

Posudek vedoucího diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Radek Soukup Vedoucí DP: doc. Ing. Petr Briš, CSc.
Ak. rok: 2006/2007

Téma DP: Projekt zákaznický řízené organizace zaměřené na výrobu potravin

Kritéria hodnocení:		Stupeň hodnocení podle ECTS						
		A 1	B 1,5	C 2	D 2,5	E 3	FX 4	F 5
1	Náročnosti tématu práce		X					
2	Splnění cílů práce		X					
3	Teoretické části práce		X					
4	Praktické části práce (analytická část)	X						
5	Praktické části práce (řešící část)		X					
6	Formální úrovně práce		X					

Hodnocení v jednotlivých kritériích označte znakem **X** v příslušné úrovni.

(Obraťte, prosím, list a pokračujte v hodnocení na druhé straně formuláře.)

Celkové hodnocení práce a otázky k obhajobě:
(otázky uvádí vedoucí práce i oponent)

- 1) Diplomant si zvolil téma zabývající se možnostmi snížení resp. eliminací zákaznických reklamací produktů potravinářské výroby. Vzhledem k tomu, že obecné zadání je velmi široké, bylo potřeba je zúžit na konkrétní organizaci a konkrétní typ neshody, aby bylo v omezeném časovém rozmezí řešitelné.
- 2) Cílů práce bylo v principu dosaženo. Jsou navrženy tepelné předúpravy některých surovin ve spojení se zvýšenou kvalitou práce zaměstnanců včetně jejich proškolení. Je zdůrazněno, že některá „nepatrná zanedbání“ mohou ovlivnit konečnou jakost výrobku, tj. možnou kontaminaci škůdci. Tato kontaminace, zjištěná u zákazníka i v relativně nepatrném procentu může poškodit image firmy.
- 3) Teoretická část zahrnuje jak obecné požadavky na jakost, tak i specifické požadavky na bezpečnost potravin. Je zde zhodnocena možnost výskytu rizik, hodnocení jejich závažnosti s případným řešením. Teoretická část je rozšířena i o riziko kontaminace potravin škůdci. Celkově ji lze považovat za dobrý základ pro konkrétní problém.
- 4) Analytická část je velmi dobře zpracována. Za její velký přínos lze považovat časový rozbor, zahrnující kdy ke kontaminaci došlo, což umožnilo odhadnout, zda k ní došlo u suroviny, ve fázi výroby resp. v povýrobní etapě např. v procesu skladování včetně skladování u prodejce.
- 5) Kritické zhodnocení analytické části umožnilo diplomantovi určit, ve které fázi produkce bude nutno provést praktické zásahy, které vedly k návrhům konkrétních řešení, které spočívají v návrhu úpravy surovin, zvýšení jakosti práce zaměstnanců a způsobu balení výrobku.
- 6) Kapitola 8.3 Výroba mléčných cukrovinek má být máčených, některé zkratky nejsou uvedeny v seznamu zkratek – např. HACCP z abstraktu.

Otázky:

- 1) V diplomové práci chybí alespoň Váš odhad finanční náročnosti zavedení navržených opatření. Tento odhad by v žádném případě nemohl ovlivnit citlivé interní údaje firmy.

Návrh na klasifikaci diplomové práce: **B – velmi dobře**

Ve Zlíně dne 18.5.2007

.....
podpis vedoucího DP