

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การจัดทำมาตรฐาน และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
ที่มีการผลิตในบริษัท

จัดทำโดย

นางสาวอัญชลี ชื่นอร่ามรุ่งเรือง
B4452058



รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 305497 สหกิจศึกษา
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
วันที่ 5 สิงหาคม 2548

วันที่ 5 เดือนสิงหาคม พ.ศ.2548

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาวอัญชลี ชื่นอร่ามรุ่งเรือง นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
ระหว่างวันที่ 18 เมษายน 2548 ถึงวันที่ 5 สิงหาคม 2548 ซึ่งได้รับตำแหน่งพนักงานควบคุมคุณภาพ
และวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ณ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด และได้รับมอบหมายงาน
จาก Job Supervisor ให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง การจัดทำมาตรฐาน และควบคุมคุณภาพผลิต
ภัณฑ์เบเกอรี่ที่มีการผลิตในบริษัท

บัดนี้ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมา
พร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

อัญชลี ชื่นอร่ามรุ่งเรือง

(นางสาวอัญชลี ชื่นอร่ามรุ่งเรือง)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กิตติกรรมประกาศ

การที่ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด และบริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด ตั้งแต่วันที่ 18 เมษายน 2548 ถึงวันที่ 5 สิงหาคม 2548 ส่งผลให้ข้าพเจ้าได้เรียนรู้ถึงการทำงานในสถานประกอบการจริง และได้รับประสบการณ์การทำงานในหลายๆ ด้าน ตลอดจนได้ใช้ประโยชน์จากความรู้ในด้านต่างๆ ที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้ในการทำงาน สำหรับรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จลงด้วยดีจากความร่วมมือ และสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

- คุณยุวพา ศุภรทรัพย์ รองกรรมการผู้จัดการ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด และบริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด ผู้ซึ่งให้การสนับสนุนโครงการสหกิจศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี และเป็นผู้ให้โอกาสแก่นักศึกษาได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
- คุณณัฐพล ทิวศ์ษา ผู้จัดการโรงงาน ผู้ซึ่งให้ความรู้ และคำแนะนำในด้านการปฏิบัติงานตลอดช่วงระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน
- คุณสุรวุฒิ ลาภนิรันดร์ ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์
- คุณนิติติโสเม อภินันท์ธร Supervisor ฝ่ายผลิต ผู้ซึ่งเป็น Job Supervisor และคุณปรีชญา เมินกระโทก เจ้าหน้าที่ฝ่ายควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่คอยให้คำปรึกษาแนะนำข้าพเจ้าในด้านการงานตลอดช่วงระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน
- คุณถนอม เสนพะเนา เจ้าหน้าที่ฝ่ายวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ผู้ซึ่งคอยให้คำแนะนำในการทำงาน และเป็นกำลังใจให้ความช่วยเหลือทั้งในด้านการงาน และในทุกๆ ด้าน
- พนักงานฝ่ายผลิตทุกท่าน ที่ช่วยให้คำแนะนำให้ข้อมูลในด้านการงานที่เป็นประโยชน์ และให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานเป็นอย่างดี
- พนักงานท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามไว้ ณ ที่นี้ทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำความเป็นกันเอง และความช่วยเหลือตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ข้าพเจ้าใคร่ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล และให้คำปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณไว้ ณ ที่นี้

