

## OPONENTNÍ POSUDEK DOKTORSKÉ DIZERTACE

**Název práce:** Identifikácia kritických bodov kvality ovocia a zeleniny v čerstvom stave a ich možnosti riadenia

**Autor:** Ing. Marek DANDÁR

---

Předložená doktorská disertační práce se zabývá tématem, které je velmi zajímavé a zcela určitě i aktuální jak z pohledu odborníků, tak i z pohledu laického spotřebitele. Práce má 87 stran textu a velmi bohatou přílohovou část, která je nejenom pouhými záznamy o zpracovaných datech, ale zároveň i dokladem toho, kolik úsilí musel doktorand vynaložit na jejich sběr a vyhodnocení. Členění práce do jednotlivých kapitol považuji za logické a podporující snahu o splnění cílů disertace, které jsou vymezeny jak v zadání tak i v kapitole 2 a jsou relevantní tomuto druhu prací. Určitou nelogičnost však nacházím ve vnitřním uspořádání jednotlivých kapitol.

Kapitola 3 je poměrně široce pojatým přehledem současných přístupů a problémů zabezpečování kvality ovoce a zeleniny, včetně charakteristiky vybraných mezinárodně uznávaných standardů HACCP, GlobalGap a svým způsobem i ISO 9001. K této části mám následující otázky a připomínky:

- 1) Oficiální slovenský výraz je „systémy manažérstva kvality“ a ne např. systémy riadenia kvality, které většinou v práci používá autor.
- 2) Nesouhlasím s popisem bodu 7 na str. 17 o případné certifikaci systému managementu kvality. O té by mělo být rozhodnuto jen na základě vnějších podnětů a požadavků, ne podle ekonomických dopadů.
- 3) Nerozumím formulaci druhého odstavce zdola na str. 18, v rámci obhajoby prosím o vysvětlení.
- 4) V souvislosti s výkladem výhod systému HACCP pro spotřebitele (str. 25) by mne zajímalo, jaké výhody přináší tento systém i pro další zainteresované strany. Poněkud zde také postrádám diskusi o nevýhodách a bariérách tohoto systému, které nesporně v praxi existují.
- 5) Na str. 25 autor zmiňuje potřebnost realizování analýzy rizik technologického procesu výroby potravin. Zajímalo by mne v této souvislosti názor doktoranda na vhodnost aplikace procesní FMEA.

6) Na str. 31 je uveden termín „privátne alebo súkromné systémy riadenia kvality“. Mohl by je autor charakterizovat. Systémy např. podle norem ISO ř. 9000 totiž nelze chápat jako soukromé.

7) Podle mého názoru je doprostřed textu této kapitoly nevhodně vsunut popis o vyhodnocené situaci dodržování obchodní kvality ovoce a zeleniny v SR – narušuje tak celistvost obecného popisu problematiky.

Kapitola 4 je odezvou na jeden z cílů práce, protože se zde autor zaměřuje na popis jednotlivých kritických bodů v potravinovém řetězci, které mohou negativně ovlivňovat kvalitu ovoce a zeleniny. Autor zde logicky (vzhledem k objemu jejich celkové produkce) volí jako reprezentanty těchto komodit jablka a cibuli. K identifikaci slabých míst volil dotazníkovou metodu sběru dat, otázkou ovšem je, zda 11 oslovených subjektů vytváří dostatečně statisticky věrohodný soubor. Zajímavou součástí této kapitoly jsou i informace (ve vazbě na přílohy) o hodnocení vybraných parametrů kvality jablek a cibule. Jestliže autor hovoří o kontrole určitých výběrů, pak by mne v této souvislosti zajímalo:

8) Podle jakých pravidel byly výběry realizovány, zda byly např. využity normy pro vzorkování apod.

Pátá kapitola oponované disertační práce je sumarizací získaných výsledků a poněkud povrchní diskusí. Důležité jsou informace obsažené v části 5.2 i 5.3. V souvislosti s analýzou výsledků hodnocení variability rozpustné sušiny jablek mám tyto otázky:

9) Jaké konkrétní charakteristiky variability byly sledovány?

10) V nadpisu čl. 5.3 je rozpustná sušina uvedena jako kvalitativní znak – podle mého názoru jde o typický kvantitativní znak, což nakonec dokládá i autor na str. 58, když píše, že je to znak měřitelný.

11) Jakou logiku má zařazení části 5.3.1, která má charakter návrhu systémových opatření do části 5.3, jež má v názvu pouze variabilitu rozpustné sušiny?

