

# รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

## การลดต้นทุนการผลิต

จัดทำโดย

นางสาวรัชฎา สิ้นธุเจริญ

B4451167



บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

49-50 หมู่ 16 ซอยสารพัดช่าง ถนนมิตรภาพ-หนองคาย

ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000

วันที่ 17 เดือนธันวาคม พ.ศ.2547

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา  
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาวรัชฎา สินธุเจริญ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชา  
เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ระหว่างวันที่  
30 สิงหาคม 2547 ถึงวันที่ 17 ธันวาคม 2547 ในตำแหน่งพนักงานควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนา  
ผลิตภัณฑ์ ณ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด และได้รับมอบหมายจาก Job Supervisor ให้  
ศึกษาและทำรายงานเรื่อง การลดต้นทุนในการผลิต

บัดนี้ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อม  
กันนี้ จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวรัชฎา สินธุเจริญ)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

## กิตติกรรมประกาศ

การที่ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด และ บริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด ตั้งแต่วันที่ 30 สิงหาคม ถึงวันที่ 17 ธันวาคม 2547 ส่งผลให้ข้าพเจ้าได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลุล่วงด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณยุวพา สุภรทรัพย์ รองกรรมการผู้จัดการ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด และ บริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด ผู้ซึ่งเห็นความสำคัญของโครงการสหกิจศึกษาและเป็นผู้ให้โอกาสและรับฟังความคิดเห็นในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้
2. คุณณัฐพล ทิวงษ์ษา ผู้จัดการโรงงาน ผู้ซึ่งคอยให้คำปรึกษาและคำแนะนำที่มีประโยชน์ต่อการทำงานเป็นอย่างมาก
3. คุณสุรวุฒิ ลาภนิรันดร์ ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์
4. คุณนิตติโสภณ อภินันท์ธร Supervisor ฝ่ายผลิต ผู้ซึ่งเป็น Job Supervisor ที่คอยให้คำแนะนำและคอยช่วยเหลือข้าพเจ้าตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
5. เจ้าหน้าที่ฝ่ายควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ทุกท่านที่คอยเป็นกำลังใจและให้ความช่วยเหลือในทุกๆด้าน
6. พนักงานฝ่ายผลิตทุกท่าน ที่ช่วยให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์และให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานเป็นอย่างดี
7. พนักงานท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำ ความเป็นกันเองและความช่วยเหลือตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ข้าพเจ้าใคร่ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและให้คำปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณไว้ ณ ที่นี้

นางสาวรัชฎา สิ้นธุเจริญ

ผู้จัดทำรายงาน

7 ธันวาคม 2547

## บทคัดย่อ

บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด เป็นบริษัทที่ทำการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แบบสำเร็จรูป และกึ่งสำเร็จรูปคือเป็นแป้งแช่แข็งแล้วนำไปอบสดที่ร้าน (Bake off) จากการเข้ามาปฏิบัติงานในตำแหน่งเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ งานที่ได้รับมอบหมายคือศึกษากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อหาแนวทางในการลดต้นทุนในการผลิต ทำงานร่วมกับเจ้าหน้าที่ในฝ่ายควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ให้เป็นไปตามมาตรฐานก่อนจำหน่าย



## สารบัญ

| เรื่อง                           | หน้า |
|----------------------------------|------|
| บทนำ                             | 1    |
| รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ | 3    |
| สรุปผลงานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา | 4    |
| ปัญหาและข้อเสนอแนะ               | 5    |
| เอกสารอ้างอิง                    | 6    |
| ภาคผนวก                          | 7    |



## การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

### บทที่ 1

#### บทนำ

|                   |   |                                                                                             |
|-------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อสถานประกอบการ | : | บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด<br>บริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด                         |
| ที่ตั้ง           | : | 49-50 หมู่ 16 ซอยสารพัดช่าง ถนนมิตรภาพ-หนองคาย<br>ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา |
| โทรศัพท์          | : | (044) 295262-6                                                                              |
| โทรสาร            | : | (044) 256429                                                                                |

#### ประวัติความเป็นมาของบริษัท

##### • จุดเริ่มต้น

เมื่อปี พ.ศ. 2521 กลุ่มผู้บริหารได้เริ่มทำการก่อตั้งโรงงานผลิตขนมปังเพื่อจำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ต่อมาได้มีการขยายกิจการเบเกอรี่เพื่อทำการจำหน่ายปลีก ในปี พ.ศ. 2526 ได้ทำการขยายตลาดมายังภาคอีสาน โดยทำการเปิดสาขาที่ จ.นครราชสีมา ตั้งชื่อร้านว่า “รอยัลโฮม เบเกอรี่” โดยผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ทำการจำหน่ายมีทั้งปลีกและส่ง ซึ่งประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก หลังจากนั้นได้มีการทำการกิจการเบเกอรี่อบสด (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

ปัจจุบันทางบริษัทได้ทำการขยายสาขาไปยังจังหวัดต่างๆทางภาคอีสาน ซึ่งร้านสาขามีดังนี้

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| สาขาหน้าอำเภอ                      | จ.นครราชสีมา |
| สาขาห้างเดอะมอลล์                  | จ.นครราชสีมา |
| สาขาห้างเฟรี่ พลาซ่า               | จ.ขอนแก่น    |
| สาขาห้างเดอะเกรท ดีพาร์ทเมนท์ส ไตร | จ.ชัยภูมิ    |
| สาขาห้างศูนย์เฮงพลาซ่า             | จ.ศรีสะเกษ   |

■ ตำแหน่งที่รับผิดชอบ เจ้าหน้าที่ Q.C. และ R&D ของบริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

■ หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

1. ศึกษากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ทางบริษัทมีการผลิต
2. ศึกษาปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นในส่วนของฝ่ายผลิต พร้อมทั้งเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข
3. ควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงการจัดส่ง
4. ศึกษาปัญหาในส่วนของฝ่ายผลิตเพื่อหาแนวทางในการลดต้นทุนการผลิต

■ Co-op supervisor นิตติโสม อภินันท์ธร

ตำแหน่ง Supervisor ฝ่ายผลิต

■ ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน ตั้งแต่วันที่ 30 สิงหาคม 2547 ถึงวันที่ 17 ธันวาคม 2547

■ วัตถุประสงค์ของการเรียนรู้

การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในครั้งนี้ ต้องการที่จะเรียนรู้และพัฒนาตนเองในเรื่องต่อไปนี้

1. ทักษะทางด้านการติดต่อสื่อสาร
2. ทักษะในการทำงานเป็นทีม
3. ทักษะในการเป็นผู้นำ
4. การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
5. การประยุกต์ใช้ความรู้ใหม่ๆ