นางสาวอัญชลี ชื่นอร่ามรุ่งเรือง

ผู้จัดทำรายงาน

5 สิงหาคม 2548

บทคัดย่อ

บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด เป็นบริษัทเบเกอรี่ที่ทำการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ซึ่งมีทั้งป๊อปปี้ และส่งอยู่ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งทางบริษัททำการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ทั้งแบบสำเร็จรูป และกึ่งสำเร็จรูป แบบกึ่งสำเร็จรูป คือจะเป็นลักษณะแป้งแช่แข็ง(Frozen Dough) แล้วมาทำการแต่งหน้า และอบที่ร้าน (Bake off) ปัจจุบันรอยัลโฮม เบเกอรี่ มีมากกว่า 10 สาขา และยังมีร้านค้าที่รับสินค้าไปขายกว่า 200 ร้านค้า กระจายอยู่ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จากการเข้ามาปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้ ซึ่งได้รับตำแหน่งเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยงานที่ได้รับมอบหมาย คือ การจัดทำมาตรฐานการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่มีการผลิตในบริษัทโดยจะทำการศึกษา และเก็บข้อมูลกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ทางบริษัททำการผลิต เพื่อหาแนวทางในการจัดทำมาตรฐานในการผลิต และควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ให้ตรงตามมาตรฐานก่อนจำหน่าย



สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทนำ	1
รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ	4
สรุปผลงานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	7
ปัญหาและข้อเสนอแนะ	8
เอกสารอ้างอิง	9
ภาคผนวก	



บทที่ 1

บทนำ

รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท

ชื่อ-ที่ตั้ง สถานประกอบการ

บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด บริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด ตั้งอยู่เลขที่ 49-50 หมู่ 16 ซอยสารพัดช่าง ถนนมิตรภาพ-หนองคาย ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000 โทรศัพท์ (044) 295262-6, โทรสาร (044) 256429

ประวัติความเป็นมาของรอยัลโฮมเบเกอรี่

เมื่อปี พ.ศ. 2521 กลุ่มผู้บริหารได้เริ่มทำการก่อตั้งโรงงานผลิตขนมปังเพื่อจำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ต่อมาได้มีการขยายกิจการเบเกอรี่เพื่อทำการจำหน่ายปลีก ในปี พ.ศ. 2526 ได้ทำการขยายตลาดมายังภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยทำการเปิดสาขาที่ จ. นครราชสีมา ตั้งชื่อร้านว่า "รอยัลโฮม เบเกอรี่" โดยผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ทำการจำหน่ายมีทั้งปลีกและส่ง ซึ่งประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก หลังจากนั้นได้มีการทำกิจการเบเกอรี่อบสด (Bake off) ขึ้นมาเพื่อจำหน่าย ซึ่งก็ประสบความสำเร็จด้วยดี จึงได้มีการขยายกิจการเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

การก่อตั้งบริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

ปี พ.ศ. 2533 จากร้าน "รอยัลโฮม เบเกอรี่" กลุ่มผู้บริหารได้ทำการจดทะเบียนเป็น บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด โดยมีศูนย์กลางการผลิตอยู่ที่ จ.นครราชสีมา เพื่อทำการผลิตและจัดส่งให้ทางสาขาและลูกค้าทั่วไป โดยพบว่าประสบความสำเร็จเป็นอย่างสูง ลักษณะการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ของบริษัทจะทำการจำหน่ายที่ร้านสาขาของทางบริษัททั้งสินค้าสำเร็จรูปที่ผลิตจากโรงงาน และเบเกอรี่ชนิดอบสด (Bake off) นอกจากนี้ยังได้ทำการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในลักษณะสินค้าสำเร็จรูปไปยังลูกค้าทั่วไปอีกด้วย

ปัจจุบันทางบริษัทได้ทำการขยายสาขาไปยังจังหวัดต่างๆ ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งร้านสาขามีดังนี้

สาขาหน้าย่าโม	จ.นครราชสีมา
สาขาห้างเดอะมอลล์	จ.นครราชสีมา
สาขาห้างคลัง 2	จ.นครราชสีมา
สาขาโรงพยาบาลมหาราช	จ.นครราชสีมา
สาขาปากช่อง	จ.นครราชสีมา
สาขาห้างแฟรี่ พลาซ่า	จ.ขอนแก่น
สาขาห้างศูนย์เฮงพลาซ่า	จ.ศรีสะเกษ

สาขาห้างเทสโกโลตัส

จ.ชัยภูมิ

สาขาห้างร้อยเอ็ดพลาซ่า

จ.ร้อยเอ็ด

สาขามหาวิทยาลัยขอนแก่น

จ.ขอนแก่น

ลักษณะสินค้า

สินค้าของ รอยัลโฮม เบเกอรี่ จะแบ่งเป็น 2 ประเภทหลักๆ คือ สินค้าสำเร็จรูปส่งตรงจากโรงงาน ซึ่งมีความหลากหลาย อาทิ ขนมปัง เค้ก คูกี้ เปียะ และสินค้ากึ่งสำเร็จรูปที่ส่งตรงมายังสาขาด้วยเทคโนโลยีแป้งแช่แข็ง (Frozen Dough) มาทำการแต่งหน้า และอบที่สาขา เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าที่สดใหม่ตลอดเวลา

แผนกต่างๆ ภายใน รอยัลโฮม เบเกอรี่ มีดังนี้

1. แผนกขนมปังรถทัวร์
2. แผนกเตาอบ
3. แผนกเค้ก
4. แผนกแป้งเย็น
5. แผนกเปียะ
6. แผนกครัว
7. แผนกแซนวิช
8. แผนกแพค 1
9. แผนกแพค 2
10. เช็คเกอร์

ตำแหน่งที่รับผิดชอบ

เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ และวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ (Q.C. และ R&D) ของบริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

1. ศึกษาเก็บข้อมูลเพื่อจัดทำมาตรฐานกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่มีการผลิตในบริษัท
2. ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงการจัดส่งให้เป็นไปตามมาตรฐานก่อนจำหน่าย

Co-op supervisor

คุณนิติโฮม อภินันท์ธร

ตำแหน่ง Supervisor ฝ่ายผลิต

ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน

ตั้งแต่วันที่ 18 เมษายน 2548 ถึงวันที่ 5 สิงหาคม 2548

วัตถุประสงค์ของการเรียนรู้

1. เพื่อศึกษาเรียนรู้งาน และการปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
2. เพื่อนำความรู้จากการเรียนมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง
3. เพื่อพัฒนาตัวเองในด้านทักษะการเป็นผู้นำ การติดต่อสื่อสาร การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า



บทที่ 2

รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ

งานที่ได้รับมอบหมาย

การจัดทำมาตรฐาน และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอร์ที่มีการผลิตในบริษัท

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้สถานประกอบการสามารถนำไปใช้ปฏิบัติในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เบเกอร์ให้ตรงตามมาตรฐาน
2. เพื่อกระตุ้นให้พนักงานทุกคนเกิดความตระหนัก และรับผิดชอบร่วมกันในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เบเกอร์ให้ตรงตามมาตรฐาน

ขอช่วยในการศึกษา

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร และกระบวนการผลิตจริงในส่วนของการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์
2. เก็บข้อมูล
3. วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผล
4. จัดทำอุปกรณ์ และมาตรฐานในการควบคุมคุณภาพ
5. ศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้น
6. วางแผนและหาแนวทางในการแก้ไข
7. จัดทำเป็นเอกสาร
8. Job Supervisor ตรวจทาน
9. แก้ไข และปรับปรุงรายงาน
10. จัดทำเป็นรูปเล่ม
11. ส่ง Job Supervisor เพื่อทำการพิจารณา และนำมาใช้ในการปฏิบัติจริง

รายละเอียดของงาน

ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร และกระบวนการผลิตจริงในส่วนของฝ่ายผลิตของ ผลิตภัณฑ์เบเกอร์ที่ทำการศึกษา

ขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย

1. ขนบปัง
 - ขนบปังแซนวิช ขนบปังปอนด์
 - เก็บข้อมูลเวลาในการตีผสม
 - คุณสมบัติของโดหลังการตีผสม
 - การตักน้ำหนัก

- เวลาในการหมัก
- เวลาในการอบ
- อุณหภูมิเตาอบ

วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผลเพื่อจัดทำมาตรฐานขั้นตอนผลิตขนมปังแซนวิช และขนมปังปอนด์

