



Operacioni menadžment



DS

MAS

IV

III

OAS

II

I

УПРАВЉАЊЕ
ПОСЛОВНИМ
ПРОЦЕСИМА

LIN
УНАПРЕДИВАЊЕ
ПРОЦЕСА

УПРАВЉАЊЕ
РАДНИМ УЧИНКОМ И
ЗАРАДАМА

УПРАВЉАЊЕ
ПРОЦЕСИМА

ЛОКАЦИЈА И
ПРОЈЕКТОВАЊЕ
РАСПОРЕДА
ОБЈЕКАТА

ŠTEDЉИВА
ПРОИЗВОДЊА

УПРАВЉАЊЕ
ПЕРФОРМАНСАМА
И ЗАРАДАМА

МЕНАДŽМЕНТ
ИНЖЕЊЕРСТВО

ПРОЈЕКТОВАЊЕ
ПРОИЗВОДНИХ СИСТЕМА

КОНТИНУАЛНО
ПОБОЉШАВАЊЕ
ПРОИЗВОДЊЕ

УТВРДИВАЊЕ И МЕРЕНJE
УЧИНКА

ЛОКАЦИЈА И РАСПОРЕД
ОБЈЕКАТА

ИНЖЕЊЕРИНГ ПРОЦЕСА

ОСНОВЕ ИНДУСТРИЈСКОГ ИНЖЕЊЕРСТВА

ПРОИЗВОДНИ СИСТЕМИ

Šta je Operacioni menadžment?



Operacioni menadžment predstavlja upravljanje procesima i resursima kako bi se stvorila vrednost u formi proizvoda i usluga koji će zadovoljiti očekivanja kupaca.

Operacioni menadžment je poslovna funkcija kojom se uspostavlja sistem dodavanja vrednosti u poslovnom sistemu.



Zašto izučavati OM?



Opcije za povećanje profita

	Marketing opcija	Opcija financije & računovodstvo	OM opcija
	Postojeće stanje	Prihod od prodaje : +50%	Troškovi finansija: -50%
Prodaja	100,000		
Troškovi proizvoda	<u>-80,000</u>		
Margina prihoda	20,000		
Troškovi finansija	<u>-6,000</u>		
Neto margina	14,000		
Porezi 25%	<u>-3,500</u>		
Profit	10,500		



Šta operacioni menadžeri rade

Planiranje - Organizacija - HR -
Vodenje - Kontrola



10 ključnih oblasti

- Dizajn proizvoda usluge
- Upravljanje kvalitetom
- Upravljanje procesima, projektovanje kapaciteta
- Lokacija
- Layout
- Ljudski resursi, dizajn posla
- Upravljanje lancima snabdevanja
- Upravljanje zalihamama
- Raspoređivanje (terminiranje)
- Održavanje



Kritične odluke

- *Projektovanje procesa i kapaciteta*
 - Koje procese ovi proizvodi zahtevaju i kojim redom?
 - Koja oprema i tehnologija je neophodna za ove procese?
- *Lokacija*
 - Gde treba smestiti objekat?
 - Na kojim kriterijumima treba bazirati odluku?



Kritične odluke

- *Layout*
 - Kako treba urediti objekat?
 - Koliko veliki objekat je potreban?
- *Ljudski resursi i dizajn posla*
 - Određivanje potrebnog broja radnika i radnih mesta?
 - Kako stvaramo razumno radno okruženje?
 - Koliko možemo očekivati da će naši zaposleni proizvesti ?



Radni dan Federica Godea - case

- Operacioni menadžer
- Najveća pekara u Francuskoj, Bon Pain Orleans
- Po isporuci njihovi proizvodi se odmrzavaju i ponovo peku u radnjama
- Pohađao kurs - kvalitetno upravljanje sopstvenim vremenom
- Nakon prisustvovanja ovom kursu je odlučio da nosi sa sobom diktafon čitavog dana i tako snima sve ono što je radio tog dana.
- Odabrao je jednu sredu sredinom oktobra kao primer jednog njegovog klasičnog radnog dana.