

UNIVERZITA KARLOVA – PEDAGOGICKÁ FAKULTA

KATEDRA PEDAGOGIKY

POSUDEK **VEDOUČÍHO** BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Autor práce	Pavel PALYOV
Název práce	Výzkum povědomí veřejnosti o problematice palmového oleje na vybraném vzorku studentů středních a vysokých škol
Autor posudku	Ing. Alena VÁCHOVÁ, 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).	4
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).	4
5.	Orientace autora v pojednávané problematice (práce odráží znalost relevantních pramenů a literatury).	7
6.	Originalita zpracování (práce vykazuje prvky, které svědčí o tvůrčím zaujetí autora a o jeho samostatném uvažování o řešené problematice).	7
7.	Obsahová náplň (volba obsahových prvků práce je relevantní, jsou postiženy jejich vzájemné vazby a souvislosti a obsah vytváří logický celek).	5
8.	Úroveň jazykového projevu (pravopisná a stylistická úroveň odpovídá nárokům na bakalářskou práci, terminologie je korektní a jednotná).	6
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).	6
10.	Přínos práce (výsledky práce mohou nalézt konkrétní smysluplné uplatnění v teorii či praxi daného oboru).	5

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

Otázky k obhajobě	
I.	
Poznámky	<p><i>Je škoda, že autor nevyužil možnosti konzultace s vedoucím, protože by se předešlo řadě zbytečných formálních i věcných chyb.</i></p> <p><i>Teoretická část je členěna na příliš mnoho podkapitol, které jsou následně uvedeny v obsahu a tak je obsah příliš dlouhý a nepřehledný. Citace použitých literárních zdrojů v textu práce i v seznamu použité literatury neodpovídají vždy citační normě ČSN ISO 690:2011. Latinské pojmenování rodového a druhového názvu rostlin se píše kurzívou.</i></p> <p><i>Odborný text psaný v českém jazyce by neměl obsahovat tabulky a grafy v popsané v anglickém jazyce (např. Grafy 2, 3, 4, 5).</i></p> <p><i>Teoretická část obsahuje podkapitoly, které obsahově ani věcně nenavazují na předchozí text a není v nich jasné, proč je autor uvádí.</i></p> <p><i>Práce postrádá jasně definované cíle práce.</i></p> <p><i>Autor neuvádí jasně a dostatečně některé významné skutečnosti související s provedeným výzkumem např.: kde získal respondenty pro svůj výzkum, jak výzkum probíhal, v jaké formě byl dotazník předkládán, kdo sensoricky hodnotil připravené vzorky, kde hodnocení probíhalo, jakého věku byli senzoričtí posuzovatelé atd. .</i></p> <p><i>Pokud byla na otázku č.5 z dotazníku možná pouze jedna odpověď, jak se domnívám z popisu</i></p>

vyhodnocení, tak považují tuto otázku za zavádějící a o mínění studentů nevyovídající.
Popis k vyhodnocení otázek 11 a 13 z dotazníku není správný.
U vzorků použitých pro sensorické hodnocení chybí detailní popis výrobku včetně jeho složení.
Formulář pro sensorické hodnocení považují za nesprávně připravený. Nelze v jednom kroku hodnotit, zda je vlastnost typická či netypická a zároveň příjemná nebo nepříjemná. Není jasné co si má laický hodnotitel představit pod jednotlivými body stupnice. Např. u hodnocení křupavosti 1- málo křupavé, 9- dobře křupavé. Nevím jaké varianty má autor u dalších sedmi bodů na mysli.
Sensorické vyhodnocení bodových stupnic se provádí většinou pomocí četností a ne průměrováním.
V kapitole Shrnutí výsledků a diskuse se autor zmiňuje, že: „Odpovědi studentů se lišily v souvislosti s pohlavím, studovanou školou a bydlištěm.“ V práci není uvedeno žádné srovnání výsledků dle těchto parametrů.
V závěru práce se autor zmiňuje, mimo jiné, o výsledcích sensorického hodnocení, kde měli posuzovatelé rozpoznat, zda testovaný vzorek obsahuje palmový olej či nikoli. Autor uvádí: “Podle vyhodnocení průkazně studenti nepoznali (pozn. přítomnost palmového oleje) ve vzorcích chipsů a vůbec nepoznali ve vzorcích čokolád.“ V práci však není žádné statistické srovnání provedeno a tudíž není možno nic tvrdit o statistické průkaznosti výsledků.

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

Datum a podpis autora posudku bakalářské práce: 2. 8. 2017 Ing. Alena Váchová, Ph.D.