- ขนมปังได้ชนิดต่างๆ เช่น ไส้สังขยา เผือก ถั่วแดง และไส้กรอก เป็นต้น
- เก็บข้อมูลน้ำหนักรวม
- วัดขนาดก่อน และหลังอบ

ซึ่งปฏิบัติดังนี้

ก่อนอบ

1. น้ำหนักโด+ไส้ของผลิตภัณฑ์ขนมปังไส้สังขยา เผือก ถั่วแดง และไส้กรอก
2. ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของขนมปังไส้สังขยา เผือก และถั่วแดง
3. ความสูงของขนมปังไส้สังขยา เผือก และถั่วแดง
4. ความกว้างของขนมปังไส้กรอก
5. ความยาวของขนมปังไส้กรอก
6. ความสูงของขนมปังไส้กรอก

หลังอบ

1. น้ำหนักโด+ไส้ของผลิตภัณฑ์ขนมปังไส้สังขยา เผือก ถั่วแดง และไส้กรอก
2. ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของขนมปังไส้สังขยา เผือก และถั่วแดง
3. ความสูงของขนมปังไส้สังขยา เผือก และถั่วแดง
4. ความกว้างของขนมปังไส้กรอก
5. ความยาวของขนมปังไส้กรอก
6. ความสูงของขนมปังไส้กรอก

วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผลเพื่อ

- จัดทำเครื่องมือสำหรับใช้ในการวัดขนาดขนมปังไส้ก่อน และหลังอบ
- จัดทำมาตรฐานน้ำหนักรวมของขนมปังไส้ก่อน และหลังอบ

2. เค้ก

- เก็บข้อมูลเวลาในการตีผสม การชั่งน้ำหนัก ระยะเวลาในการอบ อุณหภูมิเตาอบ

วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผลเพื่อจัดทำมาตรฐานเวลาในการตีผสม ระยะเวลาในการอบ อุณหภูมิเตาอบของการผลิตเค้กแต่ละชนิด

3. แป้งเย็น คือ ผลิตภัณฑ์ประเภทเดนิซ และพาย

- เก็บข้อมูลเวลาตีผสม อุณหภูมิของโดหลังการตีผสม การตักน้ำหนัก
- เก็บข้อมูลน้ำหนักรวมของเดนิซ และพาย

วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผลเพื่อจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการผลิต

4. สังขยาจิ้มขนมปังกระป๋อง

- ศึกษากระบวนการผลิต และเก็บข้อมูลเวลาในการกวนผสม

วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผลเพื่อจัดทำมาตรฐานกระบวนการผลิต และระยะเวลาในการกวนผสม

ผลการปฏิบัติงาน

สามารถนำอุปกรณ์ และมาตรฐานกระบวนการผลิตที่จัดทำขึ้นมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติในกระบวนการการผลิตจริง ตลอดจนใช้เป็นแนวทางเพื่อการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ให้ตรงตามมาตรฐานก่อนจำหน่าย

สรุปและวิจารณ์

การจัดทำมาตรฐาน และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่มีการผลิตในบริษัทนี้จะมีส่วนช่วยในด้านของกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ทำให้ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แต่ละชนิดมีมาตรฐานและแนวทางในการผลิต นอกจากนี้ยังช่วยทำให้มีอุปกรณ์ในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ส่งผลให้การผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แต่ละครั้งมีมาตรฐานมากขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้บริษัทสามารถลดค่าใช้จ่ายในด้านของเสียลงได้ทางหนึ่ง ซึ่งเมื่อสามารถลดของเสียหรือสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐานลงได้ก็ทำให้บริษัทสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่งจะเป็นประโยชน์กับบริษัทมาก

บทที่ 3

สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การที่ข้าพเจ้าได้มีโอกาสมาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด ตั้งแต่วันที่ 18 เมษายน 2548 ถึงวันที่ 5 สิงหาคม 2548 ในตำแหน่งพนักงานควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่งผลให้เกิดประโยชน์หลายๆ ด้าน ดังนี้

