

HODNOCENÍ OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

OPONENT BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (JMÉNO, PŘÍJMENÍ A TITULY / PRACOVNÍ MÍSTO, JE-LI MIMO VŠOH)	BAKALÁŘ (JMÉNO, PŘÍJMENÍ, PŘÍPADNĚ I TITULY)
prof. Ing. Ignác HOZA, CSc.	Soňa NOVÁČKOVÁ

NÁZEV PRÁCE	Vypracování kritických kontrolních bodů pro definované cukrářské výrobky
-------------	--

Úroveň splnění tématu BP	A	B	C	D	E	F
stupeň splnění cíle	X					
logická stavba práce a návaznost částí	X					
hloubka provedené analýzy	X					
vhodnost použitých metod	X					
úroveň použití metod		X				
závěry práce	X					
vlastní přínos studenta k tématu	X					
význam pro teorii / praxi		X				

Splnění formálních náležitostí BP	A	B	C	D	E	F
práce s literaturou, citace	X					
úprava práce – text, grafy, tabulky, ...	X					
styl, jasnost formulací	X					
gramatická úroveň a překlepy		X				

Pro uvedení konkrétních připomínek a otázek k práci, resp. průběhu zpracování použijete druhou, případně i další strany hodnocení.

U obhajoby požadují odpověď na následující otázky:

Z jakého důvodu jsou při cukrářské výrobě z hlediska zdravotní nezávadnosti kladeny na vejce přísné požadavky.

NAVRŽENÁ ZNÁMKA: (POUŽÍVEJTE STUPNICI A, B, C, D, E, F)	A - výborně
--	--------------------

Slovní hodnocení práce:

Autorka předkládá bakalářskou práci v rozsahu 71 stran. V práci je 17 obrázků, 4 tabulky a 2 přílohy. V seznamu literatury uvádí 24 literárních a elektronických zdrojů. Z uvedeného je patrné, že studentka předkládá rozsáhlý teoretický i praktický materiál. Problematika HACCP je velmi aktuální a je stále v pozornosti odborné veřejnosti.

V teoretické části práce studentka provádí analýzu systému HACCP, jeho legislativu a postup při zavádění systému do praxe. Dále uvádí předpisy EU a ČR pro cukrářskou výrobu včetně požadavků na jakost a technologické požadavky uvádění cukrářských výrobků do oběhu. Tato část práce je na velmi dobré úrovni.

Praktická část práce řeší celkové zpracování systému HACCP pro cukrářskou výrobu v konkrétní provozovně. Dále analyzuje jakost a zacházení s nejčastěji používanými surovinami pro cukrářskou výrobu (mouka, vejce, tuky, smetana, suché skořápkové plody). Následuje sestavení diagramu výrobního procesu od příjmu suroviny až po hotový výrobek včetně proudových diagramů pro konkrétních 5 druhů cukrářských výrobků. Analyzuje nebezpečí a stanovuje kritické body. Vypracovává zavedení dokumentace a vedení záznamů ve výrobě.

V návrhové části rozebírá problematiku nejrizikovějších technologických operací při výrobě cukrářských výrobků s cílem zajistit jejich zdravotní nezávadnost. Práce splnila cíl zadání. Formální stránka práce je na požadované úrovni.

Bakalářskou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení: **A - výborně**

Oponent bakalářské práce: prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., Dr.h.c.

Datum, místo a podpis oponenta: 29. 4. 2016 v Brně