## บทที่ 2

### รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ

งานที่ได้รับมอบหมาย คือ จัดทำแผนเพื่อลดต้นทุนในการผลิต

#### วัตถุประสงค์

1. สามารถนำไปปฏิบัติเพื่อลดต้นทุนในการผลิต
2. เพื่อกระตุ้นให้พนักงานทุกคนเกิดความรับผิดชอบร่วมกันในต้นทุนการผลิตที่เกิดขึ้น

#### ขอบข่ายและวิธีดำเนินการ

1. ศึกษาข้อมูลจากทั้งเอกสารและกระบวนการผลิตจริงถึงต้นทุนในการผลิตทั้งหมด
2. วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น
3. วางแผนแนวทางในการแก้ไข
4. จัดทำเป็นเอกสาร
5. Job Supervisor ตรวจสอบ
6. แก้ไขและปรับปรุงรายงาน
7. จัดทำเป็นรูปเล่ม
8. ส่ง Job Supervisor เพื่อทำการพิจารณาและนำไปใช้ในการปฏิบัติจริง

#### ผลการปฏิบัติงาน

สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางเพื่อลดต้นทุนในการผลิตได้จริง

#### สรุปและวิจารณ์

การจัดทำแผนเพื่อลดต้นทุนในการผลิตนั้น ทำให้บริษัทสามารถลดค่าใช้จ่ายลงได้ด้านหนึ่ง ซึ่งเมื่อสามารถลดค่าใช้จ่ายลงได้ก็ทำให้รายได้เพิ่มขึ้น โดยที่ไม่ต้องขายสินค้าได้มากขึ้น เพียงแต่รู้จักใช้อย่างคุ้มค่าที่สุด

### บทที่ 3

#### สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงาน ณ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด ในแผนกควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่งผลให้เกิดประโยชน์หลายๆด้าน ดังนี้

##### 1. ด้านสังคม

- สามารถพัฒนาทักษะในการติดต่อสื่อสารได้เป็นอย่างดี เนื่องจากในการทำงานต้องติดต่อสื่อสารกับบุคคลหลายระดับ
- สามารถพัฒนาทักษะในการทำงานเป็นทีม เนื่องจากภายในแผนกจะมีพนักงานหลายคนที่ต้องทำงานและรับผิดชอบร่วมกัน
- สามารถพัฒนาทักษะในการเป็นผู้นำ เนื่องจากหน้าที่ความรับผิดชอบที่ได้รับจะต้องเป็นผู้ควบคุมและให้คำปรึกษาในด้านการปฏิบัติงานแก่พนักงานฝ่ายผลิต
- เรียนรู้และสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ เนื่องจากในการทำงานนั้นจะมีปัญหาเกิดขึ้นตลอดเวลา จึงต้องใช้ความรู้ความสามารถและความรอบคอบในการแก้ไขปัญหาให้ผ่านไปได้อย่างดี โดยส่งผลเสียหายน้อยที่สุด

##### 2. ด้านทฤษฎี

- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มในเรื่องของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มในเรื่องการควบคุมต้นทุนในการผลิต
- มีการนำความรู้ที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมในการปฏิบัติงานจริง

##### 3. ด้านปฏิบัติ

- ได้ฝึกปฏิบัติจริงในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
- ได้รับประสบการณ์จริงในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

## บทที่ 4

### ปัญหา และข้อเสนอแนะ

#### 1. ระบบบริหาร

เนื่องจากที่บริษัทจะเน้นทางด้านความสดใหม่ของผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ จึงใช้วิธีทำการผลิตในเวลากลางคืนและจัดส่งในเวลาเช้า ทำให้ผู้บริหารไม่ได้ควบคุมและดูแลพนักงานฝ่ายผลิตโดยตรง ซึ่งส่งผลให้เข้าไม่ถึงปัญหาที่แท้จริง

#### 2. กระบวนการผลิต

ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่นั้นจะใช้แรงงานคนเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งพนักงานจะมีการเข้าออกอยู่เป็นประจำทำให้ขาดทักษะและความต่อเนื่องในการปฏิบัติงาน อีกทั้งยังไม่มีกรอบและสอนงานอย่างเป็นระบบจึงทำให้พนักงานขาดทักษะในการปฏิบัติงาน ข้อเสนอแนะ น่าจะมีการฝึกอบรมและประเมินผลการฝึกอบรม เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงานสูงสุด

#### 3. การควบคุมคุณภาพ

ระบบการควบคุมคุณภาพยังไม่มีมาตรฐานชัดเจน ทั้งทางด้านเอกสาร อุปกรณ์ เครื่องมือ และการปฏิบัติงานจริงจึงและต่อเนื่อง จึงน่าจะมีการจริงจังในเรื่องนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดีและมีคุณภาพ

#### 4. ห้องวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ในส่วนของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นั้นยังขาดในเรื่องของห้องปฏิบัติการและเครื่องมือที่เพียงพอ ทำให้การพัฒนาเป็นไปอย่างไม่ค่อยต่อเนื่อง

#### 5. สภาพแวดล้อมในการทำงาน

เนื่องจากสถานที่ทำงานนั้นเป็นระบบปิดและการระบายอากาศยังไม่ดีเท่าที่ควร ทำให้บรรยากาศในการทำงานค่อนข้างอบอ้าว ซึ่งส่งผลให้ประสิทธิภาพในการทำงานของพนักงานลดต่ำลง

## เอกสารอ้างอิง

สมชาย พิทยาอุดมฤกษ์. 2545. ความอุดมสมบูรณ์เพื่อสร้างกำไร. ซีเอ็ดยูเคชั่น. กรุงเทพมหานคร.