1. ด้านสังคม

- ได้มีการพบปะพูดคุยติดต่อสื่อสารกับบุคคลต่างๆ มากมายหลายระดับทั้งในส่วนของฝ่ายผลิตและแผนกต่างๆ ซึ่งส่งผลให้ได้รับการฝึกทักษะในการติดต่อสื่อสารได้เป็นอย่างดี
- ได้ฝึกการทำงานร่วมกับบุคคลอื่น ซึ่งส่งผลให้มีความเข้าใจถึงปัญหาที่เกิดขึ้นในการทำงาน และปัญหาต่างๆ ในการทำงานร่วมกับบุคคลอื่น เนื่องจากในการปฏิบัติงานนั้นต้องมีการทำงานและติดต่อสื่อสารร่วมกันหลายฝ่าย

2. ด้านทฤษฎี

- ได้รับความรู้ในด้านทฤษฎี และปฏิบัติในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่มากขึ้น นอกเหนือจากการศึกษาแต่เพียงทฤษฎีในการเรียน
- สามารถนำความรู้ด้านทฤษฎีจากการเรียนมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในหลายๆ ด้าน

3. ด้านปฏิบัติ

- ได้ศึกษาถึงกระบวนการผลิต และฝึกปฏิบัติจริงในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
- ได้ปฏิบัติงานจริงในหลายๆ ด้านทั้งในส่วนของฝ่ายผลิต และในส่วนของ การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
- ได้รับรู้ถึงปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตจริง และสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้

บทที่ 4

ปัญหา และข้อเสนอแนะ

การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด ในครั้งนี้นอกจากจะได้ รับประสบการณ์ในหลายๆ ด้านแล้วนั้น ในระหว่างปฏิบัติงานได้พบปัญหาบางประการดังนี้

- ในกระบวนการผลิตขาดอุปกรณ์ และเครื่องมือในการตรวจสอบ และควบคุมคุณภาพ ซึ่งส่ง ผลให้ยังคงมีปัญหาในด้านผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐานอยู่ ดังนั้นควรมีการดำเนินการจัดซื้ออุปกรณ์ ให้เพียงพอ และดำเนินการตรวจติดตามควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อย่างจริงจังเพื่อลดปัญหา ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน
- ในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทำการผลิตในเวลากลางคืน ซึ่งขาดบุคคลในการควบคุมและดูแล กระบวนการผลิตอย่างทั่วถึงส่งผลให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ในหลายๆ ด้าน



เอกสารอ้างอิง

มยุรี จิตธนา. 2527. การควบคุมคุณภาพ. ฟิสิกส์ เซ็นเตอร์ การพิมพ์. กรุงเทพมหานคร.



ภาคผนวก



แผนกขนมปังรถทัวร์



ใบตรวจสอบมาตรฐานขนมปังประจำวัน

ผู้ตรวจ.....

ชนิด	ลำดับ	การชั่ง	เวลา ดีผสม(นาที)	อุณหภูมิโด (°C)	น้ำหนัก ก้อน(กรัม)	เวลาฟู (นาที)	อุณหภูมิเตาอบ (°C)	เวลาในการอบ (นาที)	ผลิตภัณฑ์สุดท้าย
ขนมปังเชมบริช(750)	1	ส่วนผสม							
	2								
	เฉลี่ย								
ขนมปังปอนด์(400)	1								
	2								
	เฉลี่ย								
ขนมปังจีสวอยล์(750)	1								
	2								
	เฉลี่ย								
ขนมปังจีสวอยล์(900)	1								
	2								
	เฉลี่ย								
ขนมปังไส้(33)	1								
	2								
	เฉลี่ย								

ใบตรวจมาตรฐาน sweet bun ประจำวันที่.....

ชื่อผลิตภัณฑ์.....

%RH=.....

