

หัวข้อวิจัย	การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตขนมปัง กรณีศึกษาโรงงานขนมปัง เลิศรัตน์ เบเกอร์รี่
ผู้ดำเนินการวิจัย	นายจิณณวัตร นิพันธ์รัมย์ นางสาวสุพัตรา สารระคุณ นางสาวสุกัญญา พงษ์ศรี นายพงษ์ศักดิ์ โกฐรัมย์
สาขาวิชา	สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ณัฐ ประสิทธิ์เตสัง
ปีการศึกษา	2560

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอแนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตของโรงงานขนมปัง เลิศรัตน์ เบเกอร์รี่ ซึ่งกำหนดกลยุทธ์ในการแก้ปัญหาและการเพิ่มประสิทธิภาพในขั้นตอนการผลิตของโรงงานขนมปัง พบว่ามีขั้นตอนทั้งหมดมี 29 ขั้นตอน ซึ่งทางกลุ่มผู้วิจัยสามารถวิเคราะห์แผนภูมิกระบวนการไหลของงานก่อนทำการปรับปรุงได้ดังนี้ ในกระบวนการผลิตขนมปังนั้นได้ใช้เวลาในการผลิตขนมปัง 236 นาทีต่อรอบ ใช้ระยะทาง 33 เมตร มีการปฏิบัติงาน 8 ครั้ง มีการเคลื่อนย้าย 12 ครั้ง มีการตรวจสอบ 2 ครั้ง มีการรอคอย 5 ครั้ง คงคลัง 1 ครั้ง และเมื่อทางกลุ่มผู้วิจัยได้ทำการปรับปรุงกระบวนการโดยใช้หลัก 5W1H และ ECRS พบว่า สามารถปรับปรุงกระบวนการทำงานโดยสามารถลดขั้นตอนการปฏิบัติงานเหลือเพียง 7 ครั้ง มีการเคลื่อนย้าย 11 ครั้ง มีการตรวจสอบ 2 ครั้ง มีการรอคอย 5 ครั้ง คงคลัง 1 ครั้ง ใช้เวลาในการทำงานรอบละ 231 นาทีต่อรอบ ใช้ระยะทางทั้งหมด 31 เมตร โดยพบว่า เมื่อทำการปรับปรุงกระบวนการผลิตจะสามารถทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานเพิ่มมากขึ้น การผลิตแบบเดิมสามารถผลิตได้ 3 รอบต่อวัน ในแต่ละรอบสามารถผลิตได้ 10 ลัง มีค่าเวลาเฉลี่ยที่ขึ้นงานอยู่ในระบบ เท่ากับ 223 นาที จำนวนชิ้นงานที่ค้างอยู่ในระบบ 1 ชิ้น และใช้เวลาในการทำงาน 236 นาทีต่อรอบ ซึ่งเมื่อ กลุ่มผู้วิจัยได้ทำการปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยการใช้หลักการ 5W1H และหลัก ECRS พบว่ากระบวนการทำงานภายหลังปรับปรุงทำได้ดียิ่งขึ้น โดยสามารถผลิตได้ 4 รอบต่อวัน ในแต่ละรอบสามารถผลิตได้ 10 ลัง ค่าเวลาเฉลี่ยที่ขึ้นงานอยู่ในระบบ 238 นาที จำนวนชิ้นงานที่ค้างอยู่ในระบบ ไม่มี และใช้เวลาในการทำงาน 231 นาทีต่อรอบ

ความสำคัญ กระบวนการทำงาน, กระบวนการไหล, การลดขั้นตอน, การเพิ่มประสิทธิภาพ

