

ชื่อ.....ชั้น.....เลขที่.....

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนจับคู่สถานการณ์กับหัวข้อของแนวคิดแบบสัน โดยนำตัวเลขของหัวข้อแนวคิดแบบสัน ไปใส่ลงในช่องว่างหน้าสถานการณ์ให้ถูกต้อง

หัวข้อ

- | | |
|--------------------|--|
| 1) งานที่ต้องแก้ไข | 2) การผลิตสินค้าหรือบริการมากเกินไปจนความต้องการ |
| 3) การรอคอย | 4) การใช้คนไม่ตรงกับงาน |
| 5) การขนย้าย | 6) การมีปริมาณสินค้าคงคลังมากเกินไป |
| 7) การเคลื่อนไหว | 8) กระบวนการทำงานที่มากเกินไป |

สถานการณ์

-1) ลูกจ้างขี้ขลาดแต่ได้ขี้ขลาดขี้ขลาด
-2) แม่ครัวมีเตาทำอาหารเพียงเตาเดียว
-3) ให้คนที่ถนัดลงมือสร้างชิ้นงานมาเขียนรายงาน
-4) เตาทำอาหารอยู่ห่างจากที่เก็บวัตถุดิบ
-5) ดึงขยะเปียกไม่มีการล้างทำความสะอาด ทำให้มีกลิ่นเหม็น
-6) แม่ครัวให้เครื่องเคียงที่มากเกินไปจนความต้องการของลูกค้า
-7) พนักงานหนึ่งคนทำหลายหน้าที่ เช่น คัดราคาอาหาร เสริฟอาหาร รับคำสั่งซื้อ เก็บจาน
-8) เคลื่อนย้ายสิ่งของที่น้ำหนักมากโดยไม่มีเครื่องทุ่นแรง
-9) ไม่มีการแบ่งหน้าที่การทำงานภายในกลุ่ม ทำให้ต่างคนต่างทำ หรืออาจทำงานซ้ำซ้อนกัน
-10) เจ้าหน้าที่ทิ้งระยะเวลานานในการเก็บขยะ ทำให้ขยะล้นถัง
-11) ซ้อมเครื่องปรุงไว้มากเกินไป ต้องเก็บไว้เป็นเวลานานทำให้เสื่อมคุณภาพ
-12) แม่ครัวไม่สามารถทำอาหารรายการเดียวกันในครั้งเดียวได้
-13) จัดเก็บอุปกรณ์ไว้ไม่เป็นระเบียบ ไม่สะดวกต่อการหยิบใช้
-14) มีเปลือกไข่ปนอยู่ในไข่เจียว
-15) ปริมาณอาหารต่อจานมากเกินไป
-16) ให้พนักงานใหม่คัดราคาอาหาร
-17) แม่ครัวปรุงอาหารช้า
-18) แม่ครัวทำอาหารได้ที่สะอาด
-19) บริเวณเตรียมวัตถุดิบกับตู้เย็นอยู่ห่างกัน
-20) ส้มผัดมาไว้มากเกินไป