

Vysoká škola technická a ekonomická v Českých
Budějovicích


Ústav technicko-technologický
Katedra dopravy a logistiky



Návrh výrobního postupu ve společnosti Bohemiafood s.r.o.


Autor diplomové práce: Bc. Marie Straková
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Rudolf Kampf, PhD.
Oponent diplomové práce: prof. Ing. Vierošlav Molnár, PhD.

V Českých Budějovicích, červen 2017



Motivace a důvody k řešení daného problému



- důležité rozhodnutí
 - návrh výrobního plánu
 - maximalizace využití výrobní plochy
 - proti směna
 - realizace plánu
- 

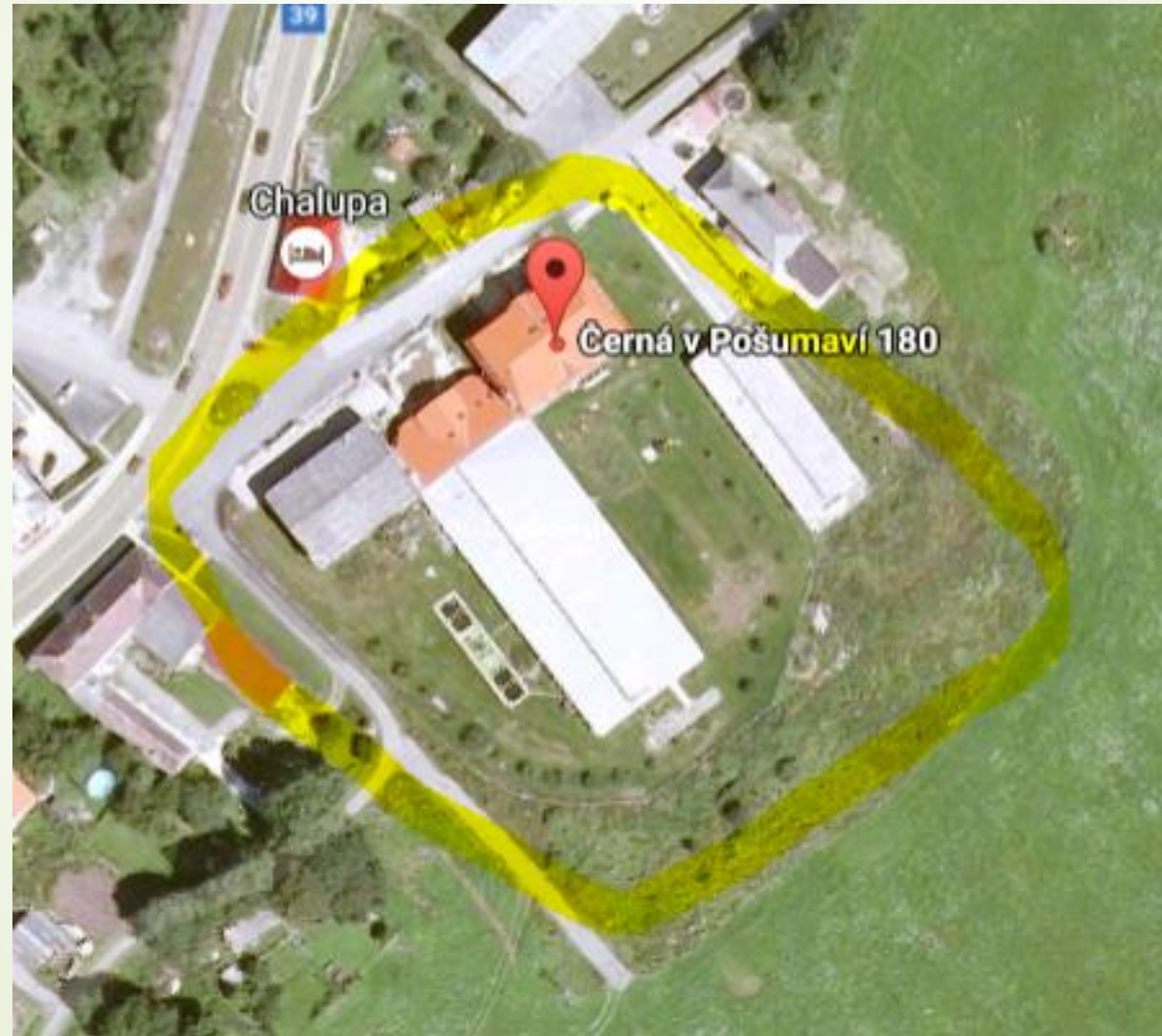


Cíl práce



Cílem diplomové práce je návrh výrobního postupu a identifikace materiálových toků ve společnosti Bohemiafood s.r.o. s následným vyhodnocením.

Bohemiafood s.r.o.



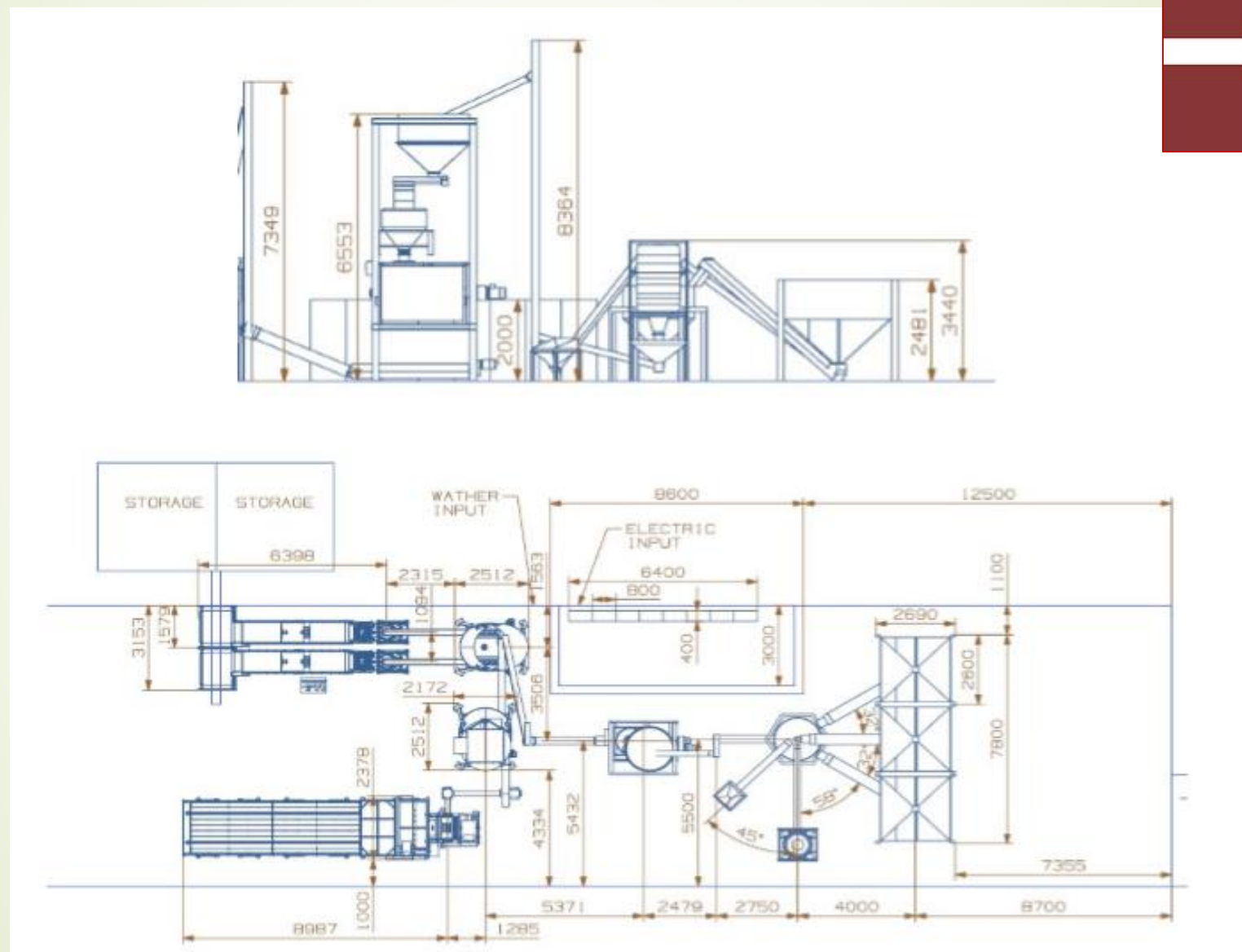


Problematika návrhu



- výrobná-stavba/spolupráce
- uspořádání pracovní plochy
- organizace práce
- pracovní plán, výrobní linka
- optimalizace
- rizika

Výrobní linka





Použité metody

- metoda slovního šetření
- metoda JIT
- metoda CPM (Critical Path Method)
- metoda PERT (Program Evaluation and Review Technique)














Výhody zavedení metody JIT v podniku Bohemiafood s.r.o.



Výhody použití metody JIT	
vyšší produktivita práce	20-50%
vyšší vytíženost linky	30-40%
snížení průběžných časů výroby	80-90%
snížení výloh na chyby	40-50%
snížení výloh na nákup surovin	8-15%
snížení výloh na zásoby	50-90%
snížení nároků na pracovní plochu	30-40%

Stanovení kritické cesty

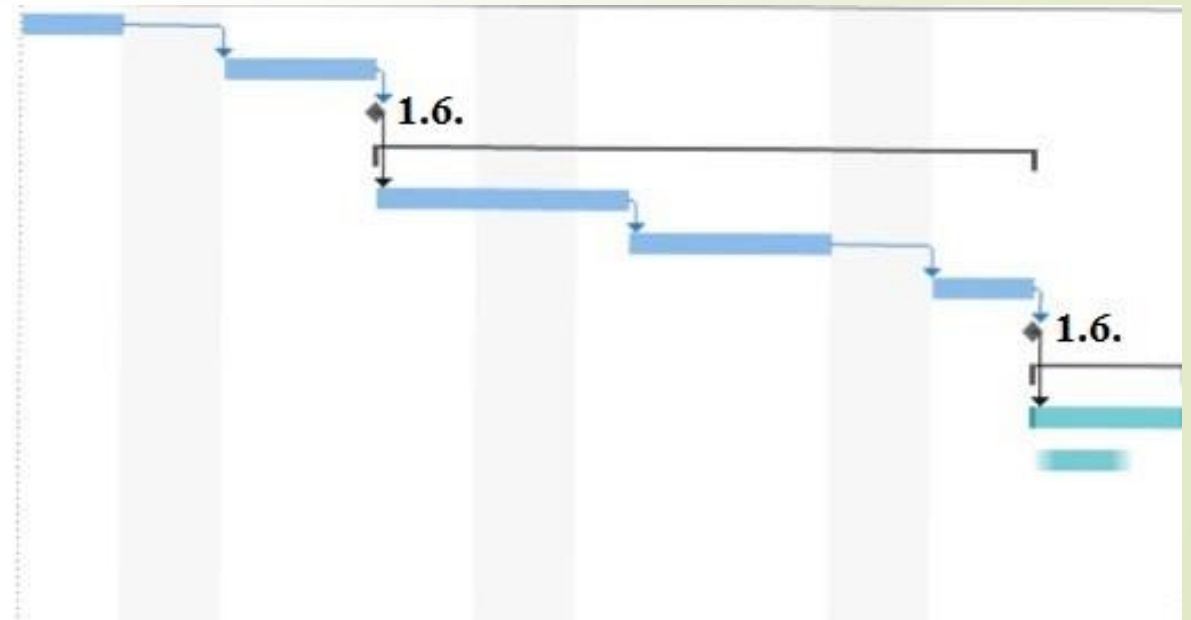


	Režim úkolu ▾	Název úkolu ▾	Doba trvání ▾
		▷ příprava surovin	20 minut
		◀ výrobní linka- výrobní proces	400 minut
		drcení	70 minut
		příprava směsi	30 minut
		extruder	120 minut
		termo tunel	100 minut
		granulátor	40 minut
		pás výrobků	30 minut
		Souhrn #2 Dokončeno	0 dny
		▷ zpracování hotových výrobků	60 minut

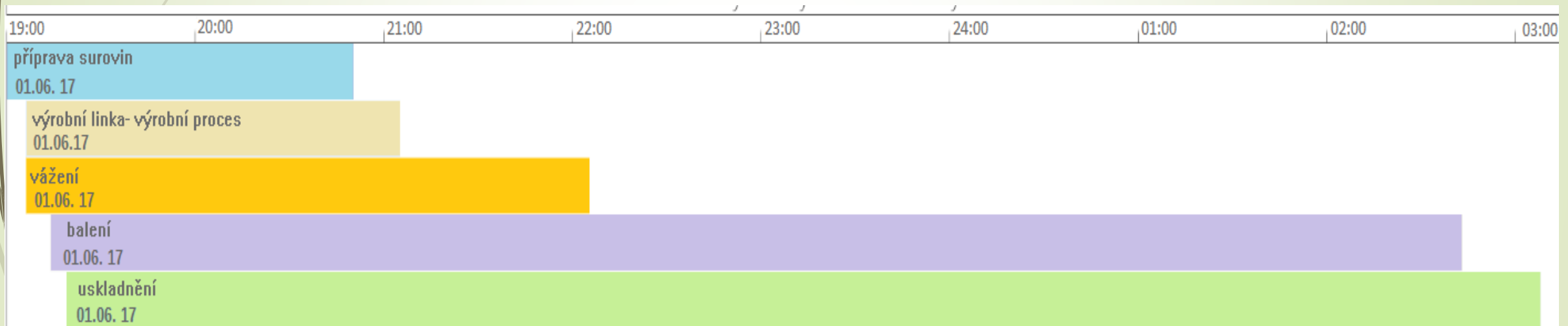
Stanovení kritické cesty



▷ příprava surovin	20 minut	01.06. 17	01.06. 17
▲ výrobní linka- výrobní proces	400 minut	01.06. 17	01.06. 17
drcení	70 minut	01.06. 17	01.06. 17
příprava směsi	30 minut	01.06. 17	01.06. 17
extruder	120 minut	01.06. 17	01.06. 17
termo tunel	100 minut	01.06. 17	01.06. 17
granulátor	40 minut	05.06. 17	05.06. 17
pás výrobků	30 minut	01.06. 17	01.06. 17
Souhrn #2 Dokončeno	0 dny	01.06. 17	01.06. 17
▷ zpracování hotových výrobků	60 minut	01.06. 17	01.06. 17



Stanovení kritické cesty



Stanovení kritické cesty



Dosažené výsledky/přínos práce



- rizika: dodavatel, zaměstnanec, okolí, odběratel
- optimalizace výrobních časů: ne -> časové rezervy
- více dodavatelů: ano
- cíl: Dry Dog Food List



Závěrečné shrnutí



- ✓ důležité rozhodnutí
- ✓ návrh výrobního plánu
- ✓ maximalizace využití výrobní plochy
- ✓ proti směna
- ✓ realizace plánu



Děkuji Vám za Vaši pozornost.

Doplňující dotazy



Dotaz-vedoucí práce, doc. Ing. Rudolf Kampf, PhD. :

- Bude práce aplikovaná ve firmě?
- Jaký je rozdíl mezi metodou CPM a PERT, v kontextu DP práce?

Doplňujúce dotazy



Dotaz-ponent práce, prof. Ing. Vierošlav Molnár, PhD. :

- Z tabulky č.4 na str.63 vyplýva, že najnižšiu kilogramovú cenu má Royal canin, nie Bohemiafood. Nemožno súhlasiť s prvou vetou pod tabulkou č.4. Prosim v diskusii objasniť toto tvrdenie.



Děkuji Vám za Vaši pozornost.

