

UNIVERZITA KARLOVA – PEDAGOGICKÁ FAKULTA

KATEDRA PEDAGOGIKY

POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Autor práce	Šimaňok Lukáš
Název práce	Senzorická analýza jako metoda výuky výchovy ke zdraví
Autor posudku	PhDr. Jana KOČÍ, Ph.D.

	Kritérium hodnocení	Hodnocení 1 – 10 bodů *)
1.	Formulace cílů (cíle jsou jasně formulované a adekvátní typu a charakteru práce).	4
2.	Prostředky k dosažení cílů (použité metody jsou vhodné vzhledem k cílům a dalším parametrům práce).	7
3.	Postup řešení (postup zpracování odpovídá zvoleným cílům a metodám práce, text je jasně a logicky strukturován).	6
4.	Splnění cílů (cíle práce byly splněny v přiměřeném rozsahu a na úrovni, která odpovídá charakteru práce).	6
5.	Orientace autora v pojednávané problematice (práce odráží znalost relevantních pramenů a literatury).	8
6.	Originalita zpracování (práce vykazuje prvky, které svědčí o tvůrčím zaujetí autora a o jeho samostatném uvažování o řešené problematice).	8
7.	Obsahová náplň (volba obsahových prvků práce je relevantní, jsou postiženy jejich vzájemné vazby a souvislosti a obsah vytváří logický celek).	7
8.	Úroveň jazykového projevu (pravopisná a stylistická úroveň odpovídá nárokům na diplomovou práci, terminologie je korektní a jednotná).	7
9.	Práce s informačními zdroji, dodržení formálních pravidel (zdroje v přiměřeném množství jsou vhodně zvoleny a správně citovány a interpretovány; práce má náležitou úpravu a respektuje příslušné normy).	5
10.	Přínos práce (výsledky práce mohou nalézt konkrétní smysluplné uplatnění v teorii či praxi daného oboru).	7

*) 1 bod vyjadřuje nejnižší možnou úroveň splnění daného kritéria, 10 bodů nejvyšší možnou úroveň

Otázky k obhajobě	<p>V práci uvádíte, že cílem práce je ukázat rozdíly mezi smyslovým vnímáním jednak samotných žáků mezi sebou a jednak i vnímání intenzity chuti mezi populací žáků 2. stupně ZŠ a porovnání s vědeckými pracemi zabývajícími se citlivostí chutí na dospělé populaci. Porovnání s vědeckými pracemi by bylo určitě zajímavé, ale v práci jsem ho bohužel nenašla. Můžete prosím pohovořit o Vašich výsledcích v porovnávání s pracemi zabývajícími se citlivostí chutí, ideálně na stejné populaci, jako byla Vaše cílová skupina? Tedy žáků druhého stupně ZŠ?</p>
Poznámky	

Práce se zabývá zajímavým tématem sensorické analýzy v propojení s edukací ve výchově ke zdraví. Autor práci provazuje postřehy z vlastní praxe a prokazuje velký osobní zájem o dané téma.

Práce bohužel vykazuje formální chyby (např. hlášky o chybách na s. 5; s. 6; či nestandardní forma obrázků, např. s. 9; 11; 12 a další napříč celou prací). Řada odstavců zůstává bez odcitovaného informačního zdroje, které jsou chybně souhrnně uváděny až na konci podkapitoly (např. s. 10; 11 aj.). Teoretická část, zejména kapitoly 1.2 a 1.3 jsou dobře zpracovány z pohledu poskytnutí teoretického základu k biologii smyslového aparátu, kde bohužel postrádám provázanost s cílovou skupinou (žáky) a tématem práce (využití v edukaci ve výchově ke zdraví).

Praktická část si klade za cíl zajímavou analýzu, experimentální šetření a předložení ukázkové hodiny s potenciálem praktického využití. V práci bohužel postrádám jasné formulování cílů, výzkumných otázek a výzkumných předpokladů.

Ráda bych vyzdvihla vysokou míru respondentů vyplňujících dotazník (který byl vyplněn 232 vyučujícími na 135 školách v ČR). V popisu vzorku respondentů využívajících sensorické analýzy (n = 34), stejně jako vyučujících nevyužívajících sensorické analýzy (n = 198) chybí bližší metodologické definování respondentů (pohlaví, počet let v praxi atp.). Výsledky dotazníkové analýzy jsou komentovány slovně, bohužel chybí jakékoli doplnění grafy či tabulkami. Z práce je znát, že autor věnoval organizaci experimentů mnoho času. Práce vhodně popisuje přípravu a provedení experimentu, vedení výuky a její alternativa. Ve výsledných tabulkách (Tabulka 2, 3, 4 a 5) pro mne bylo bohužel bez vysvětlení jednotlivých sloupců těžké se orientovat.

Závěr shrnuje výsledky práce, které by bylo vhodnější zařadit do diskuse. Ta bohužel postrádá zmiňované porovnání výsledků s vědeckými pracemi zabývajícími se citlivostí chutí, které si autor kladl za cíl práce.

Citování odborné literatury v seznamu zdrojů není bohužel jednotné a vykazuje neúplné citování (např. citace PANOVSKÁ, Zdeňka, 2022. *Metody sensorické analýzy*. Praha. Dostupné také z: <https://web.vscht.cz/~panovskz/Přednášky/4.pdf> je kromě linku identická s dalšími pěti citacemi – bylo by vhodné citace rozlišit alespoň dílčím názvem uváděného dokumentu). Autor čerpal z relevantních zdrojů.

Celkové hodnocení **)	<i>Práce splňuje podmínky kladené na závěrečné práce v daném oboru.</i>
------------------------------	--

Datum a podpis autora posudku diplomové práce: 26. 7. 2023, Jana Kočí