

Hodnocení diplomové práce
Oponent DP

Autor práce: Tereza Vosáhlová Bc.

Název diplomové práce: Environmentální dopady konzumace masa ve světě

Garantující pracoviště: Ústav veřejného zdravotnictví LF UP v Olomouci

Jméno, přímení, titul oponenta DP: Helena Kollárová, doc. MUDr. Ph.D.

Pracoviště oponenta DP: Ústav zdravotnického managementu a ochrany veřejného zdraví FZV UP v Olomouci

	Předmět hodnocení	hodnocení známka A-F
1	Aktuálnost řešené problematiky, výstižnost anotace práce.	A
2	Teoretická část práce: 1) rešeršní strategie, správnost postupu při vyhledávání zdrojů a kritické hodnocení jejich relevance, využití literatury v cizím jazyce; 2) struktura teoretických východisek podle stanoveného cíle práce, definování základních pojmů, logická provázanost jednotlivých kapitol.	A
3	Formulace cílů práce, hypotéz nebo výzkumných otázek, soulad cílů s tématem a obsahem práce.	A
4	Metoda práce: výběr metody práce, výběr a velikost studovaného souboru, provázanost teoretické a praktické části práce.	A
5	Zpracování výsledků práce a jejich interpretace, naplnění cílů práce.	A
6	Diskuze a závěr práce, teoretický a praktický přínos práce.	B
7	Formální zpracování práce (citační etika, jazyková a stylistická úroveň, odborná a vědecká terminologie, rozsah práce, grafická úprava práce).	C
	Celková známka	A

Komentář k práci, připomínky a dotazy

Zajímavé i originální téma diplomové práce. Přehledně jsou zpracovány teoretické kapitoly, i když v některých částech jsou nejasné formulace a překlady. Srozumitelná je i rešeršní strategie, kde studentka čerpala zejména ze zahraničních zdrojů. Z formálního hlediska by bylo vhodnější do části 4.2 zařadit i podskupinu 4.7. Velmi zajímavá je kapitola 5 Vliv spotřeby masa na ŽP a kapitola 6, zejména 6.1: One Health–Jedno zdraví s uceleným pohledem na lidstvo, živočichy i ŽP, kde je popsán i vztah mezi klimatickými změnami a konzumací masa. Součástí práce jsou i návrhy udržitelnějších forem stravování a proces výroby buněčného masa.

Vlastní výzkumná část probíhala jako popisná korelační studie s analýzou dat a časových řad a tvorbou predikčních modelů. Součástí práce bylo i posouzení BMI ve vztahu ke konzumaci masa a posouzení vztahu mezi konzumací masa a civilizačními nemocemi a i incidencí Ca kolorekta. V další části se posuzuje vliv konzumace a produkce masa na emisi skleníkových plynů. Výzkumná část je doplněna řadou grafů s komentáři. Závěrečná část práce přináší predikční modely konzumace masa do roku 2050. Použité statistické metody práce jsou dobře popsány.

Část DP, která se zabývá vztahem mezi konzumací „červeného“ masa a výskytem karcinomu kolorekta ukazuje sice pozitivní korelaci, ale údaje nemůžeme vztáhnout na jednotlivce, a proto nemůžeme prokázat skutečnou kauzalitu. Tuto okolnost autorka DP správně zmiňuje.

Práci považuji za originální, velmi zajímavou s přiměřeně dlouhou diskusí. Následuje seznam literatury, zkratk, tabulek, grafů a obrázků. V seznamu literatury jsem nenašla: Heinrich 2014 ze strany 36.

Práci považuji za originální, a proto hodnotím celkovou známkou A.

Jsou srovnatelné výživové parametry hovězího masa a „buněčného hovězího masa“? V čem by spočívaly výhody „buněčného masa“?

Závěr: práci doporučuji / nedoporučuji k obhajobě.

V Olomouci dne 27. 4. 2022

Podpis: