



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK OPONENTA PRÁCE

Studijní program: Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Studijní obor: Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Akademický rok: 2022/2023

Název práce: Vyhodnocení úrovně pestrosti stravování a plnění nutričních požadavků klientů ve vybraném zdravotnickém zařízení.

Student: Bc. Kateřina Jílková

Katedra: Potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů

Vedoucí práce: Dr. Ing. Jaromír Kadlec

Oponent: Ing. Nela Küffnerová

Pracoviště oponenta: INSELHOTEL Potsdam, Deutschland

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání		X					
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou		X					
3 Vhodnost metodiky řešení		X					
4 Využití metod zpracování výsledků		X					
5 Interpretace výsledků, diskuse		X					
6 Formulace závěrů práce		X					
7 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem			X				
8 Odborná úroveň práce			X				
9 Formální úprava práce			X				
10 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků	X						

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



Fakulta zemědělská
a technologická
Faculty of Agriculture
and Technology

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

Hodnocení kvalifikační práce
Posudek oponenta práce

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Diplomová práce je obsahově pečlivě zpracovaná a obsahově splňuje zadání práce. Forma vyhodnocení získaných dat je pro tento typ práce dostačující. Komentované grafy znázorňují výsledky všech sledovaných ukazatelů a jsou díky tomuto způsobu zpracování přehledné. Nechybí rozsáhlá komparace s odbornou literaturou. Autorka v závěru nezapomněla na doporučení, vedoucí ke zlepšení stravovacích režimů, dle odborných doporučení pro tato zdravotnická zařízení. Výsledky diplomové práce mají dobré potenciální využití v praxi pro zlepšení stravovacích režimů v psychiatrických zařízeních a podpořit celý proces léčby.

1. Jaké zdroje potravin byste navrhla pro dorovnání deficitu hořčíku?

2. Dle uvedeného jídelníčku ve stravě převažuje příjem tuků živočišného původu. Jaká jsou potenciální zdravotní rizika při jejich nadměrném příjmu? Jaké zdroje potravin, obsahující nenasycené MK, byste doporučila zařadit do jídelníčku a nahradila tak vysoký příjem nasycených MK?

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl/a)

Datum: 15. 05. 2023

Podpis: