



České vysoké učení technické v Praze
Masarykův ústav vyšších studií

Školení v systému kritických bodů v organizaci SZPI

The training system of Critical points in organization
SZPI

Bakalářská práce 2017

Autor: Eva Racková

Vedoucí práce: PhDr. Michaela Tureckiová, CSc.

ANOTACE

Bakalářská práce se zabývá vzděláváním pracovníků ve firmě. Úvodní část práce popisuje vzdělávání dospělých, seznamuje s organizací Státní zemědělské a potravinářské inspekce, inspektorátu v Plzni a zároveň popisuje pracovní náplň inspektora. Pomocí empirického šetření – dotazníku, zjišťují nedostatky ve vzdělávací akci, která se týká oblasti systému kritických bodů. Cílem práce je navrhnout úpravy a doplnění vzdělávací akce o praktickou část a ukázky.

ÚVOD

Ve všech firmách je často diskutovaným tématem školení. Pokud chce být pracovník konkurenceschopným, musí si neustále doplňovat své znalosti a vědomosti.

Téma bakalářské práce jsem si vybrala, protože jsem přesvědčena, že každý dnešní občan, jako stálý spotřebitel potravin, klade důraz na jakost, zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin na trhu. Kontrolu potravin v naší republice provádí SZPI (Státní zemědělská a potravinářská inspekce).

Cílem práce je navrhnout úpravu stávající vzdělávací akce tak, aby všichni zainteresovaní získali o systému kritických bodů ucelené informace a tyto nabyté vědomosti dokázali vhodně použít v praxi. Organizační politika SZPI klade velký důraz na zdravotní nezávadnost a kvalitu všech potravin. V práci metodou empirického šetření statisticky vyhodnocuji spokojenost či nespokojenost se stávajícím způsobem školení k danému tématu. Cílem bylo doplnění praktické ukázky systému kritických bodů do vzdělávací akce.

ZÁVĚR

Vzdělání zaměstnanců patří bezesporu k nejdůležitějším faktorům jakékoli organizace, aby s jejich pomocí mnohem lépe dosahovala co možná nejlepších výsledků ve své oblasti ať už jsou jejich cíle zaměřené pouze na zisk, anebo jsou jejich pracovní výsledky měřitelné jinými způsoby. Z těchto důvodů by se na firemní vzdělávání pracovníků, mělo nahlížet jako na nepřetržitý a všestranný proces. Pro činnost organizace jako je SZPI je hodnota zaměstnanců jistě klíčová. Každý podnik musí být schopen dokázat rychle reagovat na různé změny a požadavky trhu. Téma práce jsem si vybrala z toho důvodu, že jako pracovnice SZPI jsem si více než vědoma vysoké důležitosti dodržování zásad bezpečnosti potravin při jejich výrobě, skladování distribuci a prodeji na našem trhu. A právě kvůli ochraně práv a zdraví spotřebitele je tu právě Státní zemědělská a potravinářská inspekce, která kontroluje v rámci stanovených kompetencí zemědělské výroby, potravin nebo tabákové výroby. Je jistě potřebné, aby její pracovníci, kteří tuto kontrolu provádějí, byli na svoji činnost opravdu řádně připraveni.

Literatura:

SKALKOVÁ, Jarmila. *Obecná didaktika: vyučovací proces, učivo a jeho výběr, metody, organizační formy vyučování*. Praha: Grada, 2007. ISBN 80-247-1821-9.

MUŽÍK, Jaroslav. *Didaktika profesního vzdělávání dospělých*. Plzeň: Fraus, 2005. ISBN 80-7238-220-9.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004, o hygieně potravin

Praktická ukázka

DIAGRAM - veřejné stravování příprava a podávání nápojů

