

ใบกิจกรรมเรื่อง ระบุปัญหากับแนวคิดแบบสิ้น

คำชี้แจง :: ให้นักเรียนจับคู่สถานการณ์กับหัวข้อของแนวคิดแบบสิ้น โดยนำตัวเลขของหัวข้อแนวคิดแบบสิ้น ใส่หน้าสถานการณ์ให้ถูกต้อง

หัวข้อ

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

- 1. ลูกค้าสั่งข้าวผัดหมูแต่ได้ข้าวผัดหมูยอ
- 2. แม่ครัวมีเตาทำอาหารเพียงเตาเดียว
- 3. ให้คนที่ถนัดลงมือสร้างชิ้นงานมาเขียนรายการ
- 4. เตาทำอาหารอยู่ห่างจากที่เก็บวัตถุดิบ
- 5. ถึงขยะเปียกไม่มีการล้างทำความสะอาด ทำให้มีกลิ่นเหม็น
- 6. แม่ครัวให้เครื่องเคียงมากเกินไปความต้องการของลูกค้า
- 7. พนักงานหนึ่งคนทำหลายหน้าที่ เช่น คิดราคาอาหาร เสิร์ฟอาหาร รับคำสั่งซื้อ เก็บจาน
- 8. เคลื่อนย้ายสิ่งของที่น้ำหนักมากโดยไม่มีเครื่องทุ่นแรง
- 9. ไม่มีการแบ่งหน้าที่การทำงานภายในกลุ่ม ทำให้ต่างคนต่างทำ หรืออาจทำงานซ้ำซ้อนกัน
- 10. เจ้าหน้าที่ทิ้งระยะเวลานานในการเก็บขยะ ทำให้ขยะล้นถัง
- 11. ซ้อมเครื่องปรุงไว้มากเกินไป ต้องเก็บไว้เป็นเวลานานทำให้เสื่อมคุณภาพ
- 12. แม่ครัวไม่สามารถทำอาหารรายการเดียวกันในครั้งเดียวได้
- 13. จัดเก็บอุปกรณ์ไว้ไม่เป็นระเบียบ ไม่สะดวกต่อการหยิบใช้
- 14. มีเปลือกไข่ปนอยู่ในไข่เจียว
- 15. ปริมาณอาหารต่อจานมากเกินไป
- 16. ให้พนักงานใหม่คิดราคาอาหาร
- 17. แม่ครัวปรุงอาหารช้า
- 18. แม่ครัวทำอาหารได้ที่ละจาน
- 19. บริเวณเตรียมวัตถุดิบกับตู้เย็นอยู่ห่างกัน
- 20. ส้มผักมาไวเกินไป