Subkapitola 5.3.1 sleduje další z cílů disertační práce, když podává návrhy na realizaci určitých opatření v nadpisu nešťastně formulovaných jako opatření, která nepříznivě ovlivňují kvalitu ovoce a zeleniny. K těmto návrhům nelze mít zásadní připomínky, jelikož se jedná o osvědčené postupy v jakýchkoli systémech managementu kvality. Přesto i zde bych si dovolil některé poznámky:

12) V bodě b na str. 61 je správně upozorněno na nutnost určení odpovědností. To ale nestačí, v opravdu fungujících systémech managementu musí být adekvátně stanoveny i pravomoci jednotlivým zaměstnancům!

13) Pro porozumění bodů e a f bych požádal o vysvětlení rozdílů mezi pojmy „budování“ a „zavedení“ systému managementu kvality.

14) Na str. 63 autor píše, že „správný akční plán popisuje strategii k minimalizovanou...“. Nejde v praxi spíše o taktiku, resp. operativu, kterou akční plány mají stanovit?

V čl. 5.6 (str. 70 a 71) se vyskytují prakticky stejně interpretované informace jako na str. 59 a 60, kde je část nazvaná „Identifikácia slabých miest na základe dotazníkov“ – proč tomu tak je?

V závěrečné kapitole 6 nacházím kromě jiného i vyslovení určité pochybnosti o tom, zda bude aplikace požadavků normy ISO 22 000 vhodnou alternativou k HACCP. Co doktoranda k tomuto náhledu vedlo? V rámci obhajoby by bylo také vhodné, pokud by doktorand mohl říci, zda výsledky a návrhy, zde prezentované, mohou být rozšířeny i na jiné produkty, než jsou jablka a cibule.

K práci mám nicméně i několik připomínek k její formální úrovni:

- a) nikde v práci jsem nenašel formulovány určité vědecké hypotézy, které by měl doktorand potvrdit nebo vyvrátit,
- b) v práci nejsou uvedeny explicitně přínosy práce pro praxi, jakož i pro rozvoj vědního oboru. Stručný výčet přínosů pro praxi je uveden pouze v tezích (autoreferátu) disertační práce,
- c) v práci je poměrně mnoho pravopisných chyb, nesprávných formulací a dalších nepřesností, což
- d) osobně v práci postrádám přesné vymezení (definování) pojmů, které se zde opakovaně používají, jako např. „obchodná kvalita“, „zdravotná neškodnost“, „zdravotná nezávadnost“, „vystopovateľnosť“, „samokontrola“, „stránkový manažment“ apod.

Naopak kladně hodnotím velmi rozsáhlý soubor použité literatury, který svědčí o celkovém odborném rozhledu doktoranda.

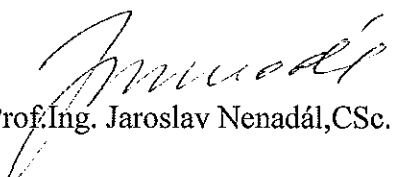
V závěru mohu konstatovat, že:

- a) téma předložené disertační práce považuji za velmi aktuální a přínosné a to jak z hlediska praxe, tak i teorie,
- b) cíle, které si autor vytýčil ve druhé kapitole, považuji za dostatečně náročné a současně za svým způsobem i splněné,
- c) přístupy k řešení, postupy analýzy a syntézy, jakož i další metody, které si autor zvolil, odpovídaly povaze řešené problematice a umožnily autorovi i dosažení cílů práce,

- d) formální a jazyková úroveň práce je bohužel (jak už bylo uvedeno výše) pouze slabě průměrná,
- e) autor svou prací prokázal svou schopnost analyzovat definovaný problém a hledat k jeho řešení efektivní a účinné prostředky,
- f) vlastní publikační činnost doktoranda je zatím průměrná.

I přes výše uvedené připomínky mohu celkově prohlásit, že disertační práce Ing. Marka Dandára splňuje podmínky platné legislativy a práci proto doporučuji k obhajobě před příslušnou komisí. V případě jejího úspěšného průběhu doporučuji, aby byl Ing. Marku Dandárovi udělen titul Ph.D. ve studijním oboru Zahradnická produkce, studijního programu P4108 Zahradnické inženýrství na Mendelově zemědělské a lesnické univerzitě v Brně, Zahradnické fakultě V Lednici.

V Ostravě, 26.3.2010

  
Prof. Ing. Jaroslav Nenadál, CSc.  
oponent