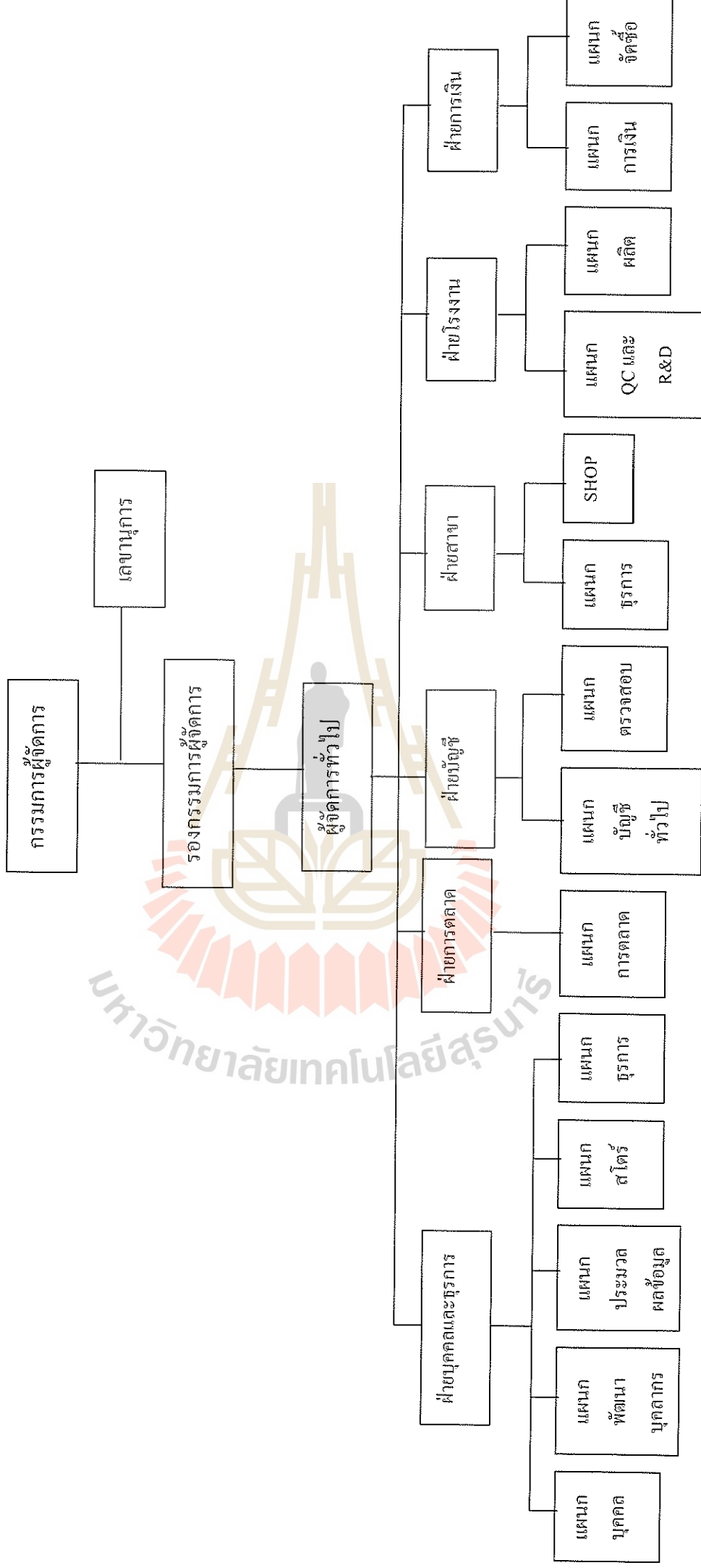


# ภาคผนวก



# แผนผังการจัดการองค์กรและการบริหารงาน

บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด และบริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด



## การลดต้นทุนการผลิต

ปัจจัยที่ก่อให้เกิดต้นทุนในการผลิต แบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่

1. วัตถุดิบ (Material)
2. แรงงาน (Man)
3. วิธีการผลิต (Method)
4. เครื่องจักร (Machine)

ดังนั้นถ้าสามารถควบคุมปัจจัยเหล่านี้ได้ ก็จะสามารถลดต้นทุนในการผลิตได้

### 1. วัตถุดิบ (Material)

วัตถุดิบแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

- 1.1 วัตถุดิบที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตโดยตรง วัตถุดิบส่วนนี้เป็นส่วนที่สำคัญที่สุดในกระบวนการผลิต เพราะเป็นวัตถุดิบที่เข้าสู่กระบวนการผลิตโดยตรง เช่น แป้งสาลี น้ำตาล นมผง เนย โดยค่าใช้จ่ายส่วนนี้ถือว่าเป็นอันดับหนึ่งของต้นทุนในการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์
- 1.2 วัสดุที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ เช่น ภาชนะบรรจุ ป้ายราคา สติกเกอร์ รวมเรียกว่า วัสดุสิ้นเปลือง

### ปัญหา

ใช้วัตถุดิบในปริมาณที่เกินกว่ามาตรฐานที่กำหนดไว้ โดยเกิดจากสาเหตุต่อไปนี้

- วัตถุดิบมีคุณภาพไม่ดีต้องมีการคัดออก
- ไม่มีการชั่งวัตถุดิบใช้การกะเอา
- ขาดความระมัดระวังในการใช้ เช่น ทำหก ทำหล่น ชั่งเกิน
- ผลิตภัณฑ์สุดท้ายไม่ได้ตามมาตรฐานเกิดเป็นของเสีย เช่น ไหม้ เล็ก ไม่สวย

### แนวทางแก้ไข

- มีการจัดทำคู่มือในการตรวจรับวัตถุดิบ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพไม่ต้องมีการคัดออกในระหว่างกระบวนการผลิต
- มีการจัดหาเครื่องชั่งที่เหมาะสมกับการใช้งานและมีจำนวนเพียงพอกับการใช้งาน
- ปลุกฝังให้พนักงานเกิดความเอาใจใส่และเห็นคุณค่าของวัตถุดิบที่สูญเสียไป
- มีการวางแผนเพื่อควบคุมกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นกระบวนการ เพื่อป้องกันการสูญเสีย ดังแผนงานที่แสดง

# แผนงานแม่-รักตัว-ใจนี้

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

## ขบวนการโปนด

| ปัญหา                  | สาเหตุ                                     | วิธีการแก้ไข                                                                                     |
|------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ตีพิมพ์             | 1. พนักงานไม่ชำนาญในการอบ                  | 1. ฝึกพนักงานให้มีความชำนาญในการอบ                                                               |
|                        | 2. เขาขนมปังออกไม่ทัน                      | 2. ใช้พนักงาน 2 คน ในการเอาขนมปังออกจากเตา คนที่ 1 เป็นคนเอาออก คนที่ 2 เป็นคนวางขนมปังใส่ตะแกรง |
|                        | 3. อบนานเกินไป                             | 3. กำหนดเวลาในการอบ                                                                              |
|                        | 4. อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป                  | 4. กำหนดอุณหภูมิในการอบ                                                                          |
|                        | 5. การตรวจขนมปังไม่ถูกวิธี                 | 5. เอาขนมปังจากด้านในเตาอบมาดูก่อน                                                               |
| 2. ไม่ได้รับพรอง (ยุบ) | 1. ได้อากาศออกไม่หมด                       | 1. กดไล่อากาศออกให้หมดด้วยมือหรือลูกกลิ้งในขั้นตอนการรีดโด                                       |
|                        | 2. หมักนานเกินไป                           | 2. กำหนดมาตรฐานของโดที่หมักได้                                                                   |
|                        | 3. อบนานเกินไป                             | 3. กำหนดเวลาในการอบ                                                                              |
|                        | 4. อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป                  | 4. กำหนดอุณหภูมิในการอบ                                                                          |
|                        | 5. เรียงขนมปังแน่นเกินไปในขั้นตอนการใส่ไส้ | 5. กำหนดจำนวนขนมปังที่เรียงบนเครื่องใส่ไส้                                                       |
|                        | 6. ไม่มีเครื่องใส่ไส้ไม่คม                 | 6. มีการตรวจความคมของใบมีดอย่างสม่ำเสมอ                                                          |
|                        | 7. การซึ่งส่วนผสมไม่แม่นยำ (ใช้กะเอา)      | 7. ควรชั่งส่วนผสมตามสูตรให้แม่นยำ                                                                |
| 3. ฟูไม่               | 1. พนักงนอบขนมปังมีดะวัง                   | 1. สร้างจิตสำนึกในเรื่องความระมัดระวัง                                                           |
|                        | 2. อบนานเกินไป                             | 2. กำหนดเวลาในการอบ                                                                              |
|                        | 3. อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป                  | 3. กำหนดอุณหภูมิในการอบ                                                                          |

