



การปรับปรุงกระบวนการผลิตไก่ชุบแป้งทอด

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผู้จัดทำ

ชื่อ - สกุล : นายณัฐนันท์ ทองบาง

ตำแหน่งงาน / แผนก : นักศึกษาฝึกงานฝ่ายผลิต

สถานประกอบการ : บริษัท บี. ฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

อาจารย์ที่ปรึกษา : รศ.ดร.ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ



บทคัดย่อ

การผลิตไก่ชุบแป้งทอดของบริษัท บี. ฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด พบว่ามีการใช้พนักงานผลิตจำนวนมากว่าการผลิตสินค้าประเภทอื่นอย่างเห็นได้ชัด เกิดจากเครื่องจักรคลุกแป้งที่มีประสิทธิภาพในการคลุกแป้งต่ำ ต้องอาศัยพนักงานในการคลุกแป้งซ้ำ การจัดทำโครงการนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการคลุกแป้ง ลดจำนวนพนักงานที่ใช้ในการผลิต และเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของพนักงาน โดยการเปลี่ยนเครื่องจักรที่ใช้คลุกแป้ง Breader และปรับรูปแบบการจัดไลน์ผลิตใหม่ ผลพบว่า สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการคลุกแป้งได้ และสามารถลดพนักงานที่ใช้ในการผลิตลงได้ 5 คน จากพนักงาน 28 คน เหลือพนักงาน 23 คน ประสิทธิภาพการทำงานของพนักงานจึงเพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ผลิตต่อพนักงานต่อชั่วโมง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการคลุกแป้ง Breader
2. เพื่อลดจำนวนพนักงานที่ใช้ในการผลิต
3. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของพนักงานที่ใช้ในการผลิต

วิธีดำเนินโครงการ

1. ศึกษากระบวนการผลิตของโรงงาน เพื่อสำรวจปัญหา เก็บข้อมูล และกำหนดปัญหาที่ต้องการปรับปรุง ซึ่งจากการศึกษาพบว่าการผลิตสินค้าไก่ชุบแป้งทอดมีการใช้พนักงานที่มากกว่าการผลิตสินค้าประเภทอื่นจึงเลือกเรื่องนี้เป็นปัญหาที่ต้องการปรับปรุง
2. วิเคราะห์ปัญหาการใช้พนักงานจำนวนมากในการผลิตไก่ชุบแป้งทอด โดยใช้หลักการ Why-Why Analysis วิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาที่แท้จริง พบว่าเกิดจากประสิทธิภาพการคลุกแป้งของเครื่องจักรต่ำ ทำให้ %Pick up ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่ทางโรงงานกำหนด ต้องอาศัยพนักงานในการคลุกแป้งซ้ำ
3. ดำเนินการแก้ไขปัญหา เปลี่ยนเครื่องจักรที่ใช้ในการคลุกแป้ง Breader ทำการเปลี่ยนรูปแบบการจัดไลน์การผลิตใหม่ เพื่อลดการสูญเสียแป้งที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการผลิต และเพื่อลดจำนวนพนักงานที่ใช้ในการผลิตลง

ผลการศึกษา

1. การเพิ่มประสิทธิภาพการคลุกแป้ง Breader การปรับปรุงโดยการเปลี่ยนเครื่องจักรที่ใช้ในการคลุกแป้ง สามารถเพิ่ม %Pick up ของแป้ง Breader ให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานซึ่งอยู่ในช่วงระหว่าง 15-21% ได้โดยไม่ต้องใช้คนคลุกซ้ำ
2. การลดจำนวนพนักงานที่ใช้ในการผลิต สามารถลดพนักงานคลุกแป้งซ้ำลงได้ 5 คน จาก 9 คน เหลือ พนักงาน 4 คน ไว้ทำหน้าที่เรียงและคลุกแป้งซ้ำในบางชั้นที่ทับหรือติดกันมา จึงเหลือพนักงานที่ใช้ในการผลิต 23 คน จาก 28 คน
3. การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของพนักงาน จำนวนพนักงานที่ลดลงทำให้ประสิทธิภาพการทำงานของพนักงานเพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับปริมาณสินค้าที่ผลิตได้ต่อคนต่อชั่วโมง ซึ่งเพิ่มจาก 33.14 ± 4.11 เป็น 35.68 ± 2.91 kg/man/hr.

สรุปผล

จากการปรับปรุงกระบวนการผลิตไก่ชุบแป้งทอด สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการคลุกแป้ง Breader โดยเพิ่ม % Pick up ของแป้งให้อยู่ในช่วงมาตรฐาน สามารถลดจำนวนพนักงานที่ใช้ในการผลิตลงจาก 28 คน เหลือ 23 คน อีกทั้งยังสามารถทำให้ประสิทธิภาพการทำงานของพนักงานเพิ่มขึ้น