

HODNOCENÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Autor bakalářské práce: Nikola Prucková
 Název práce: Kvalita stravování dětí v jídelnách základních škol
 Vedoucí bakalářské práce: PhDr. Tereza Sofková, Ph.D.
 Oponent bakalářské práce: doc. Mgr. Michaela Hřivnová, Ph.D.

1. Problémová oblast (záměr práce)	ano	jen částečně	ne
Problémová oblast závěrečné práce je stanovena v souladu s aktuálními vědeckými poznatky v dané oblasti	X		

2. Cíle práce	ano	jen částečně	ne
Cíle práce jsou formulovány jasně a konkrétně		X	
Cíle práce jsou formulovány v souladu se stanovenou problémovou oblastí.	X		
Cíle odpovídají struktuře závěrečné práce		X	
Stanovené cíle byly naplněny		X	

3. Teoretická východiska práce	ano	jen částečně	ne
V práci jsou rozpracovány klíčové kategorie, které zakládají její teoretický rámec.		X	
Téma je náročné na zpracování teoretických poznatků		X	
Autor pracuje s aktuální odbornou literaturou a zdroji		X	
Autor provádí analýzu a hodnocení aktuálního stavu zkoumání v dané oblasti a vyvozuje závěry pro praktickou část práce		X	
Použité zdroje a prameny korespondují s tematickým zaměřením práce		X	
Práce vychází z primárních zdrojů		X	

4. Praktická část práce	ano	jen částečně	ne
Autor volí adekvátní metody a postupy s ohledem na tematické zaměření práce			
Autor správně používá metody a postupy sběru a zpracování empirických dat		X	
Autor vyvozuje platnost závěrů s ohledem na zjištěné údaje		X	
Praktická část práce je náročná na zpracování empirických dat		X	

5. Formální náležitosti	ano	jen částečně	ne
Práce je logicky uspořádána		X	
Práce má přiměřenou stylistickou úroveň		X	
Odkazy a citace jsou v souladu s platnou citační normou		X	
Práce má vhodnou grafickou úpravu (úprava textu, grafů, tabulek, příloh atd.)		X	

6. Hodnoticí kategorie specifické pro obor	ano	jen částečně	ne
Aktuálnost tématu	X		
Využitelnost v praxi		X	

7. Připomínky a otázky k obhajobě:

Autorka BP se snaží analyzovat a evaluovat kvalitu stravování dětí v jídelnách základních škol. Téma výživy a stravování dětí školního věku je vzhledem k oborové profilaci autorky BP zvoleno velmi vhodně.

V hodnocené BP se však vyskytuje řada formálních i věcných nepřesností/nedostatků, jako např.:

- Teoretická pasáž se jeví jako nekoncepční a není v přímém souladu s tzv. praktickou částí BP.
- Autorka BP teoretické kap. prezentuje spíše tzv. „učebnicovým“ způsobem, kde uvádí notoricky známé skutečnosti k základním aspektům výživy. Zcela nadbytečně popisuje význam hlavních či vedlejších živin (kap. 3.4), současně však v BP absentuje zmínka o jednotlivých pokrmech či potravinách, které jsou v rámci praktické části hodnoceny.
- Literatura (28 knižních zdrojů + 4 internetové zdroje), kterou autorka k sepsání BP využila, nepokrývá vhodné zdrojové spektrum. 10 knižních titulů je starších více jak 20 let, dalších 12 zdrojů pak starších 10 let (celkově tedy 22 knižních zdrojů z 28 lze považovat za neaktuální). Z tohoto počtu se 8 titulů vztahuje k „psychologii“, což ne přímo souvisí s kvalitou stravování ve školní jídelně (resp. souviselo by, pokud by autorka v praktické části posuzovala např. psychosociální aspekty výživy a stravování ve školní jídelně).
- V BP se místy objevuje tzv. ich forma (např. str. 27 – jsem zvolila, použila, přidala,...), což takovýto typ kvalifikačních prací není zcela vhodné.
- V metodologické části není specifikována jídelna, která byla podrobena výzkumu (alespoň z hlediska regionu; lokality – město, vesnice; počtu strážníků...). Autorka pouze uvádí: „Byly použity veřejně dostupné jídelníčky základní školy“.
- Interpretace výsledků je vágní, komentáře jsou bez jakékoli opory o další odborné prameny či obdobná výzkumná šetření.
- Kap. 4.2 Návrh vlastního jídelníčku na dobu jednoho týdne je spíše kontraproduktivní.

Otázky:

1. Jaká byla Vaše motivace k volbě tématu?
2. Můžete se u obhajoby vyjádřit k výše uvedeným připomínkám?
3. Jakou jste provedla řešeršní činnost před vlastní realizací BP?
4. Na základě jakého klíče jste vybírala vhodné referenční zdroje?
5. Jak lze interpretovat Váš dílčí cíl: „Posouzení obědů a polévek z hlediska Nutričního doporučení MZČR.“? Nemělo být uvedeno místo obědů – hlavního jídla?
6. Proč byla zvolena k posuzování a hodnocení pouze 1 školní jídelna? Jakou výpovědní hodnotu má Vaše BP o kvalitě školního stravování?
7. Co vás vedlo k tomu, že jste do vzorového jídelníčku na středeční oběd zvolila: „Polévka: Gulášová, rohlík Hlavní chod: Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, ovoce“?
8. Jak využijete výsledky Vaší práce pro Vaši odbornou praxi?

Závěr:

Práce je doporučena k obhajobě.

Navržený klasifikační stupeň: „**D-E**“