UNIVERZITA PARDUBICE  
Fakulta zdravotnických studií  
Posudek oponenta bakalářské práce

Název práce: Výživa seniorů v domácím prostředí  
Autor práce: Petra Vobořilová  
Studijní program: B5341 Ošetřovatelství  
Studijní obor: Všeobecná sestra  
Akademický rok: 2013/2014  
Oponent práce: Mgr. Romana Lebedinská

<table>
<thead>
<tr>
<th>Kritéria hodnocení práce</th>
<th>Hodnocení 1 - 2 - 3 - 4</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Všeobecná charakteristika práce</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kvalita a aktuálnost teoretických poznatků</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Vyjádření vlastních myšlenek a vyvození závěrů</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Odborný přínos</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Stupeň obtížnosti práce</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Posouzení výzkumné části</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Stanovení výzkumného problému</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Formulace hypotéz a vytýčení cílů práce</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Vhodnost zvolených technik a metodických postupů</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Splnění cílů práce</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Práce s odbornou literaturou</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kvalita, aktuálnost a relevantnost zdrojů</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Správnost bibliografických citací a odkazů</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Formální stránka práce</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Dodržení doporučených pravidel a norem formální úpravy (směrnice UPa)</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Jazyková úroveň práce</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>Kvalita, opodstatněnost a srozumitelnost příloh, tabulek a obrázků</td>
<td>1</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Slovní vyjádření k hodnocení bakalářské práce:

Studentka Petra Vobořilová vypracovala bakalářskou práci na téma: Výživa seniorů v domácím prostředí. Téma pokládám za aktuální a velmi významné.

V teoretické části přehledně shrnuje problematiku stárnutí, stárší a involučních změn. Dobře je zpracována stěžejní kapitola práce týkající se výživy se zaměřením na specifika výživy u seniorů a praktická doporučení.

Výzkumná část popisuje metodiku práce a výzkumné otázky, které vycházejí s cílů práce a prezentuje získané výsledky. V diskuzi dochází k srovnávání výsledků této práce s výsledky jiných autorů. Studentka prokázala hlubší znalost daného tématu, smysl pro empatii a zaujetí pro tuto problematiku. Pracovala s velkým množstvím relevantních zdrojů, spolupracovala s odborníky v této oblasti. Velice oceňuji praktický výstup práce ve formě brožurky pro seniory, která je velice pěkně zpracovaná. Při hlubším rozboru navrhovaného jídelníčku by jistě mohlo být diskutováno o tom, co je skutečně zdravé a vhodné. Zejména v dnešní době, kdy existuje mnoho výživových směrů a doporučení (např. dělená strava, vegetariánské, vitamínové atd.). Z mého pohledu je v jídelníčku přemíra pečiva (tedy zátěž lepku) a bylo by vhodné zařadit více ovoce a zeleniny, které v některých dnech navrhovaného týdenního jídelníčku chybí. To je ale věcí názoru, přesvědčení a zkušeností každého z nás. Co se týká formální stránky práce, není zcela dodržena jednotná úprava práce dle platných norem UPa a FZS.

Doplňující otázky pro obhajobu bakalářské práce:

Vysvětlete, prosím, Vaše tvrzení, že „respondent užívající léky ze skupiny antidepresiv, byl považován za osobu léčící se s depresí“. Víte i o jiných indikacích užívání této lékové skupiny, než je deprese?

Myslíte si, že májí senioři skutečně reálnou představu, kolik tekutin za den vypijí? Doptávala jste se jich, například jakým způsobem dané množství sledují (např. počet hrnečků, skleniček, rozdělení množství tekutin do dopoledne a odpoledne)?

Ve Vašem vzorovém jídelníčku doporučujete seniorům mazat na pečivo v některých dnech rostlinný tuk. Sledovala jste výsledky posledních studií o vlivu těchto ztužených rostlinných tuk a margarinů na zdraví?
<table>
<thead>
<tr>
<th>Výsledná klasifikace</th>
<th>Výborně minus</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>(možnosti klasifikace - výborně, výborně minus, velmi dobře, velmi dobře minus, dobře, nevyhověl)</td>
<td>Výborně minus</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Dne: 4.8.2014

Podpis oponenta práce

* Vyhovující podtrhněte