เวลาในการพูน..... นาที

อุณหภูมิเตาอบ..... (°C)

อุณหภูมิตู้พูน..... (°C)

เวลาในการอบ..... นาที

ลำดับ	ก่อนอบ			หลังอบ			ผลิตภัณฑ์สุดท้าย
	นน.โด+ไส้ (กรัม)	เส้นผ่าน ศก./ยาว (cm)	สูง (cm)	นน. (กรัม)	เส้นผ่าน ศก./ยาว (cm)	สูง (cm)	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

ผู้ตรวจ.....

ใบตรวจมาตรฐาน sweet bun ประจำวันที่.....

ชื่อผลิตภัณฑ์ ใส่กรอก

%RH=.....

เวลาในการพูน..... นาที

อุณหภูมิเตาอบ..... (°C)

อุณหภูมิตู้พูน..... (°C)

เวลาในการอบ..... นาที

ลำดับ	ก่อนอบ				หลังอบ				ผลิตภัณฑ์สุดท้าย
	นน.โด+ไส้ (กรัม)	กว้าง (cm)	ยาว (cm)	สูง (cm)	นน. (กรัม)	กว้าง (cm)	ยาว (cm)	สูง (cm)	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

ผู้ตรวจ.....

แผนกแป้งเย็น



ใบตรวจมาตรฐานแผนกแป้งเย็น

วันที่...../...../.....

ชนิด	การตั้งส่วนผสม			เวลาผสม(นาที)			อุณหภูมิแป้ง (°C)	อุณหภูมิตู้เย็น (°C)
	แป้งเก่า	แป้งใหม่	ได้แป้ง(ชิ้น)	เริ่ม	เสร็จ	รวม		
แป้งพาย								
แป้งเดนิช								

ผู้ตรวจ.....

ใบตรวจมาตรฐานสินค้าแผนกแป้งเย็น

วันที่...../...../ 2547

ลำดับ	รายการ	เบอร์ฟรุต	น้ำหนักรวม ตามมาตรฐาน(กรัม)	น้ำหนักรวม (กรัม)	จำนวนแป้ง (ชิ้น)	ปริมาณที่ได้ ตามมาตรฐาน	ปริมาณที่ได้จริง (กิโล)	หมายเหตุ
1	พายกรอบ							
2								
3								
4								
5								
เฉลี่ย								
1	พายหวาน							
2								
3								
4								
5								
เฉลี่ย								
1	พายผลไม้							
2								
3								
4								
5								
เฉลี่ย								

ผู้ตรวจ.....

ใบตรวจมาตรฐานสินค้าแผนกแบ่งเย็น

วันที่...../...../.....

ลำดับ	รายการ	เบอร์ ที่ติด	น้ำหนัก แบ่ง(กรัม)	น้ำหนัก ใส่(กรัม)	น้ำหนัก รวม(กรัม)	ขนาด (ซม.)			จำนวน แบ่ง(ชิ้น)	ปริมาณ ที่ได้(ลิ้น)	หมายเหตุ
						กว้าง	ยาว	หนา			
1	แบ่งตแควร์										
2											
เฉลี่ย											
1	แบ่งดไปรัส										
2											
เฉลี่ย											
1	แบ่งโคโคโก้										
2											
เฉลี่ย											
1	แบ่งอัลมอนต์เดโช										
2											
เฉลี่ย											
1	แบ่งควฟี่เดโช										
2											
เฉลี่ย											

ผู้ตรวจ.....

ใบตรวจมาตรฐานสินค้าแผนกแป้งเย็น

วันที่...../...../.....

ลำดับ	รายการ	เบอร์ ซีรีย	น้ำหนัก แป้ง(กรัม)	น้ำหนัก ใส่(กรัม)	น้ำหนัก รวม(กรัม)	ขนาด (ซม.)			จำนวน แป้ง(ฝืน)	ปริมาณ ที่ได้(ชิ้น)	หมายเหตุ
						กว้าง	ยาว	หนา			
1	แป้งสาลีเหลี่ยม										
2											
เฉลี่ย											
1	แป้งครีวของท์										
2											
เฉลี่ย											
1	แป้งมิลิ										
2											
เฉลี่ย											
1	แป้งพายเก้ sng										
2											
เฉลี่ย											
1	แป้งสาลีประรดใหญ่										
2											
เฉลี่ย											

ผู้ตรวจ.....

