

HODNOCENÍ VEDOUCÍHO DIPLOMOVÉ PRÁCE

| | |
|------------------|--|
| Autor práce | Bc. Jana Palová |
| Studijní program | Bezpečnost společnosti |
| Specializace | Rizikové inženýrství |
| Forma studia | prezenční |
| Akademický rok | 2020/2021 |
| Téma práce | Návrh zavedení Business Continuity Managementu v procesu potravinářské výroby |
| Autor posudku | Ing. Romana Heinzová, Ph.D. |

| | Kritéria hodnocení | Váha | Hodnocení |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | Formulace cílů práce a použité metody | 0,07 | B |
| 2 | Úroveň teoretické části práce | 0,15 | B |
| 3 | Úroveň analyticko-empirické části práce | 0,25 | C |
| 4 | Úroveň aplikační části práce | 0,10 | B |
| 5 | Výstavba textu a jeho logická provázanost, kvalitativní a kvantitativní parametry práce | 0,08 | B |
| 6 | Splnění cílů práce a relevance závěrů | 0,15 | B |
| 7 | Odborný přínos práce a její praktické využití | 0,10 | B |
| 8 | Jazyková úroveň práce | 0,05 | B |
| 9 | Formální náležitosti práce (včetně citací a užití šablony) | 0,05 | B |
| | Návrh hodnocení dle váženého průměru | 1,00 | C (1,62) |

Diplomová práce se zabývá oblastí Business Continuity Managementu (BCM) v potravinářském podniku. Řízení kontinuity činností (BCM) je relativně novou disciplínou, která zvláště v období neklidného ekonomického prostředí způsobeného pandemií COVID-19, nabývá na významu. Původní potravinářský podnik společnost Vest, s.ro. nám vypověděl v září spolupráci. Studentka našla firmu novou-název si nepřeje podnik uvádět, která právě o zavedení BCM usiluje. Literatury vztahující se k problematice specifik řízení potravinářských firem, řízení kontinuity činností není mnoho. Přesto oceňuji, že teoretická část je zpracována za pomoci dostatečného počtu pramenů, odkazů, norem, vyhlášek atd. Obsahuje základní pojmy vztahující se k zadání diplomové práce-teorie managementu rizik, BCM a oblast potravinářského průmyslu..

Analyticko-empirická část krátce představuje vybraný podnik včetně všech certifikátů nezbytných pro potravinářské provozy. Následuje analýza rizik ve zvoleném procesu-tím byl proces zpracování chlazeného nejprodávanějšího jídla. Z důvodu rozsahu diplomové práce bylo nemožné analyzovat rizika u celého vyráběného sortimentu. Analýza rizik byla provedena pomocí systému HACCP, který studentka doplnila o polokvantitativní metodu a Matici rizik. Výsledky z této části jsou pak využity pro část aplikační v návrhu BCM pro vybraný proces. Studentka definovala procesy, ohodnotila je z hlediska dopadů finančních a právních a dopadů

na společnost a spotřebitele. Následuje zpracování provozních rizik včetně návrhů na řešení. Tato část je zpracována poměrně jednoduchou formou-zřejmě proto, že ani firma ještě nemá s implementací BCM zkušenosti-teprve je na začátku. Nebylo možné tedy mít k dispozici vzor, jak má správně BCM vypadat. Byť je aplikační část zpracována jen okrajově, studentka bezesporu naplnila cíl a zadání diplomové práce. A jako velké plus hodnotím, že mohla být alespoň u přípravných prací spojených se zaváděním tohoto konceptu.

Práce není plagiátem.

V Uherském Hradišti dne 18.05.2021

Podpis:

Hodnocení odpovídá stupnici ECTS:

A = 1,00-1,24 B = 1,25-1,50 C = 1,51-2,00 D = 2,01-2,50 E = 2,51-3,00 F = 3,01-...