๙  
**แก้คดีด้วยหอม**

| ปัญหา              | สาเหตุ                                     | วิธีการแก้ไข                                                                            |
|--------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.เครื่อง pack คัด | 1.สายพานของเครื่อง packเคลื่อนที่เร็ว      | 1.ปรับความเร็วของเครื่อง pack ให้เหมาะสม                                                |
|                    | 2.พนักงานวางขนมไม่ทัน                      | 2.สร้างจิตสำนึกในเรื่องความระมัดระวัง                                                   |
|                    | 3.พนักงานวางขนมไม่ตรงช่อง                  | 3.วางขนมให้ตรงช่อง                                                                      |
| 2.สีเข้ม / ใส      | 1.พนักงานอบขาดความระมัดระวัง               | 1.สร้างจิตสำนึกในเรื่องความระมัดระวัง                                                   |
|                    | 2.อบนานเกินไป                              | 2.กำหนดเวลาในการอบ                                                                      |
|                    | 3.อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป                   | 3.กำหนดอุณหภูมิในการอบ                                                                  |
| 3.ไม่ได้รับพร      | 1.กระทะทงบาน                               | 1.ใช้กระทะทงที่ไม่บาน                                                                   |
|                    | 2.นำหนักของเนื้อเค้กไม่เหมาะสมกับกระทะทง   | 2.ปรับน้ำหนักของเนื้อเค้กให้เหมาะสมกับกระทะทงหรือเปลี่ยนกระทะทงให้เหมาะสมกับน้ำหนักเค้ก |
|                    | 3.ผสมเนื้อเค้กโดยใช้เวลาเร็วหรือนานเกินไป  | 3.กำหนดมาตรฐานของเนื้อเค้กที่ได้ที่ (โดยใช้ค่าความตวงจำเพาะ)                            |
|                    | 4.วางกระทะทงเอียง                          | 4.เพิ่มความระมัดระวังในการวางกระทะทงให้ตรง                                              |
|                    | 5.ตัดเนื้อเค้กใส่กระทะทงไม่อยู่กลางกระทะทง | 5.ตัดเนื้อเค้กใส่กระทะทงให้อยู่กลางกระทะทง                                              |

## พื้นที่โดนัท

| ปัญหา       | สาเหตุ                   | วิธีการแก้ไข                                      |
|-------------|--------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. ขนาดเล็ก | 1. น้ำหนักเบ็งน้อยเกินไป | 1. สุ่มเป็งซึ่งน้ำหนักบ่อยๆ                       |
|             | 2. หมักน้อยเกินไป        | 2. กำหนดเวลาและมาตรฐานหมักได้ที่                  |
|             | 3. ผสมเป็งเก่ามากเกินไป  | 3. กำหนดสัดส่วนในการผสมระหว่างเป็งเก่าและเป็งใหม่ |
| 2. ไม่กลม   | 1. จับแรงตอนขึ้นรูป      | 1. จับเบาๆ                                        |

## ขนมปิ้งหน้าตาดี

| ปัญหา               | สาเหตุ                                   | วิธีการแก้ไข                      |
|---------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. ขนาดเล็กไป       | 1. น้ำหนักน้อยเกินไป                     | 1. กำหนดมาตรฐานของโดที่หมักได้ที่ |
|                     | 2. โดที่แบ่งน้ำหนักแล้วน้ำหนักน้อยเกินไป | 2. ชั่งน้ำหนักก่อนขึ้นรูป         |
| 2. เนื้อขนมปังแข็ง  | 1. ใช้โดที่พักนานเกินไปไปมาขึ้นรูป       | 1. พักโด ไม่นานแล้วนำมาขึ้นรูปเลย |
|                     | 2. ผสมเป็งยังไม่ได้ที่                   | 2. กำหนดมาตรฐานของที่ผสมได้ที่    |
| 3. แป้งติดออกกะป๋าม | 1. ใช้โดที่พักนานเกินไปมาขึ้นรูป         | 1. พักโด ไม่นานแล้วนำมาขึ้นรูปเลย |
|                     | 2. เก็บปลายเป็งไม่สนิท                   | 2. เก็บปลายเป็งให้สนิท            |

**ขนมปังโฮลวีท**

| ปัญหา             | สาเหตุ                                       | วิธีการแก้ไข                               |
|-------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. ขนาดเล็กเกินไป | 1. หมักน้อยเกินไป                            | 1. กำหนดมาตรฐานของโดที่หมักได้             |
|                   | 2. ได้ส่วนผสมไม่สมดุล                        | 2. ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสมกับน้ำหนัก      |
|                   | 3. ตีแป้งนานเกินไป                           | 3. กำหนดเวลาและมาตรฐานของโดที่ผสมได้       |
| 2. มีกลิ่นเปรี้ยว | 1. ใช้แป้งหมักมากเกินไป                      | 1. มีความแม่นยำและใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม |
|                   | 2. ได้สารกันราหรือสารเสริมมาจิมิกซ์มากเกินไป |                                            |
|                   | 3. ใช้แป้งหมักที่หมักค้างเกิน 1 คืน          | 2. ไม่ใช้แป้งหมักที่หมักค้างเกิน 1 คืน     |

