

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Lenka Nováková  
**Studijní program:** B2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin - specializace Technologie mléka a mléčných výrobků  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** Ing. Josef Mrázek  
**Oponent bakalářské práce:** Ing. Jan Tykvart  
**Akademický rok:** 2015/2016

**Název bakalářské práce:**  
Systém kritických bodů ve školním poloprovozu

### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>B - velmi dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**B - velmi dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce studentky Lenky Novákové : Systém kritických bodů ve školním poloprovozu je v celkovém rozsahu dobře zpracována. Studentka se v teoretické části věnuje všeobecným požadavkům na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) a podmínkám pro jeho případnou certifikaci. Rozsah použité odborné literatury je přiměřený a správně aplikovaný, s aktuální platností odkazované legislativy.

V praktické části lze vytknout u proudových diagramů výroby jejich menší přehlednost a chybějící vstupy a výstupy z jednotlivých výrobních kroků, týká se všech přídatných a pomocných látek (např. voda, pára apod.). V kapitole 3.5 Analýza nebezpečí jsou příliš stručně vymezeny jednotlivé typy nebezpečí a chybí posouzení charakteristiky nebezpečí v souvislosti s možností poškození spotřebitele a potenciální závažnosti poškození spotřebitele. V kapitole 3.6 Stanovení kritických bodů není jasně patrné jaké jsou limitní hodnoty rizika pro určení CCP a CP. Nejsou také dostatečně popsána nápravná opatření pro kontrolu CCP a CP v jednotlivých krocích výrobního diagramu. Chybí také popis ověřování metod sledování v kritických bodech.

U formuláře P IV není patrné v kterých výrobních krocích bude použitý, bylo by vhodné provést úpravy v záhlaví dokumentu.

V závěru práce jsou shrnuta doporučení pro zavádění systému HACCP ve školním poloprovozu na kterých je možno stavět při vlastním zavádění systému.

Celkově je bakalářská práce na dobré úrovni, studentka splnila cíl své práce a proto ji doporučuji k obhajobě.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

1. Jaký je rozdíl mezi CCP a CP ve způsobu prováděné monitoringu, postupů a záznamů
2. Čím se liší v systému HACCP způsoby jeho ověřování - verifikace, validace a interní audit
3. Jaké jsou možnosti nakládání s výrobkem v nezvládnutém stavu a jak rozhodovat o dalším použití produktu - uvolnění / přepracování / karanténa / likvidace

V Kroměříži dne 11.05.2016

Podpis oponenta bakalářské práce