

Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lenka Nováková
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Technologie mléka a mléčných výrobků
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Josef Mrázek
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. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování bakalářské práce	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka Lenka Nováková se ve své bakalářské práci "Systém kritických bodů ve školním poloproduzu" zabývá způsobem zajištění zdravotní bezpečnosti dvou vybraných skupin výrobků školního poloproduzu - čerstvých sýrů a tvarohů stanovením CCP a CP. Práce vychází z aktuální platné legislativy, je zpracována na 67 stranách, obsahuje 4 obrázky, 15 tabulek a 4 přílohy, je rozdělena do 3 číslovaných kapitol a je v ní použito 34 literárních a internetových zdrojů. Práce je přehledná, srozumitelná, jazykově i obsahově správně zpracována.

V praktické části jsou všeobecné požadavky aplikovány na vybrané konkrétní výrobky. Je zpracována charakteristika výrobků, proudový diagram výroby, stručně analyzována nebezpečí a určeny CP a CCP. V práci není určeno a zdůvodněno, jaké hodnoty rizika již znamenají CCP. Studentka dále popsala monitoring daného CCP a stanovila nápravná opatření, pro praktické použití by však bylo třeba je upřesnit. Navržené tiskopisy pro vedení bude možné také využít po jejich částečných úpravách.

Závěr práce vychází z praktické části a je formulován logicky správně.

V bakalářské práci uvedené materiály lze i přes některé výtky, např. k podrobnosti a přehlednosti proudového diagramu, vyhodnocení rizik či nejednoznačnosti nápravných opatření použít k výukovým účelům či jako základ systému kritických bodů pro případné schválení provozovny.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

1. Jaké jsou zásady správného toku surovin z hlediska křížení cest?
2. Jak byste tuto záležitost řešila ve školním poloproduzu?
3. Při přejímce mléka ve školní dílně chcete ověřit, zda mléko bylo pasterováno. Jak to provedete?

V Kroměříži dne 16.5.2016

Podpis vedoucího bakalářské práce