**ขนมปังลูกเกด**

| ปัญหา                | สาเหตุ             | วิธีการแก้ไข                       |
|----------------------|--------------------|------------------------------------|
| 1. ขนมปังยุบ         | 1. หมักนานเกินไป   | 1. กำหนดเวลาและมาตรฐานเมื่อหมักได้ |
| 2. ได้ลูกเกดแตกออกมา | 1. ห่อแป้งบาง      | 1. อย่าให้แป้งบางเกินไป            |
| 3. ขนมปังเป็นโพรง    | 1. ม้วนแป้งไม่แน่น | 1. ม้วนแป้งให้แน่น                 |

## ขนมปังไล่

| ปัญหา                              | สาเหตุ                              | วิธีการแก้ไข                                      |
|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. ขนาดไม่ได้มาตรฐาน               | 1. น้ำหนักเบ็ญน้อยหรือมากเกินไป     | 1. ต้องเบญน้ำหนักเบ็ญให้ได้เท่ากัน                |
|                                    | 2. ห่อได้เร็วเกินไป                 | 2. เบญให้กลม                                      |
|                                    | 3. หมักน้อยเกินไป                   | 3. กำหนดมาตรฐานของโดที่หมักให้ได้                 |
|                                    | 4. เก็บปลายเบญตอนห่อไม่สนิท         | 4. เก็บปลายเบญให้สนิทตอนห่อ                       |
|                                    | 5. กดเบญแบนเกินไปตอนห่อ             | 5. กดเบญไม่ให้แบนมากเกินไป                        |
| 2. สีจะดำ                          | 1. เบญบางเกินไป                     | 1. เวลาห่อให้ต้องไม่เบญให้บางมาก                  |
|                                    | 2. ได้มากเกินไป                     | 2. ชั่งน้ำหนักให้                                 |
| 3. สีเข้ม                          | 3. หมักและอบนานเกินไป               | 3. กำหนดมาตรฐานของโดที่หมักได้ตลอดเวลาในการอบ     |
|                                    | 1. พนักงานอบขาดความระมัดระวัง       | 1. สร้างจิตสำนึกในเรื่องความระมัดระวัง            |
|                                    | 2. อบนานเกินไป                      | 2. กำหนดเวลาในการอบ                               |
|                                    | 3. อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป           | 3. กำหนดอุณหภูมิในการอบ                           |
|                                    | 4. ใช้ไฟสักรอกที่ผลิตนานเกินไป      | 1. ใช้ไฟสักรอกที่ผลิตไม่เกิน 2 อาทิตย์            |
| 4. ขึ้นราก่อนวันหมดอายุ (ไฟสักรอก) | 2. ใช้ไฟสักรอกที่ยังเย็นอยู่เวลาห่อ | 2. นำไฟสักรอกไปผบนร้อนเพื่อให้ไฟสักรอกหายเย็น     |
|                                    | 3. ไม่ล้างไฟสักรอก                  | 3. ล้างไฟสักรอกก่อนห่อ                            |
|                                    | 4. ใช้ไฟสักรอกไม่แห้ง               | 4. เป่าไฟสักรอกให้แห้งด้วยพัดลม                   |
|                                    | 1. อบเวลาน้อยเกินไป                 | 1. กำหนดเวลาในการอบ                               |
| 5. ขนมปังขึ้นขาว (ไม่สุก)          | 2. อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป           | 2. กำหนดอุณหภูมิในการอบ                           |
|                                    | 1. เตาอบไม่เพียงพอ                  | 1. จัดลำดับการทำงานเพื่อให้ตรงกับช่วงที่เตาอบว่าง |
| 7. มีรอยดำสีขาว                    | 1. ทานมไม่ทั่ว                      | 1. ทานมให้ทั่ว                                    |
|                                    |                                     | 2. ใช้ช้อนละลายทาบางๆ                             |
| 8. ผิวหน้าขนมปังไม่เรียบ           | 1. เกิดฟองอากาศตอนห่อ               | 1. ไล่อากาศออกให้หมดตอนเบญ                        |
|                                    | 2. ผิวเบญไม่เรียบตอนห่อ             | 2. ให้เบญแต่ละตอนเบญเบญและห่อเบาๆ                 |

แพะเป็นเพื่อน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

เด็กหน้าแยบ (ถดถอง)

| ปัญหา               | สาเหตุ                                                       | วิธีการแก้ไข                                                 |
|---------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1. ความสูงต่ำเกินไป | 1. ชั่งน้ำหนักน้อยเกินไป                                     | 1. ชั่งน้ำหนักให้แม่นยำ                                      |
| 2. เฝียง            | 1. ปาดหน้าเนื้อเด็กไม่เสมอกัน<br>2. เนื้อเตี้ยตอจนกลีบตาในตา | 1. ปาดหน้าเนื้อเด็กให้เสมอกัน<br>2. กลับตาด้วยความระมัดระวัง |

เด็กวินิลา (ถดถอง)

| ปัญหา               | สาเหตุ                                                                         | วิธีการแก้ไข                                                                                                              |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ความสูงต่ำเกินไป | 1. ชั่งน้ำหนักน้อยเกินไป                                                       | 1. ชั่งน้ำหนักให้แม่นยำ                                                                                                   |
| 2. ความสูงสูงเกินไป | 1. ชั่งน้ำหนักมากเกินไป<br>2. ปาดหน้าครีมหนาเกินไป<br>3. แต่งหน้าลายที่สูงเกิน | 1. ชั่งน้ำหนักให้แม่นยำ<br>2. ปาดหน้าครีมให้เหมาะสมกับความสูงของเด็ก<br>3. แต่งหน้าเค้าด้วยลายที่เหมาะสมกับความสูงของเด็ก |
| 3. เฝียง            | 1. ปาดหน้าเนื้อเด็กไม่เสมอกัน<br>2. เนื้อเตี้ยตอจนกลีบตาในตา                   | 1. ปาดหน้าเนื้อเด็กให้เสมอกัน<br>2. กลับตาด้วยความระมัดระวัง                                                              |

เด็กฟอยทอง

| ปัญหา                    | สาเหตุ                        | วิธีการแก้ไข                           |
|--------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| 1. ไข่                   | 1. ปริมาณของไข่ความระมัดระวัง | 1. สร้างจิตสำนึกในเรื่องความระมัดระวัง |
|                          | 2. อนุบาลเกินไป               | 2. กำหนดเวลาในการอบ                    |
|                          | 3. อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป     | 3. กำหนดอุณหภูมิในการอบ                |
| 2. ไข่                   | 1. ไข่แห้งเกินไป              | 1. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 2. ไข่แห้งเกินไป              | 2. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 3. ไข่แห้งเกินไป              | 3. ไข่แห้งเกินไป                       |
| 3. ไข่ไม่สวย             | 1. ไข่แห้งเกินไป              | 1. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 2. ไข่แห้งเกินไป              | 2. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 3. ไข่แห้งเกินไป              | 3. ไข่แห้งเกินไป                       |
| 4. ไข่เป็นหลุม           | 1. ไข่แห้งเกินไป              | 1. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 2. ไข่แห้งเกินไป              | 2. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 3. ไข่แห้งเกินไป              | 3. ไข่แห้งเกินไป                       |
| 5. ฟอยทองเปื่อย          | 1. ไข่แห้งเกินไป              | 1. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 2. ไข่แห้งเกินไป              | 2. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 3. ไข่แห้งเกินไป              | 3. ไข่แห้งเกินไป                       |
| 6. ความสูงต่ำกว่ามาตรฐาน | 1. ไข่แห้งเกินไป              | 1. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 2. ไข่แห้งเกินไป              | 2. ไข่แห้งเกินไป                       |
|                          | 3. ไข่แห้งเกินไป              | 3. ไข่แห้งเกินไป                       |

**บรรณานี้**

| ปัญหา                    | สาเหตุ                          | วิธีการแก้ไข                          |
|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. ใหม่                  | 1. เพิ่งถึงขอบเขตความรับผิดชอบ  | 1. สร้างจิตสำนึกในเรื่องความรับผิดชอบ |
|                          | 2. อบรมเกินไป                   | 2. กำหนดเวลาในการอบรม                 |
|                          | 3. อนุมัติเงินมากเกินไป         | 3. กำหนดอนุมัติเงินในการอบรม          |
| 2. เยียะ                 | 1. ปกติหน้าไม่เหมือนกัน         | 1. ปกติหน้าให้เหมือนกัน               |
|                          | 2. เยียะตอนกลับเอาในเตา         | 2. กลับเอาด้วยความระมัดระวัง          |
|                          | 3. วางถาดเยียะในเตา             | 3. วางถาดให้ตรง                       |
| 3. ความสูงต่ำกว่ามาตรฐาน | 1. ไม่ได้ตั้งน้ำหนักตอนเทใส่ถาด | 1. ตั้งน้ำหนักตอนเทใส่ถาด             |
|                          | 2. ผสมไม่ได้ที่                 | 2. กำหนดเวลาและมาตรฐานเมื่อผสมได้     |
|                          | 3. ได้ผงฟูน้อยเกินไป            | 3. ส่วนผสม                            |
|                          | 4. อนุมัติเงินมากเกินไป         | 4. กำหนดอนุมัติเงินในการอบรม          |

เด็กที่ออฟ

| ปัญหา                      | สาเหตุ                         | วิธีการแก้ไข                          |
|----------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1.ใหม่                     | 1.พนักงานอบคความระมัดระวัง     | 1.สร้างจิตสำนึกในเรื่องความระมัดระวัง |
|                            | 2.อบบนเกินไป                   | 2.กำหนดเวลาในการอบ                    |
|                            | 3.อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป       | 3.กำหนดอุณหภูมิในการอบ                |
| 2.เอียง                    | 1.ปลดหน้าไม่เสมอกัน            | 1.ปลดหน้าให้เสมอกัน                   |
|                            | 2.เอียงตอนกลับถาดในเตา         | 2.กลับถาดด้วยความระมัดระวัง           |
|                            | 3.วางถาดเอียงในเตา             | 3.วางถาดให้ตรง                        |
| 3.ความสูงต่ำกว่ามาตรฐาน    | 1.ไม่ได้ตั้งน้ำหนักตอนเทใส่ถาด | 1.ตั้งน้ำหนักตอนเทใส่ถาด              |
|                            | 2.ผสมไม่ได้ที่                 | 2.กำหนดเวลาและมาตรฐานเมื่อผสมได้ที่   |
|                            | 3.ใส่ผงฟูน้อยเกินไป            | 3.ชั่งส่วนผสม                         |
|                            | 4.อุณหภูมิเตาอบต่ำเกินไป       | 4.กำหนดอุณหภูมิในการอบ                |
| 4.หน้าท็อปฟิไหม้หรือสีเข้ม | 1.อบนานเกินไป                  | 1.กำหนดเวลาในการอบ                    |
| 5.หน้าท็อปฟิเย็น           | 1.อบน้อยเกินไป                 |                                       |

## เอแบคอี

| ปัญหา                        | สาเหตุ                                  | วิธีการแก้ไข                                  |
|------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. ขนาดไม่ได้มาตรฐาน         | 1. เบ้าหน้าหนักไม่เท่ากัน (คนบีบคนละคน) | 1. กำหนดน้ำหนักมาตรฐานและมีกรรส่วนซึ่งน้ำหนัก |
| 2. รูปทรงไม่ได้มาตรฐาน       | 1. รูปทรงที่บีบ ไม่เหมือนกัน            | 1. กำหนดรูปทรงมาตรฐาน                         |
| 3. มีการปนเปื้อนของเปลือกไข่ | 1. ดอกไข่แล้วเปลือกไข่ร่วงลงไป          | 1. หยิบเปลือกไข่ออก                           |
|                              |                                         | 2. ดอกไข่ใส่กะละมังก่อนแล้วค่อยๆ เทใส่ถึงผสม  |

## แยมโรล

| ปัญหา                         | สาเหตุ                                                                                                                 | วิธีการแก้ไข                                                                                                                                                |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. แผ่นโรลบางเกินไป           | 1. ใส่ผงฟูน้อยเกินไป<br>2. ผสมไม่ได้ที่<br>3. ไม่ได้ชั่งน้ำหนัก<br>4. ใช้เนยละลายที่เย็นแล้ว<br>5. อบอุณหภูมิต่ำเกินไป | 1. ชั่งส่วนผสม<br>2. กำหนดเวลาและมาตรฐานเมื่อผสม ได้ที่<br>3. ชั่งน้ำหนักโรลต่อถาดให้เท่ากัน<br>4. ใช้เนยละลายในอุณหภูมิร้อนอยู่<br>5. กำหนดอุณหภูมิในการอบ |
| 2. ได้ครีมหนาหรือบางเกินไป    | 1. ปาดครีมไม่สม่ำเสมอ<br>2. ไม่ได้ชั่งน้ำหนักครีมที่ปาดต่อแผ่นโรล<br>3. แผ่นโรลบางทำให้ต้องปาดครีมหนา                  | 1. ปาดครีมให้เหมือนกัน<br>2. ชั่งน้ำหนักครีมที่ปาด<br>3. ต้องทำให้แผ่นโรลขนาดเท่ากัน                                                                        |
| 3. แผ่นโรลขนาดไม่เหมือนกัน    | 1. ปาดหน้าโรลตอเทพใส่ถาดไม่เหมือนกัน                                                                                   | 1. ปาดหน้าโรลให้เหมือนกัน                                                                                                                                   |
| 4. ผิวหน้า (สีน้ำตาล) หลุดลอก | 1. อบนานเกินไป                                                                                                         | 1. กำหนดเวลาในการอบ                                                                                                                                         |

