

Posudek oponenta diplomové práce

Název práce: Certifikace systému managementu bezpečnosti potravin HACCP

Diplomant: Bc. Eva Dočekalová

Jméno a příjmení oponenta: PaedDr. Alexandr Šenec

Hodnocení práce:

Za pozitivní je možné označit skutečnost, že autorka prokázala pečlivý přístup k hledání pramenů, zejména domácích. Šíře použitých zdrojů dokládá práci s informacemi jak z odborné literatury, tak z internetových zdrojů. Pozitivní je rovněž podrobné a pečlivé vypracování teoretické části diplomové práce z hlediska úplnosti relevantních informací věnovaných systému managementu bezpečnosti potravin a systému HACCP.

Jak ukazuje rozsah práce, podrobnost popisu jednotlivých procesů systému managementu bezpečnosti potravin splnila autorka cíl diplomové práce jen částečně – a to jeho první část objasněním pojmů certifikace HACCP, proces získávání certifikátu a certifikační autority.

Podmínkou pro splnění druhé, hlavní části cíle diplomové práce, kterým je posouzení přínosů zavedení certifikace HACCP ve vybraném podniku, je stanovení kritérií, podle kterých budou přínosy certifikace HACCP posuzovány. Tato kritéria však v práci nejsou uvedena. I z tohoto důvodu se autorce nepodařilo posoudit míru naplnění kritérií ve sledovaném podniku. Obecné stanovení přínosu certifikace, čímž autorka míní přímé a konkrétní dohledání údajů pro veškeré státní instituce se týká všech restaurací McDonald's, nejen sledovaného podniku a v obecné podobě by platilo pro všechny typy podnikání.

Z uvedených důvodů v práci postrádám větší systémovost v analýze přínosů certifikace HACCP zvoleného podniku a to přes obecně dobrou úroveň celé práce, pečlivost přístupu a zpracování. Práce tak vytváří dojem subjektivity hodnocení autorkou. Pozitivní by bylo, pokud by autorka doložila svá zjištění kvantitativními údaji o přínosech certifikace HACCP ve sledovaném podniku a to na úkor rozsáhlého popisu HACCP, jeho významu a výsledků v rozsahu McDonald's ČR a SR – viz grafy na str. 61 až 66. Přínos pro podnikovou praxi by tak mohl být větší.

Nejasný je důvod zařazení bodu č. 6.2 Analýza rozptylu naměřených hodnot mléka v přístroji na zmrzlinu – tedy proč nejsou analyzována měření z dalších technických zařízení. Zdroj: vlastní zpracování (viz obrázky č. 8 – 13 na str. 56-58) znamená, že autorka osobně měřila teplotu mléka ráno a večer v průběhu celého měsíce? To se zdá málo pravděpodobné.

Formální stránku práce je možné označit za standardní.
Posuzovaná diplomová práce přesto splňuje základní požadavky kladené na závěrečnou práci.

Proto doporučuji tuto práci k obhajobě a navrhuji hodnocení velmi dobře mínus.

Námět pro rozpravu

1. Podařilo se sledovanému podniku po certifikaci systému HACCP zmenšit počet chyb v postupech? Došlo ke zlepšení výsledků Food Safety auditu a ATCQ auditu?
2. Vyčísluje vedení sledovaného podniku ekonomické ztráty způsobené chybami výrobků (a tím i vyřazením části výrobků z prodeje)?

V Pardubicích dne 15.8.2014

PaedDr. Alexandr Šenec
Ústav podnikové ekonomiky a managementu
Fakulta ekonomicko–správní
Univerzita Pardubice

Posudek oponenta diplomové práce

Název práce: Certifikace systému managementu bezpečnosti potravin HACCP

Diplomant: Bc. Eva Dočekalová

Jméno a příjmení oponenta: PaedDr. Alexandr Šenec

Hodnocení práce:

Za pozitivní je možné označit skutečnost, že autorka prokázala pečlivý přístup k hledání pramenů, zejména domácích. Šíře použitých zdrojů dokládá práci s informacemi jak z odborné literatury, tak z internetových zdrojů. Pozitivní je rovněž podrobné a pečlivé vypracování teoretické části diplomové práce z hlediska úplnosti relevantních informací věnovaných systému managementu bezpečnosti potravin a systému HACCP.

Jak ukazuje rozsah práce, podrobnost popisu jednotlivých procesů systému managementu bezpečnosti potravin splnila autorka cíl diplomové práce jen částečně – a to jeho první část objasněním pojmů certifikace HACCP, proces získávání certifikátu a certifikační autority.

Podmínkou pro splnění druhé, hlavní části cíle diplomové práce, kterým je posouzení přínosů zavedení certifikace HACCP ve vybraném podniku, je stanovení kritérií, podle kterých budou přínosy certifikace HACCP posuzovány. Tato kritéria však v práci nejsou uvedena. I z tohoto důvodu se autorce nepodařilo posoudit míru naplnění kritérií ve sledovaném podniku. Obecné stanovení přínosu certifikace, čímž autorka míní přímé a konkrétní dohledání údajů pro veškeré státní instituce se týká všech restaurací McDonald's, nejen sledovaného podniku a v obecné podobě by platilo pro všechny typy podnikání.

Z uvedených důvodů v práci postrádám větší systémovost v analýze přínosů certifikace HACCP zvoleného podniku a to přes obecně dobrou úroveň celé práce, pečlivost přístupu a zpracování. Práce tak vytváří dojem subjektivity hodnocení autorkou. Pozitivní by bylo, pokud by autorka doložila svá zjištění kvantitativními údaji o přínosech certifikace HACCP ve sledovaném podniku a to na úkor rozsáhlého popisu HACCP, jeho významu a výsledků v rozsahu McDonald's ČR a SR – viz grafy na str. 61 až 66. Přínos pro podnikovou praxi by tak mohl být větší.

Nejasný je důvod zařazení bodu č. 6.2 Analýza rozptylu naměřených hodnot mléka v přístroji na zmrzlinu – tedy proč nejsou analyzována měření z dalších technických zařízení. Zdroj: vlastní zpracování (viz obrázky č. 8 – 13 na str. 56-58) znamená, že autorka osobně měřila teplotu mléka ráno a večer v průběhu celého měsíce? To se zdá málo pravděpodobné.

Formální stránku práce je možné označit za standardní.
Posuzovaná diplomová práce přesto splňuje základní požadavky kladené na závěrečnou práci.

Proto doporučuji tuto práci k obhajobě a navrhuji hodnocení velmi dobře mínus.

Námět pro rozpravu

1. Podařilo se sledovanému podniku po certifikaci systému HACCP zmenšit počet chyb v postupech? Došlo ke zlepšení výsledků Food Safety auditu a ATCQ auditu?
2. Vyčísluje vedení sledovaného podniku ekonomické ztráty způsobené chybami výrobků (a tím i vyřazením části výrobků z prodeje)?

V Pardubicích dne 15.8.2014

PaedDr. Alexandr Šenec
Ústav podnikové ekonomiky a managementu
Fakulta ekonomicko–správní
Univerzita Pardubice