

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Šárka Selingerová
Studijní obor: Ochrana veřejného zdraví
Vedoucí bakalářské práce: MUDr. Dagmar Smitková
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

Jazyková stránka:

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:

V teoretické části bakalářské práce autorka přehledně zpracovala velké množství informací o způsobech přípravy stravy se zaměřením na grilování, jako velice oblíbenou přípravu masa a zeleniny doma i ve stravovacích zařízeních.

Cílem této práce bylo monitorovat úroveň znalostí odborné a laické veřejnosti, týkající se rizik plynoucích z grilování a zjistit, zda budou potvrzeny stanovené hypotézy.

Pro tuto práci si studentka zvolila metodu kvantitativního výzkumu za pomoci anonymních dotazníků, které rozeslala vzorku obyvatel Jč kraje. Dotazníky byly určeny pro laickou i odbornou veřejnost. Získané odpovědi byly zhodnoceny a dále i statisticky zpracovány. Autorka pracovala se zájmem a v předstihu vyhodnotila dotazníky, které si pečlivě připravovala. Průběžně konzultovala problematiku s vedoucí práce a uplatňovala vlastní názory. V rámci diskuze autorka porovnávala výsledky obou typů dotazníků a některé odpovědi odborné veřejnosti byly pro ni dosti překvapivé (přístup k systému HACCP, znalost potřebné teploty pro bezpečné grilování...). I přesto byly stanovené cíle splněny a hypotézy potvrzeny.

Výsledky této práce mohou sloužit jako podklad pro zpracování informačních materiálů pro širokou veřejnost a rovněž vedou k zamyšlení nad kvalitou a způsobem vzdělávání odborníků ve stravovacích službách.

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:

Jaký jiný technologický postup, kromě dostatečného tepelného opracování, zajistí zničení zárodků tasemnice v mase před jeho konzumací?

Datum: 10. 5. 2013

Podpis vedoucího bakalářské práce.....

