

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

งานวิจัยนี้เสนอแนวทางการสร้างระบบจัดการคุณภาพของกระบวนการผลิตเบเกอรี่ในสาขาของห้าง
ค้าส่ง โดยใช้สายการผลิตของสำนักงานใหญ่เป็นกรณีศึกษา งานวิจัยเริ่มจากการเข้าไปศึกษาระบบการผลิต
วิเคราะห์และแจกแจงประเด็นปัญหาด้านคุณภาพที่เกิดขึ้น พบว่ามีสินค้าเสียหายจากความไม่สม่ำเสมอของ
คุณภาพสินค้า เนื่องจากหน่วยงานไม่มีการใช้ระบบจัดการคุณภาพ และไม่มีตัวชี้วัดที่เหมาะสม ดังนั้น
วัตถุประสงค์ของงานวิจัยคือ เพื่อลดจำนวนสินค้าเสียหายจากปัญหาดังกล่าว และสร้างระบบจัดการคุณภาพ
เพื่อให้เกิดการปรับปรุงคุณภาพสายการผลิตอย่างต่อเนื่อง

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

หลังปรับปรุงและดำเนินการใช้ระบบจัดการคุณภาพแล้ว พบว่าปัญหาเรื่องการเดิมส่วนผสมวัตถุดิบ
ผิดพลาด ปัญหาความไม่ครบถ้วนของการบันทึกข้อมูลการสูญเสียระหว่างผลิตและจำนวนของสินค้าสูญเสียใน
กระบวนการผลิตมีจำนวนลดลง การจัดทำระบบการบันทึกการทำงานเป็นการสร้างพฤติกรรมการทำงานของ
พนักงานในการตรวจสอบความถูกต้องระหว่างปฏิบัติงาน และสามารถทวนสอบถึงสาเหตุในกรณีเกิดปัญหา
ส่งผลให้คุณภาพของสินค้ามีความสม่ำเสมอและลดปริมาณสินค้าสูญเสียลงได้

ลายมือชื่อนิสิต

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

____ / ____ / ____

