

ปิยะนุช ไวสาหลง 2552: การจัดทำระบบจัดการคุณภาพสำหรับสายการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร) สาขาการจัดการ
เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
หลัก: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุตินา ไวศรายุทธ์, Ph.D. 98 หน้า

งานวิจัยนี้เสนอแนวทางการสร้างระบบจัดการคุณภาพของกระบวนการผลิตเบเกอรี่ในสาขาของห้าง
ค้าส่ง โดยใช้สายการผลิตของสำนักงานใหญ่เป็นกรณีศึกษา งานวิจัยเริ่มจากการเข้าไปศึกษาระบบการผลิต
วิเคราะห์และแจกแจงประเด็นปัญหาด้านคุณภาพที่เกิดขึ้น พบว่ามีสินค้าเสียหายจากความไม่สม่ำเสมอของ
คุณภาพสินค้า เนื่องจากหน่วยงานไม่มีการใช้ระบบการจัดการคุณภาพ และไม่มีตัวชี้วัดที่เหมาะสม ดังนั้น
วัตถุประสงค์ของงานวิจัยคือ เพื่อลดจำนวนสินค้าเสียหายจากปัญหาดังกล่าว และสร้างระบบการจัดการคุณภาพ
เพื่อให้เกิดการปรับปรุงคุณภาพสายการผลิตอย่างต่อเนื่อง

ในการจัดทำระบบจัดการคุณภาพภายในกระบวนการผลิตนี้ เริ่มจากการจัดตั้งทีมคุณภาพ เพื่อระดม
สมองในการกำหนดปัจจัยที่ส่งผลต่อปัญหาในการผลิต วิเคราะห์ปัจจัยการผลิตเพื่อกำหนดวิธีการควบคุมปัญหา
ที่ส่งผลต่อคุณภาพสินค้า จากนั้นสร้างระบบการจัดการคุณภาพขั้นต้นและประยุกต์ใช้เครื่องมือการจัดการ
คุณภาพ รวมทั้งการปรับปรุงพฤติกรรมการทำงานของพนักงานในสายการผลิต นอกจากนี้งานวิจัยได้ช่วยแก้ปัญหา
ในเรื่องการวางแผนการผลิตและการจัดการวัตถุดิบ ซึ่งงานในส่วนนี้แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ การกำหนด
แผนการผลิตซึ่งได้เสนอแนะแนวทางในการวางแผนการผลิตที่ถูกต้องและเป็นระบบ เพื่อให้ได้แผนการผลิตที่
มีความแม่นยำมากขึ้น การสร้างตารางใบรายการวัสดุ และการสร้างแผนการคำนวณการใช้วัตถุดิบ

หลังปรับปรุงและดำเนินการใช้ระบบจัดการคุณภาพแล้ว พบว่าปัญหาเรื่องการเดิมส่วนผสมวัตถุดิบ
ผิดพลาด ปัญหาความไม่ครบถ้วนของการบันทึกข้อมูลการสูญเสียระหว่างผลิตและจำนวนของสินค้าสูญเสียใน
กระบวนการผลิตมีจำนวนลดลง การจัดทำระบบการบันทึกการทำงานเป็นการสร้างพฤติกรรมการทำงานของ
พนักงานในการตรวจสอบความถูกต้องระหว่างปฏิบัติงาน และสามารถทวนสอบถึงสาเหตุในกรณีเกิดปัญหา
ส่งผลให้คุณภาพของสินค้ามีความสม่ำเสมอและลดปริมาณสินค้าสูญเสียลงได้

Piyanuch Waisalong 2009: Quality Management System for Bakery Production Industry. Master of Science (Agro-Industry Technology Management), Major Field: Agro-Industry Technology Management, Department of Agro-Industry Technology. Thesis Advisor: Assistant Professor Chutima Waisarayutt, Ph.D. 98 pages.

This research proposed the establishment of quality management system for in-store bakery products, using processing units in a company headquarter as a case study. The research has been done on investigating production and identifying quality problem. The primary observation found many non-conforming products from the inconsistency of the production due to the lack of quality management implementation and performance measurement. Therefore the objectives of this research are to reduce product lost from non-conforming problem and to establish quality management system for continue quality improvement in production line.

In order to establish the quality management system, the research was conducted in the following steps: 1) analyzing problems, 2) identifying the root causes of the problems, and 3) establishing a quality management system and applying quality management tools to the production processes. This included the adjustment of working behaviors of line operators. This research was also help production manager solving raw material planning problem. The production planning included 3 parts of developing company production plan, summary bill of material according to the production plan and calculating raw material preparation list. All such activities were on excel spreadsheet.

After the implementation of the proposed quality management system, the problems previously found in production stage were solved such as decrease the mistake from material preparation and data recording behaviors on important process parameters were established in production operators. Consequently, product qualities became more consistent and the number of non-conforming products was reduced.