

## Posudek vedoucího 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:** 2022/2023

### Posudek

#### Přístup autora k zadanému tématu

Přístup autora k zadanému tématu byl aktivní, se zaujetím pro vybrané téma a postup zvolený k řešení práce byl odpovídající s vlastní iniciativou autora. Práce je logicky členěna a její struktura je adekvátní, abstrakt a klíčová slova odpovídají obsahu práce.

#### Volba tématu

Téma vybrané ke zpracování této bakalářské práce je stále aktuální. Přesto, že se zdá, že o rybách toho bylo již mnoho publikováno a význam ryb a produktů z nich je výživě velmi dobře znám, pravidelné zařazování do běžného jídelníčku spotřebitelů se stále v naší republice nedaří. Autor se nad tímto problémem zamýšlí a snaží se zjistit, v čem je problém. Na jedné straně význam a zdravotní benefity, na druhé straně nízká spotřeba. Přístup autora hodnotím velmi kladně, téma k řešení vybral sám a o výživu a s ní spojené problémy se aktivně zajímá.

#### Struktura práce, logické členění (obsah):

Práce je logicky členěna a sestává ze dvou částí – z literární rešerše zvoleného tématu a praktické části s grafickými výstupy a vyhodnocením dotazníkové akce.

#### Teoretická část

V teoretické části práce autor uvádí přehled produkce a spotřeby ryb, zamýšlí se nad spotřebou ryb v naší republice ve srovnání s ostatními zeměmi a také v souvislostech s výživovými doporučeními. Dále podrobněji charakterizuje základní složky rybí svaloviny a především významné složky tuku, především PUFA s preventivními a příznivými účinky na lidský organismus i pro jednotlivé populační skupiny. Zabývá se rovněž i možnými riziky, které souvisejí s původem a druhem především mořských ryb.

Teoretická část práce je zpracována přehledně s využitím relevantních literárních zdrojů a aktuálních a odpovídajících odborných publikací, vztahujících se k řešené problematice, které uvádí v přehledu literárních zdrojů.

Myšlenky formuluje správně a používá odborné výrazy. Jazyková úroveň práce je na velmi dobré úrovni a vyhovuje nárokům na bakalářskou práci.

### **Praktická část**

V praktické části autor stanovil hypotézy a vypracoval dotazníkovou akci, ve které sestavil otázky důležité pro vyhodnocení hypotéz. Oslovil velkou skupinu respondentů, jejich odpovědi uspořádal a vyhodnotil graficky. Cíle, které si stanovil na začátku práce, byly naplněny. Vypracoval a sestavil dotazník s otázkami zaměřenými na znalosti, oblíbenost a zařazování rvb a rybích produktů do běžného jídelníčku, některé otázky zaměřil i na dostupnost těchto produktů a preference při výběru. Výsledky dotazníkové akce přehledně zpracoval do grafické podoby. Výsledková část práce, především grafické vyhodnocení výsledků je velmi obsáhlé. Výsledky autor odpovídajícím způsobem diskutuje v kapitole Diskuze. Závěr práce shrnuje komplexně poznatky z řešení celé zadané problematiky, zdůrazňuje význam prevence v souvislosti s výživou a klade důraz na odbornou veřejnost v otázce zlepšení propagace zdravého způsobu stravování v souvislosti se zdravím.

### **Formální zpracování práce**

Celá práce je vypracována velmi pečlivě a přehledně. Po formální stránce práce odpovídá nárokům, normám i zákonným ustanovením pro psaní bakalářských prací i Opatření děkana 1. LF UK č. 10/2010. Stylistická a gramatická úroveň předložené bakalářské práce je na vysoké úrovni.

Práci hodnotím velmi kladně pro její značný rozsah přesahující nároky na bakalářskou práci, pro obsah po stránce odborné i pro praktická zjištění z dotazníkové akce. Práce odpovídá nárokům na bakalářskou práci a doporučuji ji k obhajobě.

**Závěr: Práce odpovídá požadavkům kladeným na bakalářskou práci.**

**Doporučení: Práci doporučuji k obhajobě.**

**Práci klasifikuji stupněm: výborně**

V Praze dne: 8. června 2023

Vedoucí bakalářské práce:

RNDr. Milena Bušová, CSc.

Ústav hygieny a epidemiologie 1. LF UK a VFN  
Studničkova 7, Praha 2