

Pedagogická
fakulta
Faculty
of Education

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení diplomanta:	Kunágllová Jana
Osobní číslo:	P18661
Studijní program:	Specializace v pedagogice
Studijní obor:	Výchova ke zdraví se zaměřením na vzdělávání
Akademický rok:	2020/2021
Název bakalářské práce:	Ryby a výrobky z ryb v sektoru veřejného stravování
Katedra:	výchovy ke zdraví
Vedoucí práce:	Mgr. Jan Schuster, Ph.D.
Pracoviště vedoucího práce:	Katedra tělesné výchovy a sportu/Katedra výchovy ke zdraví

Hlediska – (hodnocení vyznačte tučně nebo X, slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

1	Splnění požadavků zadání	Cíl byl naplněn 1X	Cíl byl částečně naplněn 2	Cíl nebyl naplněn 3	Nelze hodnotit 4
2	Aktuálnost práce	Originální 1X	Již částečně diskutovaná 2	Hojně diskutovaná 3	Neaktuální 4
3	Struktura práce	Zdařilá 1	Systémová 2X	Tradiční 3	Pro dané téma nevhodná 4
4	Práce s literaturou	Originální neběžné prameny 1	Nejnovější dostupné prameny 2X	Běžně dostupné prameny 3	Zastaralé prameny 4
5	Vhodnost metodiky řešení	Výborné 1	Adekvátní 2X	Tradiční 3	Pro dané téma nevhodná 4
6	Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy)	Mimořádné, funkční 1	Velmi dobré, funkční 2X	Tradiční 3	Pro dané téma nevhodné 4
7	Interpretace výsledků, diskuse	Přehledná, orientace v problému, s podporou cizojazyčných zdrojů 1X	Přehledná, orientace v problému, s podporou domácích zdrojů 2	Částečná, orientace v problému a podpora domácích zdrojů omezená 3	Chaotická, bez znalosti souvislostí a podobných studií 4
8	Formulace závěrů práce	Jasně, srozumitelně, vztahující se k cíli práce 1X	Částečně vztaženy k cíli, hypotézám, úkolům 2	Formulačně nepřesné nebo opakující diskusi 3	Bez souvislosti s cíli a úkoly práce 4
9	Přínosy práce	Originální, inspirativní názory 1	Ne zcela běžné názory 2X	Vlastní názor argumentačně podpořený 3	Vlastní názor chybí 4

10	Praktické využití	Lze uplatnit v praxi 1	Lze publikovat 2X	Lze uplatnit ve výuce 3	Nelze příliš využít 4
----	-------------------	---------------------------	----------------------	----------------------------	--------------------------

11	Práce s odborným jazykem	Výborná 1	Velmi dobrá 2X	Přijatelná 3	nevyhovující 4
----	--------------------------	--------------	-------------------	-----------------	-------------------

12	Formální stránka	Výborná 1X	Velmi dobrá 2	Přijatelná 3	nevyhovující 4
----	------------------	---------------	------------------	-----------------	-------------------

13	Stylistika	Výborná 1	Velmi dobrá 2X	Přijatelná 3	nevyhovující 4
----	------------	--------------	-------------------	-----------------	-------------------

14	Gramatika	Výborná 1X	Velmi dobrá 2	Přijatelná 3	nevyhovující 4
----	-----------	---------------	------------------	-----------------	-------------------

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

1. ano

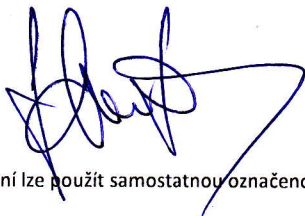
2. ne

Navrhovaná klasifikace slovně: **Výborně**

Výborně	Velmi dobře	dobře	nevyhovující
1	2	3	4

Datum: 5.5.2021

Podpis vedoucího práce:



Další hodnocení: (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu)

Předložená práce analyzuje nabídku jídel z ryb a rybích výrobků v kontextu s příjmem mono a polyenových MK z gramáže porce a druhu nabízené ryby. Lze zde i snadno posoudit ekonomický faktor, tedy cenu jednotky omega 3 a omega 6 MK přijaté z alimentárního zdroje. Důležitým aspektem celkového přehledu je i evidence forem kulinářského zpracování ryb, druhové zastoupení ryb v nabídce náhodně vybraných restaurací a jídelen s doplněním nutričního složení rybiho masa, opět v závislosti na druhu ryby.

Se vzrůstající atraktivitou příjmu, především, omega 3 MK, se jedná o zpracování aktuální tematiky. Práce má široké geografické rozpětí s nižším počtem analyzovaných subjektů, který je však, z mého pohledu, pro bakalářskou práci adekvátní.

Otázky k obhajobě:

1. Zhodnoťte ekonomickou efektivitu příjem omega 3 MK v porci (g)/cena (Kč)
2. Který způsob kulinářské přípravy rybiho masa považujete, z hlediska zachování nutriční kvality rybiho masa, za nejšetrnější a proč?