# การดูแล-รักษาป่าเบญจมา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

### แนววิสัยทัศน์ของ

| ปัญหา                             | สาเหตุ                                                                                                                   | วิธีการแก้ไข                                                                                                       |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ขนาดไม่ได้มาตรฐาน              | 1. แผ่นชนมping ขนาดไม่เท่ากัน<br>2. แป่งครึ่งชนมping ไม่เท่ากัน<br>3. ติดชนมping ไม่ตรง                                  | 1. คัดเลือกแผ่นชนมping<br>2. ใช้แผนพลาस्टิกทำเป็นแม่แบบในการตัด<br>3. ใช้แผนพลาस्टิกทำเป็นแม่แบบในการตัด           |
| 2. ชนมping ยุบคองแถมเงิน          | 1. ใช้ชนมping ใหม่ที่อบในวันนั้น                                                                                         | 1. ใช้ชนมping ที่อบค้างไว้ 1 คืน                                                                                   |
| 3. แผ่นชนมping ที่สไลซ์ไม่เท่ากัน | 1. เบียดของเครื่องสไลซ์ห่างไม่เท่ากัน                                                                                    | 1. ปรับใบมีดให้ห่างเท่ากัน                                                                                         |
| 5. นำหนักมากหรือน้อยเกินไป        | 1. ไม่ได้ชั่งน้ำหนักนำสไลด์และหนุของ<br>2. ป้ายนำสไลด์ ไม่ทั่วและ ไม่เท่ากัน<br>3. แผ่นกระจายหนุของ ไม่ทั่วและไม่เท่ากัน | 1. สุ่มชั่งน้ำหนักนำสไลด์และหนุของบ่อยๆ<br>2. ป้ายนำสไลด์ให้ทั่วและเท่ากัน<br>3. แผ่นกระจายหนุของให้ทั่วและเท่ากัน |

### แนววิสัยทัศน์ของ

| ปัญหา                             | สาเหตุ                                                                | วิธีการแก้ไข                                                          |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1. ขนาดไม่ได้มาตรฐาน              | 1. แผ่นชนมping ขนาดไม่เท่ากัน<br>2. แป่งครึ่งชนมping ไม่เท่ากัน       | 1. คัดเลือกแผ่นชนมping<br>2. ใช้แผนพลาस्टิกทำเป็นแม่แบบในการตัด       |
| 2. ชนมping ยุบในคองแถมเงิน        | 1. ใช้ชนมping ใหม่ที่อบในวันนั้น                                      | 1. ใช้ชนมping ที่อบค้างไว้ 1 คืน                                      |
| 3. ชนมping ก่อนวันหมดอายุ         | 1. ใช้ชนมping สูตรแซนวิช                                              | 1. ใช้ชนมping สูตรแซนวิช                                              |
| 4. แผ่นชนมping ที่สไลซ์ไม่เท่ากัน | 1. เบียดของเครื่องสไลซ์ห่างไม่เท่ากัน                                 | 1. ปรับใบมีดให้ห่างเท่ากัน                                            |
| 5. นำหนักมากหรือน้อยเกินไป        | 1. ไม่ได้ชั่งน้ำหนักให้สียงยา<br>2. ป้ายให้สียงยาไม่ทั่วและไม่เท่ากัน | 1. สุ่มชั่งน้ำหนักให้สียงยาบ่อยๆ<br>2. ป้ายให้สียงยาให้ทั่วและเท่ากัน |

## พยายลัษณะ

| ปัญหา                  | สาเหตุ                             | วิธีการแก้ไข                         |
|------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1.ขนาดไม่มาตรฐาน       | 1.ไม่มีเครื่องตั้ง                 | 1.มีการตั้งน้ำหนักบ่อยๆ              |
| 2.น้ำหนักสลับประคองมาก | 2.แข่งน้ำหนักหรือบางเกินไป         | 2.สังเกตความหนาของแป้                |
| 3.หน้าแตก              | 1.ไม่ได้ใช้น้ำหนัก                 | 1.สังเกตน้ำหนักบ่อยๆ                 |
|                        | 1.ช่องที่ใส่สลับประคองติดกันเกินไป | 1.เจาะช่องให้ห่างกันในระยะที่เหมาะสม |
|                        | 2.สลับประคองมีน้ำหนักเกินไป        | 2.กำหนดลักษณะของสลับประคองที่ถ่วงได้ |
| 4.ชนมชนขึ้นน้อยเกินไป  | 1.ปรับแป้นน้อยขึ้นเกินไป           | 1.กำหนดจำนวนชั้นของแป้นพาย           |

## แป้นคอฟฟี่คีน

| ปัญหา            | สาเหตุ                     | วิธีการแก้ไข                                       |
|------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.ขนาดไม่มาตรฐาน | 1.ไม่มีเครื่องตั้ง         | 1.มีการตั้งน้ำหนักบ่อยๆ                            |
|                  | 2.แป้นน้ำหนักหรือบางเกินไป | 2.สังเกตความหนาของแป้น                             |
|                  | 3.ไม่ได้ตั้งใส่คอฟฟี่      | 3.ตั้งใส่ทุกครั้ง                                  |
| 2.แข่งบ่มไม่ทัน  | 1.ลืมใส่ยีสต์              | 1.มีการจัดการแข่งขันผสม                            |
|                  | 2.ใส่ยีสต์น้อยเกินไป       | 2.ใช้เครื่องตั้งที่มีความละเอียดเหมาะสมกับน้ำหนัก  |
|                  | 3.ใส่น้ำมากเกินไปแป้นและ   | 3.ต้องมีความแม่นยำและความระมัดระวังในการแข่งขันผสม |
|                  | 4.ตีแป้นไม่ดี              | 4.มีการฝึกฝนพนักงานให้เกิดความชำนาญมากขึ้น         |

## 2. แรงงาน (Man)

### ปัญหา

1. จำนวนพนักงานไม่เพียงพอกับงานทำให้งานที่ออกมาไม่มีประสิทธิภาพอย่างที่กำหนดไว้ เนื่องจากพนักงานเหนื่อยล้าและต้องการรีบทำให้เสร็จโดยเร็ว
2. ไม่มีการแบ่งหน้าที่ให้พนักงานในแผนกอย่างชัดเจน ทำให้เกิดการรองานและการทำงานเป็นไปอย่างล่าช้า
3. พนักงานใหม่ที่รับเข้ามาไม่มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบทำให้เกิดความล่าช้าและผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานทำให้ต้องคัดออกเป็นของเสีย
4. ขาดการประเมินประสิทธิภาพพนักงานอย่างจริงจัง ทำให้ไม่สามารถวัดได้ว่าพนักงานได้ทำงานอย่างเต็มความสามารถหรือยัง
5. พนักงานขาดการประสานงานระหว่างแผนก ทำให้ไม่เกิดความต่อเนื่องในการทำงาน เนื่องจากเห็นว่างานได้ผ่านจากแผนกตัวเองไปยังแผนกอื่นแล้ว

