

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ

การใช้กิจกรรมกลุ่มคุณภาพเพื่อลดการสูญเสียในกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งของโรงอบลำไยสายฤทธิ์

ผู้เขียน

นางสาวรวงคณา ตันวรรณ

ปริญญา

บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
(การจัดการอุตสาหกรรมการเกษตร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

อาจารย์ ดร.พิชญลักษณ์ พิชญกุล

บทคัดย่อ

งานค้นคว้าอิสระ เรื่อง “การใช้กิจกรรมกลุ่มคุณภาพเพื่อลดการสูญเสียในกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งของโรงอบลำไยสายฤทธิ์” มีวัตถุประสงค์เพื่อแก้ไขปัญหาการสูญเสียของลำไยอบแห้งภายในโรงอบลำไยสายฤทธิ์โดยใช้กิจกรรมกลุ่มคุณภาพ โดยใช้แนวคิดกลุ่มคุณภาพในการจัดกิจกรรมเพื่อร่วมค้นหาสาเหตุและร่วมแก้ไขปัญหาการสูญเสียของลำไยอบแห้งผ่านเครื่องมือคุณภาพในรูปแบบต่างๆ ในงานค้นคว้าอิสระชิ้นนี้ใช้วิธีการศึกษาแบบการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม ผู้ศึกษามีฐานะเป็นผู้จัดกิจกรรมกลุ่มคุณภาพให้แก่พนักงานในโรงอบลำไยสายฤทธิ์ ซึ่งได้แก่หัวหน้างานในแผนกต่างๆ เนื่องจากหัวหน้างานเหล่านี้สามารถมองเห็นปัญหาที่เกิดขึ้นภายในโรงอบลำไยสายฤทธิ์และสามารถแสดงทัศนะเกี่ยวกับผลที่เกิดจากปัญหาดังกล่าวได้ นอกจากนี้ผู้ศึกษายังใช้วิธีการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมกลุ่มคุณภาพอีกด้วย

ผลจากการประชุมพบว่าปัญหาลำไยอบแห้งเปลือกแตก เป็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อมูลค่าความเสียหายแก่โรงอบลำไยสายฤทธิ์ จากการลงมติของหัวหน้างาน ซึ่งสาเหตุของปัญหาสามารถจำแนกได้ออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอก โดยปัจจัยภายใน เช่น ปัจจัยด้านแรงงานและเครื่องจักร สาเหตุของปัญหาได้ใช้แผนผังก้างปลาเป็นเครื่องมือคุณภาพในการค้นหาสาเหตุ ส่วนแนวทางการแก้ไขปัญหา พบว่ามีทั้งการแก้ไขปัญหาเครื่องจักร โดยใช้วิธีการเปลี่ยนถังพักลำไยและจัดการอบรมให้แก่แรงงาน ในส่วนนี้ได้ใช้เครื่องมือคุณภาพคือแผ่นตรวจสอบในการเปรียบเทียบผลที่ได้รับจากการเปลี่ยนแปลงเครื่องจักรและใช้กราฟหรือแผนภูมิในการเปรียบเทียบผลลัพธ์ที่ได้รับจากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ผลลัพธ์ที่ได้จากการแก้ไขปัญหา

พบว่า ลำไยอบแห้งเปลือกแตกจาก 340 กิโลกรัม ลดลงเหลือเพียงแค่ 140 กิโลกรัม ซึ่งผลต่างคือ 200 กิโลกรัม จากจำนวนลำไยทั้งสิ้น 10,000 กิโลกรัม

ส่วนทิศทางในอนาคต ผู้ศึกษาจะยังคงจัดกิจกรรมกลุ่มคุณภาพอย่างต่อเนื่อง รวมถึงประยุกต์ใช้เครื่องมือคุณภาพเพื่อติดตามผลที่ได้รับจากการแก้ไขปัญหาและเพื่อทราบถึงสถานการณ์ปัจจุบันที่เกิดขึ้นภายในโรงอบลำไยสุราษฎร์

