

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องการลดการสูญเสียผลผลิตกุ้งแช่แข็งในกระบวนการผลิต กรณีศึกษา : บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา มีจุดมุ่งหมายเพื่อวางแผนในการลดการสูญเสียผลผลิตกุ้งแช่แข็งในกระบวนการผลิต ดำเนินการตามแผนและวัดผลการดำเนินงานตามแผน โดยมุ่งเน้นถึงพฤติกรรมการทำงานของพนักงาน มีการดำเนินการวิจัยตามลำดับ ดังนี้

1. ประชากร กลุ่มตัวอย่างและพื้นที่วิจัย
2. ขั้นตอนในการวิจัย
3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

#### ประชากร กลุ่มตัวอย่างและพื้นที่วิจัย

##### ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ เป็น พนักงานในบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา(โรงงานอาหารแปรรูปกุ้งแช่แข็ง อำเภอระโนด)จำนวน 347 คน

##### กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษานี้ ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเฉพาะเจาะจงให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัยโดยกำหนดให้กลุ่มตัวอย่างได้แก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตในแผนกกุ้งดิบยืดโนบาชิ (Nobashi) รวมจำนวนทั้งสิ้น 347 คน ดังนี้

1. ผู้จัดการแผนกกุ้งดิบยืดโนบาชิ (Nobashi) จำนวน 1 คน
2. หัวหน้าพนักงานแผนกกุ้งดิบยืดโนบาชิ (Nobashi) จำนวน 3 คน
3. พนักงานระดับปฏิบัติการในการผลิตแผนกกุ้งดิบยืดโนบาชิ (Nobashi) จำนวน 343 คน

##### พื้นที่ของการวิจัย

พื้นที่ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ คือ แผนกกุ้งดิบยืดโนบาชิ (Nobashi) ของบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) อำเภอระโนด (โรงงานอาหารแปรรูปกุ้งแช่แข็งกุ้งอำเภอระโนด)

## ขั้นตอนในการวิจัย

การวิจัยเรื่องการลดการสูญเสียผลผลิตกุ้งแช่แข็งในกระบวนการผลิต กรณีศึกษา : บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหารจำกัด อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา มีขั้นตอนการวิจัยดังนี้

ตอนที่ 1 แผนการลดการสูญเสียผลผลิตกุ้งแช่แข็งในกระบวนการผลิต

1. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลการสูญเสียในปี พ.ศ. 2550 จากแผนการผลิตต่างๆ ได้แก่ แผนกรับวัตถุดิบ แผนกตัดหัวและคัดขนาด แผนกปอกเปลือก แผนกกุ้งยืด โนบาชิ และแผนกบรรจุ
2. วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเลือกแผนก โดยผู้วิจัยเลือกแผนกกุ้งยืด โนบาชิ (Nobashi) เนื่องจากมีการสูญเสียของผลผลิตสูงที่สุดคือคิดเป็นร้อยละ 35.31 จากปริมาณการสูญเสียรวมทั้งหมด หรือ 5,283.96 กิโลกรัม (รายละเอียดแสดงตามภาพที่ 2.4 และ 2.5)
3. วิเคราะห์การสูญเสียของแผนกกุ้งยืด โนบาชิจำแนกตามปัจจัยการผลิต ได้แก่ คน เครื่องจักร วัตถุดิบ และวิธีการหรือการจัดการ พบว่าเกิดการสูญเสียร้อยละ 88.73 มาจากการกระทำของคนหรือพนักงาน (รายละเอียดแสดงตามภาพที่ 2.6)
4. วิเคราะห์สาเหตุของการสูญเสียผลผลิตกุ้งแช่แข็งในกระบวนการผลิตของแผนกโนบาชิ โดยใช้แผนภาพแสดงเหตุและผล
5. วางแผนการแก้ปัญหาเพื่อลดการสูญเสียผลผลิตกุ้งแช่แข็งที่มีสาเหตุมาจากคนของแผนกโนบาชิโดยใช้วิธีการประชุมกลุ่มและระดมสมองจากกลุ่มบุคคลดังต่อไปนี้
  - 5.1 ผู้จัดการจำนวน 1 คน
  - 5.2 หัวหน้าพนักงานจำนวน 3 คน
  - 5.3 ตัวแทนพนักงานจุดบั้งและยืดจำนวน 10 คน