ใบตรวจมาตรฐานสินค้าแผนกแป้งเส้น

วันที่...../...../.....

ลำดับ	รายการ	เบอร์ ชุด ทรีด	น้ำหนัก แป้ง(กรัม)	น้ำหนัก ใส่(กรัม)	น้ำหนัก รวม(กรัม)	ขนาด (ซม.)			จำนวน แป้ง(เส้น)	ปริมาณ ที่ได้(ชิ้น)	หมายเหตุ
						กว้าง	ยาว	หนา			
1	แป้งชนิดนี้กลัวยหอม										
2											
เฉลี่ย											
1	แป้งชนิดนี้พวยไก่เคอร์รี่										
2											
เฉลี่ย											
1	แป้งชนิดนี้พวยได้กรอก										
2											
เฉลี่ย											
1	แป้งชนิดนี้พวยหมูแดง										
2											
เฉลี่ย											
1	แป้งชนิดนี้พวยสับกระด...										
2											
เฉลี่ย											

ผู้ตรวจ.....

ใบตรวจมาตรฐานสินค้าแผนกแบ่งเย็น

วันที่...../...../.....

ลำดับ	รายการ	เบอร์ ฟรียด์	น้ำหนัก แบ่ง(กรัม)	น้ำหนัก ใส่(กรัม)	น้ำหนัก รวม(กรัม)	ขนาด (ซม.)			จำนวน แบ่ง(ชิ้น)	ปริมาณ ที่ได้(ชิ้น)	หมายเหตุ
						กว้าง	ยาว	หนา			
1	แบ่งมินิพายไก่ไวท์ซอส										
2											
เฉลี่ย											
1	แบ่งมินิพายไส้กรอก										
2											
เฉลี่ย											
1	แบ่งมินิครัวซอง										
2											
เฉลี่ย											
1	แบ่งมินิครัวซองแสม										
2											
เฉลี่ย											
1	แบ่งมินิครัวซองไส้กรอก										
2											
เฉลี่ย											

ผู้ตรวจ.....

ใบตรวจมาตรฐานสินค้าแผนกแบ่งเย็บ

วันที่...../...../.....

ลำดับ	รายการ	เบอร์ ทรีต	น้ำหนัก แบ่ง(กรัม)	น้ำหนัก ใส่(กรัม)	น้ำหนัก รวม(กรัม)	ขนาด (ซม.)			จำนวน แบ่ง(ชิ้น)	ปริมาณ ที่ได้(ชิ้น)	หมายเหตุ
						กว้าง	ยาว	หนา			
1	แบ่งมีนเดมิไซได้กรอก										
2											
เฉลี่ย											
1	เบคซนทวิส										
2											
เฉลี่ย											
1	มินิวินเวอร์เตนิท										
2											
เฉลี่ย											
1	รีนิแฮมเดนิท										
2											
เฉลี่ย											
1	รีนิสเปร์ตทริท										
2											
เฉลี่ย											

ผู้ตรวจ.....

ใบตรวจมาตรฐานสินค้าแผนกแบ่งเย็น

วันที่...../...../.....

ลำดับ	รายการ	เบอร์ โทรศัพท์	น้ำหนัก แบ่ง(กรัม)	น้ำหนัก ใส่(กรัม)	น้ำหนัก รวม(กรัม)	ขนาด(ซม.)			จำนวน แบ่ง(ชิ้น)	ปริมาณ ที่ได้(กรัม)	หมายเหตุ
						กว้าง	ยาว	หนา			
1	มีปืพิทซอสเซส										
2											
เฉลี่ย											
1	มินิสไร์ส										
2											
เฉลี่ย											

ผู้ตรวจ.....

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี