

POSUDEK OPONENTA DIPLOMOVÉ PRÁCE

Autor práce: **Bc. Kateřina JAREMČUKOVÁ**

Program/obor: Regionální geografie

Název práce: **Fenomén plýtvání potravin se zaměřením na univerzitní město Olomouc**

Hodnocení:

Obsahová stránka práce	Maximální počet bodů	Udělený počet bodů
Metodika (stanovení cílů, výběr metod)	10	7
Struktura práce (vnitřní vyváženost a logická návaznost částí práce)	5	5
Práce s literaturou a dalšími zdroji informací (výběr, způsob použití)	15	13
Tvůrčí přístup a vlastní autorský vklad	20	15
Zhodnocení dosažených výsledků, splnění cílů a přínos práce	20	17
Obsahové zhodnocení netextových částí práce (tabulek, obrázků)	10	10
Formální stránka práce		
Dodržení norem pro formální úpravu práce včetně citačních norem	10	8
Estetická úprava a jazyková stránka práce	10	5
Celkové hodnocení práce	100	80

Navrhované hodnocení: A (100–92 b.), B (91–83 b.), C (82–74 b.), D (73–65 b.), E (64–55 b.), F (54 nebo méně b.).

Klady práce:

Vyvážený podíl teoretické a praktické části práce a odpovídající strukturování textu do kapitol. Pozitivně hodnotím realizaci dotazníkového šetření zaměřeného na aktuální problém konzumní společnosti.

Nedostatky v práci:

Škoda že autorka nevěnovala dostatek pozornosti stylistické a jazykové úpravě textu. V textu je velké množství formulačních neobratností a chyb způsobených chybným skloňováním, automatickou opravou textu nebo nepozorností (syntetické shodnocení, individuální zásah na celkovou problematiku, nevyplývá, průměrný občan Olomouckého kraje, stejná sestupnost, sestupná frekvence apod.,).

V textu se vyskytuje také množství nejasných formulací spojených s metodickými postupy hodnocení výsledků, nebo úpravou otázek pro dotazníkové šetření.

Vzhledem k tomu, že klíčovou částí diplomové práce je dotazníkové šetření a jeho zhodnocení, je dle mého názoru malá pozornost věnovaná metodickým aspektům tvorby dotazníkového šetření, předpokladům správné volby pořadí a formulaci otázek, stanovení rámcových hypotéz zkoumaného problému nebo tvorba empirických indikátorů, které by odstranily nejednoznačnost odpovědí a jejich interpretaci. Z textu není zřejmé, které otázky byly převzaté a které autorka vytvářela sama.

Autorka měla k dispozici výzkumy z jiných měst nebo států a mohla cíleným výběrem a úpravou dotazů upřesnit nejasnosti, které se v rámci těchto studií objevily.

V daném takto specificky zaměřeném dotazníku by se neměly objevovat otevřené otázky. Nelze je objektivně vyhodnotit. Autorka vyřešila problém otevřených otázek vlastní kategorizací odpovědí do navržených skupin.

Autorka ne zcela přesvědčivě používá metody kvantitativního výzkumu a jeho vyhodnocení. Vlastní interpretace některých komentovaných výsledků mají vyšší míru subjektivity nebo neodpovídají reálným skutečnostem či empirickým výsledkům. V mnoha tvrzeních si autorka v protirečí nebo používá specifické termíny popisu hodnot v grafech (sestupná frekvence) i formulaci výsledků. Uvedená výhrada se týká kapitol 6 a 7., například v hodnocení charakteristiky respondentů (str. 45) nebo v diskuzi nad zacházení s odpadem (str. 84).

Ve shrnující kapitole a diskuzi by se neměla objevovat obecná tvrzení nebo doporučení, ale komentovat zjištěné nejasnosti nebo nedostatky a diskutovat výsledky (str. 83-84).

I přes množství připomínek práce ukazuje na autorčin entuziasmus v daném zaměření a schopnost samostatné tvůrčí práce.

Otázky k obhajobě:

Kolik otázek bylo použito z jiných studií a kolik otázek v dotazníku autorka vytvořila sama?

Jaké procento studentů PřF nebo PdF zapojených v dotazníkovém šetření studuje biologické nebo geografické obory?

Z dotazníkového šetření nemám informaci, s jak velkým finančním obnosem studenti měsíčně hospodaří a jaké procento daného částky utratí za jídlo.

Proč autorka nezjišťovala jakým způsobem se studenti stravují? Tato otázka by pomohla rozklíčovat problém v kapitole nejčastěji vyhazované potraviny. Pokud někdo chodí do menzy nebo restaurace na oběd nebo večeři, tak vyhodí pouze pečivo na rozdíl od studentek, které si vaří samy a vyhazují o 50 % více uvařených jídel, než studenti kteří si nevaří. Proto také jejich potraviny končí na SKO nebo v SAKO Brno.

Jak se promítá do celkového vyprodukovaného odpadu ve městě Olomouci počet vysokoškolských studentů?

Na základě jakých dat autorka došla ke tvrzení na str. 83, že množství vyhozených potravin je pravděpodobně více než 10 %, a to 15 %. Fyzická analýza odpadu nebyla realizována.

V práci jsem nenašel zmínku o obchodech, které prodávají potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti. Je takový obchod o Olomouci?

Zbytky připravených jídel se mohou vyhazovat pouze do nádob SKO. Existuje nějaké jiné řešení smysluplné likvidace tohoto odpadu?

Práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji její hodnocení známkou **C – velmi dobré**.

V Olomouci 17.05.2021

.....

RNDr. Aleš Létal, Ph.D.
oponent práce