

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE*

3. Lékařská fakulta - Univerzita Karlova v Praze

Autor práce: Kamila Urbanová

Vedoucí práce: Mgr. Zdeněk Novotný, KHS Vysočina se sídlem v Jihlavě

Název práce: Maloobchod a dokumentace HACCP 21. století

Autor posudku: Doc. MUDr. Pavel Dlouhý, Ph.D.
(jméno, příjmení, **3. LF UK, Ruská 87, Praha 10**
zaměstnavatel, pavel.dlouhy@lf3.cuni.cz
kontakt – e-mail, **tel. 267 102 621**
telefon):

Oponent

V hodnocení využijte slovní vyjádření s respektováním charakteru a zaměření práce

Body

0-4

- 1 Aktuálnost problematiky, originalita práce, praktická potřeba a uplatnění předpokládaných výstupů práce...**

4

Předložená bakalářská práce analyzuje výsledky kontrolní činnosti stravovacích zařízení v kraji Vysočina, se zaměřením na zavedení a dodržování systému HACCP.

- 2 Samostatnost zpracování, vhléd autora do problematiky, přehled nejzávažnějších domácích i zahraničních literárních pramenů, databází, a to i v širších souvislostech zejména s ohledem na praktické výstupy....**

3

Autorka velmi pěkně zpracovala historii vzniku systému HACCP a přehled legislativy, která jeho použití v potravinářství a stravovacích službách upravuje. Je zřejmé, že se v problematice dobře orientuje a má praktické zkušenosti z výkonu státního zdravotního dozoru a používání informačního systému hygieny výživy. Vedle právních předpisů a internetových zdrojů by bylo vhodné využít i další literární prameny.

- 3 Formulace cílů a záměrů práce, výzkumných otázek, hypotéz. Samostatné zvládnutí odborného problému, získaných údajů, odborného textu. Výsledky a závěry práce, skutečný praktický i teoretický přínos práce...**

3

Cíle jsou stručně a jasně formulovány. Autorka zpracováním údajů z databáze o výsledcích kontrol zařízení stravovacích služeb za posledních osm let dokumentuje zlepšení situace při zavádění systému HACCP a proškolení osob činných ve stravovacích službách a zároveň prokazuje přetrvávající nedostatky v dodržování principu HACCP v praxi. Vhodné by bylo doplnit statistické zpracování dat.

- 4 Formální zpracování práce, jazyková a stylistická úroveň, rozsah práce, grafická úprava práce, dodržení publikační normy...**

4

Jazyková i stylistická úroveň práce je vyhovující, práce je správně členěna, výsledky jsou přehledně prezentovány v podobě tabulek a grafů.

Body
celkem

14

**Poznámky,
doplňky
posuzovatele:**

**Otázky k
obhajobě:**

Jakým způsobem byly zjišťovány údaje o proškolení pracovníků činných ve stravovacích službách? Byl použit standardní způsob ve všech kontrolovaných provozovnách v jednotlivých letech?

Hodnocení celkem: *Doporučuji práci k obhajobě*

Návrh klasifikace práce: *výborně*

Datum:

4. 9. 2013

Podpis:

** nehodící se vymažte nebo škrtněte*

Doporučená klasifikace celkového hodnocení

Poznámka

<i>BODY</i>	<i>KLASIFIKACE</i>	
13 a více	Výborně	<i>Minimálně dva body v každé položce</i>
9 až 12	Velmi dobře	<i>Minimálně jeden bod v každé položce</i>
6 až 8	Dobře	<i>Maximálně možná jedna "nulová" položka</i>
5 a méně	Nevyhověl	<i>Více jak jedna "nulová" položka</i>