

## HODNOCENÍ OPONENTA DIPLOMOVÉ PRÁCE

Autor práce	<b>Bc. Jan Zapletal</b>
Studijní program	<b>Bezpečnost společnosti</b>
Specializace	<b>Bezpečnost logistických systémů</b>
Forma studia	<b>kombinovaná</b>
Akademický rok	<b>2021/2022</b>
Téma práce	<b>Management rizik ve výrobním podniku</b>
Autor posudku	<b>Ing. Pavel Taraba, Ph.D.</b>

	<b>Kritéria hodnocení</b>	<b>Váha</b>	<b>Hodnocení</b>
1	Formulace cílů práce a použité metody	0,07	B
2	Úroveň teoretické části práce	0,15	C
3	Úroveň analyticko-empirické části práce	0,25	B
4	Úroveň aplikační části práce	0,10	C
5	Výstavba textu a jeho logická provázanost, kvalitativní a kvantitativní parametry práce	0,08	B
6	Splnění cílů práce a relevance závěrů	0,15	C
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
	<b>Návrh hodnocení dle váženého průměru</b>	<b>1,00</b>	<b>C (1,70)</b>

Študent vypracoval diplomovú prácu zameranú na problematiku managementu rizík v potravinárskom podniku KRAJAN CZECH s.r.o. Úroveň spracovania teoretickej časti hodnotím ako dobrú. Za slabé stránky teoretickej časti považujem použitie zdrojov starších ako 5 rokov a nízky počet zahraničných publikácií. Naopak kladne hodnotím zaradenie samostatnej kapitoly: *Standardy bezpečnosti potravín*.

Analyticko-empirickú časť diplomovej práce hodnotím ako veľmi dobrú. Študent za pomoci brainstormingu realizovaného v rámci tímu identifikoval jednotlivé nebezpečia vyplývajúce z popísaných výrobných procesov (obr. 18). Pomocou analýzy PNH identifikoval kontrolné body s ktorými následne pracoval pri vypracovaní príručky HACCP. Kladne hodnotím vypracovanie HAZOP analýzy (tabuľka 8) v rámci jej vyhodnotenia (str. 54), ktoré boli taktiež využité pri vypracovaní príručky. Aplikačnú časť diplomovej práce hodnotím ako dobrú. Študent opakuje zistenia empirickej časti, ktoré doplnil o jednoduchý harmonogram a definíciu pojmov (kapitola 6.4), ktorú by som odporučil presunúť do teoretickej časti diplomovej práce. Hlavný prínos diplomovej práce vidím v praktickom využití vytvorenej príručky HACCP pre potravinársky podnik KRAJAN CZECH s.r.o. Jazykovú úroveň diplomovej práce v rámci jej formálnych náležitostí hodnotím ako veľmi dobrú.

Aj napriek uvedenému nedostatku celkovo hodnotím diplomovú prácu ako dobrú – C a odporúčam ju k ústnej obhajobe.

**Otázky k obhajobě:**

1. Prečo ste pri vyhodnotení analýzy PNH (str. 50) upravil rozmedzie hodnôt výsledného parametra R a nepoužil hodnoty uvedené na str. 23 (obr. 6)?
2. Naznačil ste možné využitie nástroja OIRA. Akým spôsobom by ste ho v budúcnosti implementoval do procesov v potravinárskom podniku KRAJAN CZECH s.r.o.?

**V Uherském Hradišti dne 17.08.2022**

**Podpis:**

Hodnocení odpovídá následující stupnici:

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-...