ชื่อ - สกุล ..... เลขที่ .....

ใบกิจกรรมเรื่อง ระบุปัญหากับแนวคิดแบบลีน

คำชี้แจง :: ให้นักเรียนจับคู่สถานการณ์กับหัวข้อของแนวคิดแบบลีน โดยนำตัวเลขของหัวข้อแนวคิดแบบลีน ใส่หน้าสถานการณ์ให้ถูกต้อง

หัวข้อ

1. งานที่ต้องแก้ไข
2. การผลิตสินค้าหรือบริการมากเกินความต้องการ
3. การรอคอย
4. การใช้คนไม่ตรงกับงาน
5. การขนย้าย
6. การมีปริมาณสินค้าคงคลังมากเกินไป
7. การเคลื่อนไหว
8. ขั้นตอนการทำงานมากเกินไป

..... 1. ลูกค้าสั่งข้าวผัดหมูแต่ได้ข้าวผัดหมูยอ

..... 2. แม่ครัวมีเตาทำอาหารเพียงเตาเดียว

..... 3. ให้คนที่ถนัดลงมือสร้างชิ้นงานมาเขียนรายการ

..... 4. เตาทำอาหารอยู่ห่างจากที่เก็บวัตถุดิบ

..... 5. ถังขยะเปียกไม่มีการล้างทำความสะอาด ทำให้มีกลิ่นเหม็น

..... 6. แม่ครัวให้เครื่องเคียงมากเกินความต้องการของลูกค้า

..... 7. พนักงานหนึ่งคนทำหลายหน้าที่ เช่น คิดราคาอาหาร เสิร์ฟอาหาร รับคำสั่งซื้อ เก็บจาน

..... 8. เคลื่อนย้ายสิ่งของที่มีน้ำหนักมากโดยไม่มีเครื่องทุ่นแรง

..... 9. ไม่มีการแบ่งหน้าที่การทำงานภายในกลุ่ม ทำให้ต่างคนต่างทำ หรืออาจทำงานซ้ำซ้อนกัน

..... 10. เจ้าหน้าที่ทิ้งระยะเวลานานในการเก็บขยะ ทำให้ขยะล้นถัง

..... 11. ซื้อเครื่องปรุงไวมากเกินไป ต้องเก็บไว้เป็นเวลานานทำให้เสื่อมคุณภาพ

..... 12. แม่ครัวไม่สามารถทำอาหารรายการเดียวกันในครั้งเดียวได้

..... 13. จัดเก็บอุปกรณ์ไวไม่เป็นระเบียบ ไม่สะดวกต่อการหยิบใช้

..... 14. มีเปลือกไข่ปนอยู่ในไข่เจียว

..... 15. ปริมาณอาหารต่อจานมากเกินไป

..... 16. ให้พนักงานใหม่คิดราคาอาหาร

..... 17. แม่ครัวปรุงอาหารช้า

..... 18. แม่ครัวทำอาหารได้ทีละจาน

..... 19. บริเวณเตรียมวัตถุดิบกับตู้เย็นอยู่ห่างกัน

..... 20. สั่งผักมาไวเกินไป

LIVEWORKSHEETS