

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

3. lékařská fakulta - Univerzita Karlova

Autor práce: Anna Vrabcová

Vedoucí práce: RNDr. Jana Fauknerová Matějčková, Ph.D.

Název práce: Konzumace mléka a mléčných výrobků a jejich vliv na organismus žáků základních škol

Autor posudku:
(jméno, příjmení, zaměstnavatel, kontakt – e-mail, telefon): MUDr. Mário Boďo, Interní klinika FNKV a 3.LF UK, Fakultní nemocnice Královské Vinohrady
e-mail :mario.bodo@lf3.cuni.cz, tel.č.: 777625650

Oponent/konzultant, vedoucí práce- nehodící se škrtněte

Body

V hodnocení využijte slovní vyjádření s respektováním charakteru a zaměření práce

0-4

- 1 Aktuálnost problematiky, originalita práce, praktická potřeba a uplatnění předpokládaných výstupů práce...** 4

Práce se zabývá velmi aktuální problematikou konzumace mléka a mléčných výrobků, což je důležité téma ve výživě dětí. Její přínos spočívá v poskytnutí komplexního pohledu na nutriční hodnoty a zdravotní přínosy mléčných výrobků pro žáky základních škol. Výsledky mohou být užitečné pro zlepšení nutriční gramotnosti mezi školáky.
- 2 Samostatnost zpracování, vhléd autora do problematiky, přehled nejzávažnějších domácích i zahraničních literárních pramenů, databází, a to i v širších souvislostech zejména s ohledem na praktické výstupy....** 3

Autorka prokázala značnou míru samostatnosti při zpracování tématu a prokázala hluboký vhléd do problematiky. Práce je založena na širokém přehledu domácích i zahraničních literárních pramenů a databází. Přesto je důležité upozornit na několik nepřesností, které by měly být opraveny. Tvzení o potlačování rozvoje AIDS pomocí mléčných bílkovin je zavádějící, neboť inhibice specifických virových enzymů nelze považovat za důkaz potlačení celkového rozvoje nemoci. Podobně informace o potlačování rozvoje hepatitidy C nebyly zmíněny v uvedených zdrojích a pravděpodobně došlo k záměně s potenciálem mléčných bílkovin inhibovat enzymy viru hepatitidy B. Navíc v práci je chybně uvedeno, že při kvašení vzniká oxid siřičitý, správně má být oxid uhličitý.
- 3 Formulace cílů a záměrů práce, výzkumných otázek, hypotéz. Samostatné zvládnutí odborného problému, získaných údajů, odborného textu. Výsledky a závěry práce, skutečný praktický i teoretický přínos práce...** 4

Cíle a záměry práce byly jasně formulovány a výzkumné otázky byly dobře zvolené a relevantní k danému tématu. Autorka prokázala schopnost samostatně zvládnout odborný problém, získat relevantní údaje a správně interpretovat výsledky. Práce nabízí hodnotné závěry a přináší jak praktický, tak teoretický přínos. Závěry práce mohou posloužit jako základ pro další výzkum a aplikace v oblasti výživy dětí.
- 4 Formální zpracování práce, jazyková a stylistická úroveň, rozsah práce, grafická úprava práce, dodržení publikační normy...** 4

Formální zpracování práce je na velmi dobré úrovni, text je bez gramatických chyb, přesto se občas vyskytují drobné stylistické chyby. Grafická úprava je přehledná a přispívá k srozumitelnosti textu. Rozsah práce je dostatečný a odpovídá zadání.

Poznámky, doplňky posuzovatele: Nelze vyhledat obsah citovaných zdrojů - 30. LEGAROVÁ, Veronika, 2024a. Složení mléka. Praha. 28.3.2024 a 31. LEGAROVÁ, Veronika, 2024b. Nutriční význam mléka. Praha. 2024. Pravděpodobně se jedná o prezentaci z výuky.

Otázky k obhajobě: Jaké konkrétní kroky byste navrhovala pro zvýšení povědomí žáků základních škol o výživových přínosech mléka a mléčných výrobků?

Jaké jsou hlavní závěry vaší práce, které by mohly mít praktické dopady na výživové doporučení pro děti?

Jak byste řešila problém laktóзовé intolerance u dětí ve školních jídelnách?

Hodnocení celkem: *Doporučuji práci k obhajobě*

Návrh klasifikace práce: *výborně*

Datum: 18.06.2024

Podpis:

* *nehodící se vymažte nebo škrtněte*

Doporučená klasifikace celkového hodnocení BODY	KLASIFIKACE	Poznámka
13 a více	Výborně	Minimálně dva body v každé položce

9 až 12	Velmi dobře	<i>Minimálně jeden bod v každé položce</i>
6 až 8	Dobře	<i>Maximálně možná jedna "nulová" položka</i>
5 a méně	Nevyhověl	<i>Více jak jedna "nulová" položka</i>