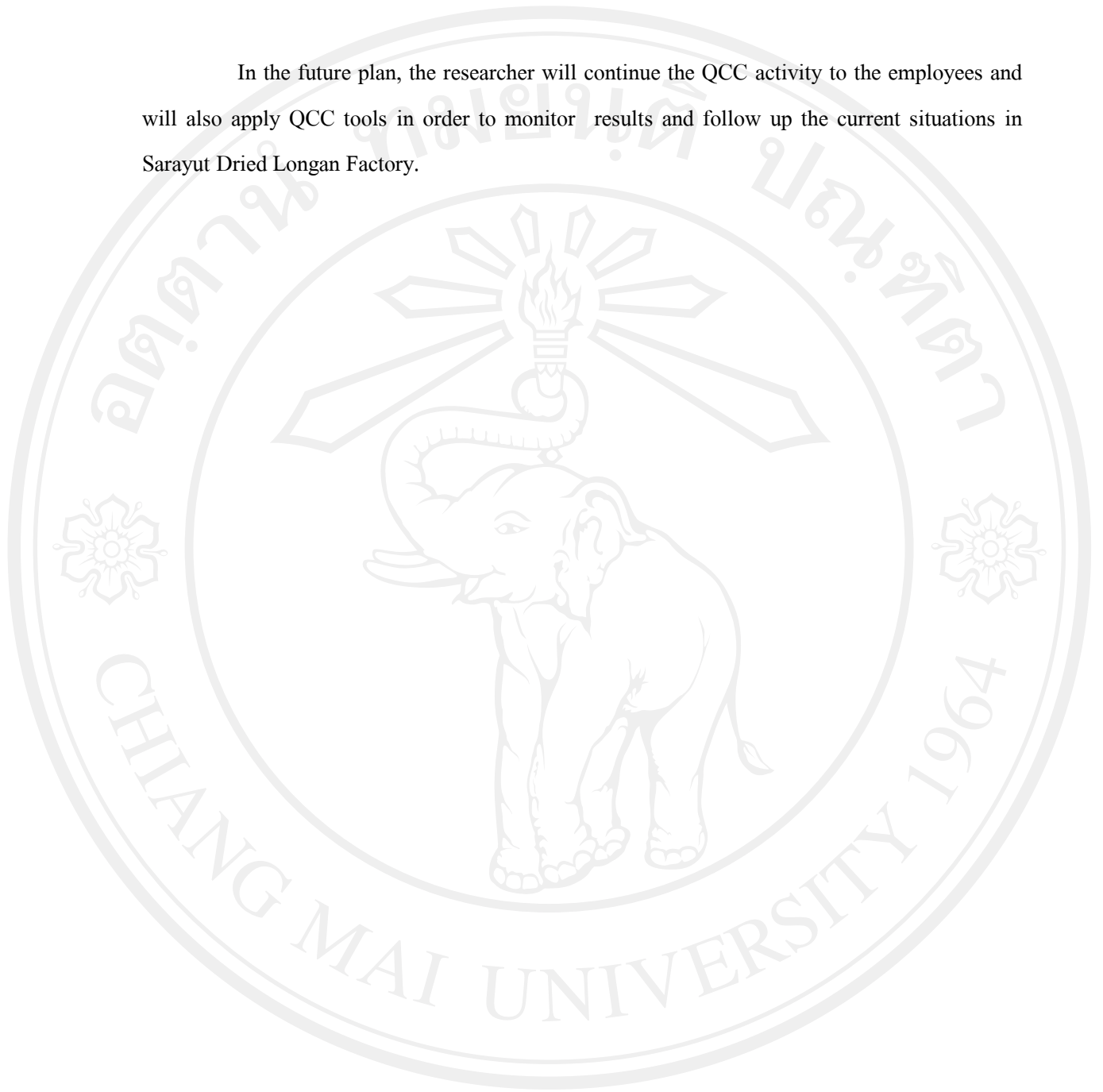
Independent Study Title	Implementation of Quality Control Circle to Reduce Loss in Dried Longan Production Process of Sarayut Dried Longan Factory
Author	Miss Warangkana Tonwanna
Degree	Master of Business Administration (Agro-Industry Management)
Independent Study Advisor	Dr. Pichayaluk Pichayakul

Abstract

The study entitled “Implementation of Quality Control Circle to Reduce Loss in Dried Longan Production Process of Sarayut Dried Longan Factory” aims to solve the problems of the loss of dried longan in Sarayut Dried Longan Factory by using Quality Control Circle (QCC). This research applied the QCC concept in order to find out causes and ways to solve the problem by using quality tools. The researcher applied a participant observation technique by taking an organizer role to educate the QCC knowledge for employees, such as the heads of operation department because these people could foresee problems in the Sarayut Dried Longan Factory and able to give opinions about the impact of such problems. In addition, the researcher also did literature review on the QCC concept.

The study found that the heads of operation department agreed that the problem of broken dried longan peels was a main problem of Sarayut Dried Longan Factory. The cause of this problem could be divided into 2 types: internal and external factors. This study used fishbone diagram as a tool in order to find out the causes of the problem. Regarding to the solution for this problem, the QCC team improved a machine by enlarging a silo as well as holding a workshop for labor. The researcher used quality tools including check – list and graph to compare a before and after results. The result shows that after the improvement, the broken dried longan peels have been reduced from 340 kilogram/10,000 kilogram to 140 kilogram/10,000 kilogram.

In the future plan, the researcher will continue the QCC activity to the employees and will also apply QCC tools in order to monitor results and follow up the current situations in Sarayut Dried Longan Factory.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved