

Průběh obhajoby diplomové práce:

Posouzení jídelních lístků školních jídelen na vybraných základních školách z hlediska pestrosti stravování a dodržování spotřebního koše

Studentka byla představena zkušební komisi.

Nejdříve studentka uvedla posluchače do problematiky stravování ve školních jídelnách a představila cíle své práce.

Pokračovala metodikou práce:

- popis způsobu sběru dat
- postup vyhodnocení jídelních lístků
- postup vyhodnocení spotřebních košů.

Ve výsledkové části studentka následně prezentovala nejvýznamnější výsledky své práce. (vyhodnocení lístků v jídelnách A a B, plnění spotř. košů a nutriční složení pokrmů).

V závěru studentka uvedla hlavní výsledky své práce včetně doporučení pro sledované jídelny.

Představení posudků DP.

Odpovědi na otázky vedoucího a oponenta byly zodpovězeny bez výhrad, s pomocí ppt. prezentace.

Následovala odborná diskuze k předložené práci:

Prof. Kváč: Vy jste ještě zvlášť sledovala dívky a chlapce? Plyne pro zřizovatele nějaký postih v případě, že neplní spotřební koš? Diplomantka reaguje a diskutuje s komisí.

Ing. Kučera: Dívala jste se také na senzorickou stránku těch jídel (jestli se vrací, nebo se jedí)? Odp.: Ne, to jsem nesledovala.

MVDr. Kouba: Co si představujete pod pojmem uzenina? Co byste vyřadila? Odp.: Velmi často byly v jídelníčku např. párky s čoučkou, ty bych vyřadila.

Ing. Bakalík: Máte zpětnou vazbu od vedení těch jídelen? Byla nějaká speciální nabídka např. pro celiaky? Studentka odpověděla, že speciální diety k dispozici nejsou a provozovatelé mají problém 'vejít se do rozpočtu'.

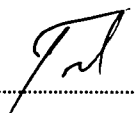
Prof. Šoch: Jak byste snížila nadbytek bílkovin v pokrmech? Odp.: Často bylo na jídelníčku vepřové maso (to bych zredukovala) a doporučila bych lépe skládat jídelníčky, aby nebyla polévka i hlavní jídlo s velkým zastoupením bílkovin.

Obhajoba diplomové práce byla ukončena.

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 23. září 2020


předseda zkušební komise
