

UNIVERZITA KARLOVA
1. lékařská fakulta
3. interní klinika 1. LF UK a VFN
U Nemocnice1, Praha 2, 128 00

Posudek oponenta bakalářské práce oboru Nutriční terapeut

**Název bakalářské práce: Nutričně významné složky rybí svaloviny v prevenci
závažných onemocnění**

Autor práce: David Mádl

Vedoucí práce: RNDr.Milena Bušová, CSc.

Oponent práce: MUDr.Ivana Holcátová, CSc.

Akademický rok: 2016/2017

Posudek

Volba tématu

Přístup autora k zadanému tématu i postup zvolený k řešení práce byl adekvátní pro bakalářskou práci.

Aktuálnost tématu: Téma hodnotím jako aktuální, konzumace ryb v současné době je nedostatečná.

Výběr tématu a jeho obtížnost: Zvolené téma je relativně jednoduché, nicméně přínosné.

Originalita výběru tématu: Originalitu vlastního tématu hodnotím kladně

Teoretická část

Struktura práce, logické členění (obsah):

Práce je členěna do kapitol, celkem přehledně je oddělena část teoretická od praktické části.

Abstrakt a klíčová slova odpovídají obsahu práce.

Úroveň zpracování literární rešerše, práce s literárními prameny, informačními zdroji:

Autor uvádí 45 literárních zdrojů z domácí i zahraniční odborné literatury. U internetových odkazů chybí datum přečtení na internetu, velká část literatury je starší deseti let.

Přesnost formulování vlastních myšlenek, práce s odborným jazykem: Formulace v textu jsou poněkud neobratné, občas i nepřesné nebo zavádějící, téměř na každé straně jsou chyby ve formulaci (shoda podmětu s přísudkem nebo s přídavným jménem).

Úroveň jazykového zpracování: Jazyková výbava a způsob vyjadřování autora jsou pro požadavky bakalářské práce pravděpodobně dostatečné, pokud by si práci pečlivě překontroloval.

Náročnost tématu na teoretické znalosti: Téma je odborně méně až středně náročné na té úrovni, která je v práci použita.

Empirická část

Formulace výzkumných otázek, cílů práce: Praktická část bakalářské práce obsahuje dotazníkové šetření šířené na internetu. Vlastní práce tedy zahrnovala přípravu dotazníku a na konci komentář k získaným výsledkům, které zpracoval počítačový program, zřejmě automaticky.

Užité metody výzkumného šetření: Předkládaná práce je založena na sběru a analýze dat dotazníkového šetření.

Vhodnost zvolené metody řešení vzhledem k tématu práce: Použitá metoda řešení byla vzhledem k cílům práce zvolena vhodně.

Charakteristika zkoumaného souboru: Zkoumaný soubor je překvapivě celkem velký a hlavně věkově diverzifikovaný, byť seniorská skupina je zastoupena minimálně, což ovšem nepřekvapuje, je-li dotazník šířen internetem.

Dosažené výsledky, jejich správnost a možnost praktického využití:
Dosažené výsledky nejsou nijak překvapivé, protože ani položené otázky neměly aspiraci najít něco výjimečného. Přesto některé výsledky jsou zajímavé a dobře okomentované.

Úroveň a originalita diskuse: Diskuse je dostatečně rozvinutá a obsáhlá.

Splnění cílů: Stanovené cíle práce byly splněny.

Formulace závěru: Závěr je formulován logicky a přehledně, byť poněkud naivně a hlavně neadresně.

Vlastní přínos k řešené problematice:
Zajímavým výsledkem je fakt, že se u nás více konzumují mořské ryby než sladkovodní domácí. V tomto kontextu by bylo zajímavé zjistit, zda za vyšší konzumaci mořských ryb je především vyšší konzumace ryb průmyslově zpracovaných. V diskuzi týkající se možných rizik chybí porovnání rizik mořských a sladkovodních ryb ať již z hlediska alergií, možných otrav nebo případné kontaminace.

Originální řešení zpracovaného tématu: Téma práce bylo zpracováno standardním způsobem odpovídajícím úrovni bakalářské práce.

Význam práce pro teorii / praxi, doporučení pro praxi:
Práce nepřinesla příliš nových poznatků a doporučení v ní obsažená jsou vágní, nekonkrétní.

Přílohy

Přílohy jsem neměla k dispozici, pouze grafy a tabulky, které byly součástí práce.

Formální zpracování práce

Stylistická úroveň práce: Stylistická a gramatická úroveň práce není valná, i pro úroveň bakalářské práce, snad vyhovuje.

Formální náležitosti (přehlednost, úprava tabulek, grafů, obrázků apod.): Členění práce je přehledné. Grafy rovněž přehledné, ale chybí v nich zásadní údaj o počtu

probandů/odpovědí a koláčové grafy jsou zcela bez jakýchkoliv jednotek. Hodnocení je tedy možné pouze na základě dojmu.

Celkové hodnocení práce (6 – 10 vět)

Autor si za téma své práce zvolil zajímavou a aktuální problematiku, k jejímu zpracování však přistoupil velmi jednoduchým způsobem, bez jakékoliv aspirace na konkrétnější informace, případně rady pro klienty. Kvalitu práce ještě snižuje neodborný styl s řadou stylistických a formulačních nepřesností. Praktická část nepřináší žádné zásadní nebo nové informace. Řada výsledků by potřebovala upřesnit, aby se dala použít v poradenství.

Práce odpovídá / ~~neodpovídá~~ požadavkům kladeným na bakalářskou práci.

Doporučení / nedoporučení k obhajobě: Doporučuji práci k obhajobě.

Práci klasifikuji stupněm výborně velmi dobře dobře neprospěl/a

V případě hodnocení stupněm neprospěla uvést hlavní nedostatky práce a zdůvodnění tohoto rozhodnutí.

Otázky a připomínky k obhajobě práce (nutné):

1. Uvádíte, že úhoří maso obsahuje 6x méně tuku než maso vepřové. Jaké vepřové maso máte na mysli?
2. Uvádíte riziko kontaminace rybího masa toxickými kovy. Uveďte tedy, které ryby a v jakém množství představují toto riziko a jakých kovů se to týká.
3. Uveďte, které ryby a v jakém množství jsou rizikové pro těhotné ženy, jak uvádíte ve své práci.

V Praze dne 31.5.2023

Místo a datum vypracování
posudku posuzovatelem

Podpis oponenta práce