### แนวทางแก้ไข

1. มีการจัดหาพนักงานให้เพียงพอกับจำนวนงาน โดยดูได้จากลักษณะงาน ความยากง่าย ปริมาณที่ต้องผลิตในแต่ละวัน และอยากเสนอให้มีการศึกษาและกำหนดมาตรฐานในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดว่า 1 คนใช้เวลาเท่าไร ได้ปริมาณมากน้อยแค่ไหน เพื่อที่จะได้นำมาคำนวณว่าพนักงานจำนวนเท่าไรจึงจะพอดีกับจำนวนงานที่มี
2. มีการแบ่งหน้าที่หลักให้พนักงานแต่ละคนอย่างชัดเจน ว่าเมื่อถึงเวลาพนักงานคนนี้จะต้องไปหน้าที่ที่กำหนดไว้ แต่เมื่อทำหน้าที่ของตนเองเสร็จแล้วก็ต้องมาช่วยในส่วนที่ยังไม่เสร็จด้วย เพราะถ้าไม่กำหนดให้ก็จะทำให้เกิดการรองาน เลี่ยงงาน เกี่ยงงาน
3. จัดให้มีการอบรมและฝึกฝนพนักงานที่รับเข้ามาใหม่ ให้มีความรู้และทักษะพื้นฐานของการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ
4. จัดทำมาตรฐานและหลักเกณฑ์เพื่อประเมินประสิทธิภาพในการทำงานของพนักงานว่ายังอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดไว้ เพื่อเป็นแรงกระตุ้นให้พนักงานเกิดความตื่นตัวและอยากพัฒนาอยู่ตลอดเวลา
5. จัดให้มีกิจกรรมที่ทำร่วมกันระหว่างแผนกต่างๆ เพื่อเชื่อมความสัมพันธ์กันระหว่างแผนก และปลูกฝังให้พนักงานมีความรับผิดชอบร่วมกันในงานที่เกิดขึ้น

### 3. วิธีการผลิต (Method)

#### ปัญหา

1. ไม่มีการอบรมหรือฝึกฝนให้พนักงานที่รับเข้ามามีความรู้เกี่ยวกับวิธีปฏิบัติงานที่ถูกต้อง ใช้วิธีการเรียนรู้หน้างานซึ่งส่งผลให้พนักงานไม่เข้าใจถึงวิธีการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง
2. ขาดการประเมินวิธีการปฏิบัติงานของพนักงานว่าพนักงานยังปฏิบัติงานด้วยวิธีการที่ถูกต้องอยู่หรือไม่
3. ไม่มีการวางแผนก่อนการทำงานทำให้การทำงานเป็นไปอย่างไม่เป็นขั้นตอน เกิดความล่าช้า เสียเวลาในการรอนาน
4. พนักงานขาดความรู้สึกว่าตนเองต้องรับผิดชอบในงานที่เกิดขึ้น ซึ่งทำให้พนักงานไม่ปฏิบัติตามวิธีปฏิบัติที่ถูกต้องอย่างเคร่งครัด

#### แนวทางแก้ไข

1. จัดให้มีการฝึกอบรมพนักงานที่รับเข้ามาใหม่ทุกครั้งถึงวิธีการปฏิบัติงานที่ถูกต้องก่อนให้ไปทำงานจริง เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการทำงาน
2. จัดให้มีการประเมินวิธีการปฏิบัติงานของพนักงานอย่างสม่ำเสมอ เพื่อกระตุ้นให้พนักงานมีความตื่นตัวและปฏิบัติงานอย่างถูกต้องอยู่เสมอ
3. ให้หัวหน้าแผนกแต่ละแผนกเป็นผู้รับผิดชอบในการวางแผนและแบ่งงานให้พนักงานแต่ละคนก่อนเริ่มปฏิบัติงาน
4. จัดกิจกรรมให้พนักงานได้ทำร่วมกับผู้บริหารและพนักงานฝ่ายอื่นๆ เพื่อให้พนักงานเกิดความรู้สึกว่าตนเองเป็นส่วนหนึ่งของบริษัท และต้องปฏิบัติหน้าที่ของตนเองให้ดีที่สุดเพื่อบริษัทและเพื่อตนเอง

#### 4. เครื่องจักร (Machine)

##### ปัญหา

1. ไม่สามารถใช้เครื่องจักรได้เต็มประสิทธิภาพ เนื่องจากขาดการบำรุงรักษาที่ดี ในขณะที่ไม่สามารถใช้เครื่องจักรได้เต็มประสิทธิภาพ แต่ค่าเสื่อมราคาของเครื่องจักรก็ยังมียู่ตลอดเวลา
2. มีเครื่องจักรที่ใช้งานไม่ได้อยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งก็ถือว่าเป็นเงินที่ลงทุนไปแล้วไม่ได้อะไรตอบแทนกลับมา
3. เครื่องจักรถูกใช้งานอย่างไม่ถูกวิธีทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการซ่อมหรือเปลี่ยนเครื่องจักร
4. เครื่องจักรอยู่ในสภาพที่ไม่พร้อมใช้งาน เมื่อใช้ไปแล้วได้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีคุณภาพ ต้องคัดออกเป็นของเสีย

##### แนวทางแก้ไข

1. จัดให้มีการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องจักรอย่างสม่ำเสมอ โดยอาศัยความร่วมมือจากฝ่ายช่างซ่อมบำรุง เพราะการป้องกันไม่ให้เครื่องจักรเสียจะทำให้ลดค่าใช้จ่ายเนื่องจากเครื่องจักรหยุดทำงานได้
2. พยายามนำเครื่องจักรที่ไม่ได้ใช้งานมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด
3. จัดทำคู่มือในการใช้เครื่องจักรแต่ละชนิดและติดเอาไว้ใกล้กับเครื่องจักรชนิดนั้นเพื่อให้พนักงานปฏิบัติตามอย่างถูกวิธี อีกทั้งยังจัดให้มีการประเมินการใช้เครื่องจักรด้วย
4. มีการตรวจสอบสภาพของเครื่องจักรก่อนใช้งาน เพื่อที่จะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพไม่เกิดเป็นของเสีย