

**Posudek oponenta bakalářské práce**

Jméno studenta: Oponent BP: Ak. rok:

Pavel Ondra Ing. Pavel Rosman, Ph.D. 2013/2014

Téma BP:

Analýza výrobního procesu ve vybrané firmě

|  |  |
| --- | --- |
| Kritéria hodnocení: | Počet bodů (0 – 10) |
| 1 | Náročnost tématu práce | 9 |
| 2 | Splnění cílů práce | 8 |
| 3 | Teoretická část práce | 9 |
| 4 | Praktická část práce(analytická část) | 10 |
| 5 | Projektová část(řešící část) | 8 |
| 6 | Formální úroveň práce | 8 |
|  | **CELKOVÝ POČET BODŮ****(0 – 60)**  | **52** |

**Hodnocení jednotlivých kritérií:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ROZSAH BODŮ** | **SLOVNÍ VYJÁDŘENÍ** |
| **0** bodů | **nesplněno**(odpovídá stupni **„F“** podle ECTS) |
| **1 – 2** body | **splněno pouze na úrovni základních požadavků**(odpovídá stupni **„E“** podle ECTS) |
| **3 – 4** body | **splněno s výraznějšími, ale ne kritickými nedostatky**(odpovídá stupni **„D“** podle ECTS) |
| **5 – 6** bodů | **splněno, nedostatky neovlivňují podstatně celou práci, zejména výsledky**(odpovídá stupni **„C“** podle ECTS) |
| **7 – 8** bodů | **splněno zcela bez výhrad**(odpovídá stupni **„B“** podle ECTS) |
| **9 – 10** bodů | **splněno nadstandardně**(odpovídá stupni **„A“** podle ECTS) |

**Připomínky k práci:**

|  |
| --- |
| Hlavním úkolem bakalářské práce byla analýza výrobního procesu firmy ZPS Slévárna, a.s., s cílem navrhnout doporučení ke zlepšení stávajícího procesu výroby. V souladu se zadáním autor zpracoval dostupné literární zdroje z oblasti výrobního procesu a výrobního prostředí firmy. Teoretická východiska, přibližující problematiku výrobního procesu a hlavní aspekty štíhlé výroby, vybrané nástroje a metody PI jsou standardně zpracovány a představují kvalifikovaný vstup do problematiky. Součástí je zdařile zpracovaná pasáž přibližující slévárenství jako výrobní proces, kterou uzavírá přehled metod a principů zlepšování, tvořící vstup do praktické části BP. Praktická část obsahuje charakteristiku firmy a představuje její výrobní program. Použitím analytických metod autor BP zkoumá podíl segmentů výrobního programu, spektrum odběratelů a prostředí společnosti. Pomocí monitoringu výrobního procesu a pracovního prostředí diplomant postupně přibližuje jednotlivá pracoviště a analyzuje jednotlivé fáze pracovních postupů slévárny, včetně hledání možností ke zlepšení. Návrhová část obsahuje konkrétní doporučení ke zlepšení stávajícího výrobního procesu. Výstupy BP odráží využití poznatků získaných analýzou. K práci mám některé připomínky. V úvodu chybí informace o použité metodice při zpracování BP. V závěru teoretické části jsem chybí shrnutí získaných poznatků. Nejasné je (ne)uvedení názvu firmy v názvu, která je dále v textu konkrétně zmíněna. V návrhové části nejsou uvedeny ekonomické přínosy. Diplomant osvědčil velmi dobrou schopnost aplikovat teoretické poznatky v praxi. Jako přínosný hodnotím konstruktivní přístup při získávání potřebných informací, jakož i použití vhodných analytických metod (BCG matice, ABC a SWOT analýza), kterými zkoumá konkrétní výrobní postupy a činnosti slévárny a prostředí společnosti. Pozitivně hodnotím formální i grafickou úroveň práce i vizualizaci zjištěných nedostatků. Na základě celkového posouzení konstatuji, že předložená bakalářská práce stanovené úkoly splňuje bez výhrad, Teoretická i analytická část požadavky na tuto část práce splňují nadstandardně. |

**Otázky k obhajobě:**

|  |
| --- |
| 1. V praktické části BP jste analyzoval výrobní proces ve společnosti ZPS – Slévárna. Zdůvodněte, proč jste se zaměřil pouze na některé aspekty (vizualizace, pracovní prostředí, uspořádání, hledisko bezpečnosti, certifikace), ale např. časová úspora strojových zařízení (např. stroje v obrobně) chybí.2. V kapitole č. 14 (s. 73) uvádíte souhrn zjištěných nedostatků výrobního procesu. Vyhodnoťte reálné možnosti a úspěšnost Vámi navrhovaných doporučení. Lze u nich nějak vyčíslit ekonomické přínosy? |

Práce splňuje kritéria pro obhajobu BP. [x]

Práce nesplňuje kritéria pro obhajobu BP (minimálně jedno kritérium hodnoceno 0 body).

 [ ]

Ve Zlíně dne: 16. 5. 2014

podpis oponenta BP

## **Instrukce pro hodnocení jednotlivých kritérií:**

### Kritérium 1. Hodnocení náročnosti tématu práce (0 - 10 bodů)

Toto kritérium hodnotí originalitu zvoleného tématu, jeho zaměření na studijní obor, složitost řešené problematiky, náročnost na teoretické i praktické informační zdroje.

### Kritérium 2. Hodnocení splnění cílů práce (0 - 10 bodů)

Toto kritérium hodnotí splnění zadání práce na základě definovaných cílů práce, které musí být součástí úvodu. Definovaný cíl práce odpovídá požadované náročnosti vzhledem k typu práce.

### Kritérium 3. Hodnocení teoretické části práce (0 - 10 bodů)

Hodnotí se především výběr teoretických zdrojů a jejich možná aplikace pro řešení tématu. Hodnotí se rovněž způsob i úroveň citací. Rozsah zpracované literatury, její aktuálnost, využití cizojazyčné literatury, využitelnost přehledu pro vlastní práci, diskuse alternativních pohledů, rozbor použitých citací. Literární přehled práce je po metodické a formální stránce řádně zpracován včetně citací a odkazů na použitou literaturu.

### Kritérium 4. Hodnocení praktické části práce (analytická část) (0 - 10 bodů)

Hodnotí se úroveň analýzy zadaného tématu, vazba analýzy na stanovené cíle, využití teoretických poznatků pro analýzu problému. Při hodnocení se bere v úvahu náročnost získávání informací, přístup studenta a jeho schopnost logických závěrů z analýzy jako východisko pro řešící část.

### Kritérium 5. Hodnocení praktické části práce (řešící část) (0 - 10 bodů)

Hodnotí se věcná úroveň řešení problému, dosažení stanovených cílů, návaznost řešící části
na analytickou část. Kritérium hodnotí rovněž celkovou úroveň provázanosti teoretické a praktické části práce, zdůvodnění návrhů a jejich dopadů.

### Kritérium 6. Hodnocení formální úrovně práce (0 - 10 bodů)

Hodnotí se úroveň grafického zpracování práce. Hodnotí se gramatická úroveň, zvolené formulace, celková úroveň vyjadřování. Správnost členění, logické návaznosti textu, správnost použité terminologie, jednoznačnost a přehlednost grafických prací, jazyková úroveň.