

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Šárka Selingerová

Studijní obor: Ochrana veřejného zdraví

Oponent bakalářské práce: MUDr. Marie Nosková

Katedra: Veřejného a sociálního zdravotnictví

Název bakalářské práce: Nebezpečí z tepelného opracování potravin se zaměřením na grilování a hygienické znalosti strávníků

- Volba tématu:
1. Mimořádně aktuální
 2. Aktuální pro danou oblast
 3. Užitečné a prospěšné
 4. Standardní úroveň
 5. Neobvyklé
- Cíl práce a jeho naplnění:
1. Vhodně zvolený cíl, který byl naplněn
 2. Vhodně zvolený cíl, který byl částečně naplněn
 3. Vhodně zvolený cíl, který nebyl naplněn
 4. Nevhodně zvolený cíl
- Struktura práce:
1. Originální – zdařilá
 2. Logická – systémová
 3. Logická – tradiční
 4. Pro dané téma tradiční
 5. Pro dané téma nevhodná
- Práce s literaturou:
1. Vynikající, použity dosud neběžné prameny
 2. Velmi dobrá, použity nejnovější dostupné prameny
 3. Dobrá, běžně dostupné prameny
 4. Slabá, zastaralé prameny
- Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy):
1. Mimořádné, funkční
 2. Velmi dobré, funkční
 3. Odpovídá nutnému doplnění textu
 4. Nedostačující
- Přínosy bakalářské práce:
1. Originální, inspirativní názory
 2. Ne zcela běžné názory
 3. Vlastní názor argumentačně podpořený
 4. Vlastní názor chybí
- Uplatnění bakalářské práce v praxi a ve výuce:
1. Práci lze uplatnit v praxi
 2. Práci lze uplatnit ve výuce
 3. Vhodná pro publikování
 4. Práci nelze příliš využít ani v praxi ani při výuce
- Formální stránka:
1. Výborná
 2. Velmi dobrá
 3. Přijatelná
 4. Nevyhovující

Jazykova stranka:

1. Stylistika a) výborná
b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující
2. Gramatika a) výborná
b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující

Zásadní připomínky k bakalářské práci:

1. nemám
2. mám tyto:
-

Další hodnocení:

Práci hodnotím jako průměrnou.

Téma práce je vhodně zvolené, neboť grilování patří k nepopulárnějším způsobům úpravy masa doma i ve veřejném stravování.

V teoretické části se studentka podrobně zabývá problematikou různých druhů tepelné úpravy potravin a zdůrazňuje mikrobiální a chemická rizika z grilovaných potravin. Zabývá se též provozní a osobní hygienou pracovníků ve společném stravování.

Přehledná je praktická část, pečlivě je provedeno vyhodnocení výsledků, které je zpracováno formou tabulek a grafů, výsledné hodnoty jsou uvedeny v procentech a výsledky pro ověření hypotéz statisticky zpracovány.

V části „diskuze“ postrádám porovnání výsledků výzkumu s jinými publikovanými zdroji.

.....

Práce splňuje základní požadavky kladené na tento typ prací, a proto ji doporučuji k ústní obhajobě:

1. ano
2. ne

Navrhovaná klasifikace:

1. výborně
2. velmi dobře
3. dobře
4. nevyhověl

Otázka k ústní obhajobě práce:

1. Jaké zdravotní riziko představují dusičnany a dusitany z potravin?
2. Definujte hlavní zásady bezpečného grilování potravin.
-

Datum: 30.5.2013

Podpis oponenta bakalářské práce..... 