

Posudek oponenta absolventské práce

Autor práce: Renata Panajotovová
Vzdělávací program: Diplomovaný farmaceutický asistent
Název práce: Celiakie
Oponent: PhDr. Miroslava Zachariášová

Hodnotící kritéria:

Ke každému kritériu uveďte slovní komentář a v uvedené škále označte tomu odpovídající stupeň.

Shoda obsahu práce s jejím názvem a stanovenými cíli

Text práce i vyústění praktické části je v souladu s cílem, uvedeným v úvodu.

Zcela vyhovující	Vyhovující s připomínkou	Vyhovující s výhradou
<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3
<input type="checkbox"/> 4		

Struktura a členění práce

Práce má obvyklou strukturu, teoretická část je ve vhodné míře zaměřena na anatomii a patologické změny střeva, dále definuje onemocnění, jeho projevy, formy a léčbu. Praktická část směřuje k cíli, kterým je zmapování sortimentu bezlepkových produktů ve zvoleném regionu. Jsou obsaženy všechny povinné formální náležitosti.

<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
---------------------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

Formální a jazyková úroveň práce, správnost terminologie

Práce má dobrou jazykovou úroveň, použitá terminologie je až na výjimky správná (např. na str. 7 pojem uhlovodany se již nepoužívá a nahrazuje se významově správnějším pojmem sacharid, str 8 - selogické vsetření - míněno je pravděpodobně serologické). Stránky popisující sortiment nevhodných a naopak doporučených výrobků pro bezlepkovou dietu mohly být uspořádány formou tabulkových přehledů.

<input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
----------------------------	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------

Grafické zpracování, přehlednost tabulek, grafů, obrázků, vhodnost příloh

Grafická úprava je vyhovující, odpovídá metodice školy. Práce obsahuje jen minimum obrázků, postrádám například strukturu lepku. Tabulkové přehledy zaujímající většinu praktické části jsou jasné. V příloze jsou příklady receptur pokrmů připravovaných pro bezlepkovou dietu, což práci zajímavě zpestřuje.

1

2

3

4

Správnost a úplnost citací zdrojů (v souladu s Metodikou VOŠ MILLS)

V práci jsou u jednotlivých segmentů textu pravidelně uváděny zdroje, rovněž u převzatých obrázků.

1

2

3

4

Vhodnost a dostatek použitých zdrojů

V soupisu bibliografie je uvedeno celkem jen 12 pramenů, v rozporu s metodikou nejsou číslovány. Některé z monografií jsou zastaralé - např. publikace od J. Jodla je z roku 1989, rovněž tak Vnitřní lékařství od profesora Klenera již vyšlo v novém vydání.

Zcela vyhovující

Vyhovující s připomínkou

Vyhovující s výhradou

Nevyhovující

1

2

3

4

Zhodnocení teoretické části práce

Přínos práce tkví v dobrém rešeršním zpracování zkoumané problematiky v teoretické části, autorka sice v praktické části přináší jistou sumu nových poznatků, ale s limitní m využitím. Přesto práce splňuje požadavky kladené na tento typ závěrečných prací a doporučuji ji k obhajobě.

□□□□□

Doporučení a otázky pro obhajobu:

Jakým způsobem jsou označovány potraviny vhodné pro bezlepkovou dietu? Jsou označovány jednotně, například v rámci zemí Evropské unie?

V práci zmiňujete, že bezlepkové produkty jsou finančně náročnější. O kolik jsou tedy dražší než běžné výrobky? Mohou pacienti požádat například o příspěvek z veřejného zdravotního pojištění?

Průměr z dílčích hodnocení: 1,7

Práci hodnotím stupněm:

- Výborně**
- Velmi dobře**
- Dobře**
- Nevyhověl/a**

Se zveřejněním osobních údajů (jméno, příjmení):

souhlasím
nesouhlasím

Datum: **11. 6. 2011**

Podpis: □□□□□