ตอนที่ 2 ผลการดำเนินงานตามแผน

1. นำแผนสู่การปฏิบัติโดยการประชุมชี้แจงวิธีการปฏิบัติงานตามแผนที่วางไว้ให้พนักงานระดับปฏิบัติการจำนวน 343 คน และให้พนักงานผู้ปฏิบัติงานดำเนินการตามแผนที่กำหนด
2. ติดตามผลการดำเนินงาน โดยการเก็บข้อมูลน้ำหนักของเสียประจำวัน โดยใช้แบบตรวจสอบรายการ (check sheet)
3. วิเคราะห์ผลการดำเนินงานรอบสัปดาห์จำนวน 4 สัปดาห์ เทียบกับค่าเป้าหมายได้แก่ ลดการสูญเสียของผลผลิตกุ้งแช่แข็งของแผนกโนบาชิที่มีสาเหตุมาจากพนักงานให้ไม่เกินร้อยละ 0.30 ของน้ำหนักการผลิต

การคิดค่าเป้าหมายได้จากการคำนวณผลการดำเนินงานที่เกิดการสูญเสีย ที่มีสาเหตุจากคนของแผนกกุ้งยืด โนบาชิในรอบ 12 เดือนของปี พ.ศ. 2550 ได้ค่าเฉลี่ยร้อยละ 0.39 อันนำมาใช้ในการตั้งค่าเป้าหมายของการดำเนินงานวิจัย ดังแสดงรายละเอียดตามตารางที่ 5

ตารางที่ 5 น้ำหนักและร้อยละของการสูญเสียผลผลิตกุ้งของแผนกกุ้งยืด โนบาซีในปี พ.ศ. 2550

เดือน	น้ำหนักที่ผลิต	น้ำหนักที่สูญเสียจากคน	คิดเป็นร้อยละ
มกราคม	41,024.01	339.90	0.82
กุมภาพันธ์	90,880.07	602.10	0.66
มีนาคม	96309.86	519.50	0.53
เมษายน	140616.59	374.42	0.27
พฤษภาคม	123132.14	330.90	0.27
มิถุนายน	116325.22	338.00	0.29
กรกฎาคม	43313.98	201.80	0.47
สิงหาคม	66076.64	244.40	0.37
กันยายน	81148.74	269.90	0.33
ตุลาคม	88120.25	440.84	0.50
พฤศจิกายน	157342.82	506.70	0.32
ธันวาคม	158061.47	518.20	0.33
<b>รวม</b>	<b>1202351.77</b>	<b>4686.66</b>	<b>0.39</b>

1. ปรับปรุงแก้ไขแผนการดำเนินงานในกรณีพบความพร่องหรือค่าไม่เป็นไปตามเป้าหมาย

2. สรุปผลการดำเนินงาน

### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยเรื่องการลดการสูญเสียผลผลิตกุ้งแช่แข็งในกระบวนการผลิต กรณีศึกษา : บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหารจำกัด อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา มีเครื่องมือที่ใช้เพื่อดำเนินการวิจัยดังนี้

ตอนที่ 1 แผนการลดการสูญเสียผลผลิตกุ้งแช่แข็งในกระบวนการ

1. แบบฟอร์มการตรวจสอบรายการ (check sheet) ใช้เพื่อเก็บข้อมูลการสูญเสีย

2. แผนภาพแสดงเหตุและผลใช้เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุเบื้องต้นหรือต้นเหตุของปัญหา

โดยใช้วิธีการตอบคำถามทำไม (แผนภูมิกิ่งปลา)

ตอนที่ 2 ผลการดำเนินงานตามแผน

1. กราฟใช้เพื่อแสดงผลการดำเนินงานตามแผนในการวิเคราะห์ข้อมูล

