

การพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพของอุตสาหกรรมเครื่องใช้ประจำตัวอาหาร



นายสมชาย วิศววิรดีกุล

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2534

ISBN-974-579-469-4

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

017413 ๑๑๒๐๗๙๖๐

QUALITY CONTROL SYSTEM DEVELOPMENT OF TABLEWARE INDUSTRY

Mr. Somchai Visavaverasak

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Engineering
Department of Industrial Engineering
Graduate School
Chulalongkorn University

1991

ISBN-974-579-469-4



หัวข้อวิทยานิพนธ์

การพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพของอุตสาหกรรม

เครื่องใช้ประจำโต๊ะอาหาร

၁၉၅

นายสมชาย วิศววีรศักดิ์

ภาควิชา

วิศวกรรมอุตสาหการ

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ ดร. พงค์ศานต์ อภิรติกีรติ

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ ดร. ถาวร วัชราภัย)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประชานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ จ.ว.ญ. มหิทธาฟองกล)

.....

..... T. Derry ภูรบกุล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดำรง ทวีแสงสกุลไทย)

..... จังหวัดมหาสารคาม

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เหรี้ยญ บุญดีสกอลปัชค)

พิมพ์ต้นฉบับทดลองวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสีเขียวนี้เพียงแผ่นเดียว

สมชาย วิศววิศวกร : การพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพของอุตสาหกรรมเครื่องใช้ประจำโต๊ะอาหาร
(QUALITY CONTROL SYSTEM DEVELOPMENT OF TABLEWARE INDUSTRY) อ.ที่ปรึกษา :
อ.ดร.พงศ์ศานต์ อภิรติเกียรติ, 255 หน้า ISBN 974-579-469-4

ในการศึกษานี้ได้ศึกษาถึงวิธีการพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพของอุตสาหกรรมเครื่องใช้ประจำโต๊ะอาหาร ซึ่งโรงงานตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยนี้ เป็นโรงงานผลิตข้อน้ำมัน และมีค่า ซึ่งมีของเสียที่คิดเป็นมูลค่า การสูญเสียสูงถึง 70% ของมูลค่าของเสียทั้งหมด ซึ่งระบบควบคุมคุณภาพนี้จะเน้นการควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิต ซึ่งการจัดวางระบบควบคุมคุณภาพดังกล่าว ประกอบด้วย ขั้นตอนการวางแผนควบคุมคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ การวิเคราะห์ผลการควบคุมคุณภาพ และการเสนอแนวทางในการปรับปรุงคุณภาพ โดยเริ่มตั้งแต่ การกำหนดคุณตรวจสอบ การออกแบบแพนเก็บข้อมูล การเก็บตัวอย่าง และการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำไปสร้างแผนภูมิควบคุม

ผลจากการวิเคราะห์แผนภูมิควบคุมและข้อมูลที่เก็บได้จากการบันการผลิตต่าง ๆ พบว่า ขั้นตอนการตัดครึ่งแรกและการรีดใบข้อน้ำมัน ส้ม มีอัตราข้อบกพร่องต่อหน่วยมากที่สุด จึงได้ทำการปรับปรุงกระบวนการตัดครึ่งแรกและการรีดใบ ซึ่งภายหลังการปรับปรุงพบว่า สามารถลดอัตราข้อบกพร่องต่อหน่วยลงได้ 63.61% สำหรับการตัดครึ่งแรก และลดอัตราส่วนบกพร่องต่อหน่วยของเครื่องรีดเบอร์ 1 และเบอร์ 2 ลงได้ 70.28% และ 68.96% ตามลำดับ ซึ่งถือได้ว่า คุณภาพของผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนที่ดีขึ้น นอกจากนี้ พิจักควบคุมที่ได้จากการแผนภูมิควบคุมในขั้นตอนต่าง ๆ ยังอาจจะนำไปใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตเบื้องต้นได้อีกด้วย



ภาควิชา วิศวกรรมอุตสาหกรรม
สาขาวิชา วิศวกรรมอุตสาหกรรม
ปีการศึกษา 2533

ลายมือชื่อนิสิต *De San*
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา *ดร.พงศ์ศานต์ อภิรติเกียรติ*
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา *ดร.พงศ์ศานต์ อภิรติเกียรติ*

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

พิมพ์ด้วยระบบพกัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสีเขียวนี้เพียงแผ่นเดียว

SOMCHAI VISAVAPERASAK : QUALITY CONTROL SYSTEM DEVELOPMENT OF
TABLEWARE INDUSTRY. THESIS ADVISOR : PONGSARN APIRATIKIAT, Ph.D.
255 PP. ISBN 974-579-469-4

The objective of this study is to developing quality control system for tableware industry. The sample factory produces spoons, forks and knives made by stainless steel. The fractions of defectives of the processes of production such as blank shearing, rolling, pressing and forming are 70% of with total defectives. The quality control system emphasizes the process control of these processes. The method of developing such system consists of quality planning, quality control, evaluation of the results and then recommends the procedures for quality improvement.

The result of analysis of control charts and data from check sheets of each process showed that the blanking and the rolling operations of spoons and forks have the most nonconformities and after process improvement we have found that the nonconformities of blanking operation decrease in percentage of 63.61 and the nonconformities of rolling operation on machine no.1 and machine no.2 decrease in percentages of 70.28 and 68.96 respectively. Based on these results, the system has worked well with the two processes. We can apply system on other processes of the production

ภาควิชา วิศวกรรมอุตสาหการ
สาขาวิชา วิศวกรรมอุตสาหการ
ปีการศึกษา 2533

ลายมือชื่อนิสิต
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดีเพราะ ผู้ศึกษาได้รับความกรุณาจาก
รองศาสตราจารย์จุ้ย มนิกาน พองกุล ประธานกรรมการ และ อาจารย์ ดร.
พงศ์ศานต์ อภิรดิเกียรติ อาจารย์ที่ปรึกษา รวมทั้งผู้ช่วยศาสตราจารย์ดำรง
ทวีแสงสกุลไชยและผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เหรียญ บุญดีสกุลโซค ที่ได้กรุณา
ให้คำแนะนำแก้ไข และชี้แนะแนวทางตลอดมา ผู้ศึกษารู้สึกซาบซึ้งในความกรุณา
และขอบพระคุณท่านทั้งสี่เป็นอย่างสูงไว้ ณ. ที่นี่
และขอขอบพระคุณผู้มีพระคุณทุกท่านที่ไม่สามารถจะกล่าวได้หมดในที่นี่ ที่ได้

ให้ความช่วยเหลือในการจัดทำข้อมูลและเอกสารต่างๆ จนทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้
สำเร็จได้ด้วยดี จึงขอขอบพระคุณทุกท่านไว้ ณ. ที่นี่ด้วย

สมชาย วิศววีรศักดิ์



สารบัญ

หน้า

| | |
|---|----|
| บทคัดย่อภาษาไทย..... | ๔ |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ..... | ๕ |
| กิจกรรมประจำปี..... | ๖ |
| สารบัญตาราง..... | ๗ |
| สารบัญรูปประกอบ..... | ๘ |
| บทที่ | |
| 1. บทนำ..... | 1 |
| 1.1 ความเป็นมา..... | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย..... | 6 |
| 1.3 ขอบเขตของการวิจัย..... | 6 |
| 1.4 ขั้นตอนการทำวิจัย..... | 7 |
| 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ..... | 8 |
| 1.6 การสำรวจงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง..... | 8 |
| 2. หลักการควบคุมคุณภาพ..... | 11 |
| 2.1 บทนำ..... | 11 |
| 2.2 ความเป็นมาและแนวความคิด..... | 12 |
| 2.3 ความสำเร็จของงานควบคุมคุณภาพ..... | 13 |
| 2.4 การควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิต..... | 15 |
| 2.5 แผนภูมิควบคุม..... | 17 |
| 2.6 เทคนิคอื่นๆ ที่ใช้ในงานควบคุมคุณภาพ..... | 37 |

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่

| | | |
|----|---|-------|
| 3. | การศึกษาการดำเนินงานและสภาพปัจจุบันของโรงงาน | |
| | ตัวอย่าง..... | 39 |
| | 3.1 ค่าน้ำ..... | 39 |
| | 3.2 ประวัติความเป็นมา..... | 40 |
| | 3.3 วัตถุประสงค์ของบริษัท..... | 41 |
| | 3.4 การจัดองค์กรของบริษัท..... | 41 |
| | 3.5 การจัดการของโรงงานตัวอย่าง..... | 45 |
| | 3.6 ผลิตภัณฑ์..... | 48 |
| | 3.7 วัสดุ..... | 51 |
| | 3.8 เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต..... | 53 |
| | 3.9 ขั้นตอนการผลิต ข้อน, ส้อม และมีด..... | 57 |
| | 3.10 การควบคุมคุณภาพ..... | 64 |
| | 3.11 บุคลากร..... | 64 |
| | 3.12 สภาพแวดล้อมของโรงงานตัวอย่าง..... | 65 |
| 4. | การวิเคราะห์ปัญหาต่างๆ ของโรงงานตัวอย่าง..... | 66 |
| | 4.1 ปัญหาที่สำรวจพบ..... | 66 |
| | 4.2 การวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหา..... | 67 |
| 5. | การพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพของโรงงานตัวอย่าง.... | 71 |
| | 5.1 ค่าฯ..... | 71 |
| | 5.2 การวางแผนระบบควบคุมคุณภาพ..... | 72 |
| | 5.3 การควบคุมคุณภาพ..... | 99 |
| | 5.4 การวิเคราะห์ผลของการควบคุมคุณภาพ..... | 196 |
| | 5.5 การเสนอแนวทางเพื่อปรับปรุงคุณภาพ..... | 209 |

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่

| | | |
|-----|--|-----|
| 6. | การปรับปรุงคุณภาพของกระบวนการผลิต..... | 214 |
| 6.1 | ค่าน้ำ..... | 214 |
| 6.2 | การวิเคราะห์หากระบวนการผลิตที่ควรปรับปรุง..... | 214 |
| 6.3 | การวิเคราะห์หาสาเหตุและหาแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข..... | 218 |
| 6.4 | การปรับปรุงคุณภาพ..... | 230 |
| 6.5 | ผลประโยชน์ที่ได้รับจากการปรับปรุงคุณภาพ.. | 231 |
| 7. | สรุปและข้อเสนอแนะ..... | 251 |
| 7.1 | สรุป..... | 251 |
| 7.2 | ข้อเสนอแนะ..... | 252 |
| | บรรณานุกรม..... | 253 |
| | ประวัติผู้เขียน..... | 255 |

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่

| | |
|--|---------|
| 2.1 ชนิดของข้อมูลและแผนภูมิควบคุม..... | 20 |
| 2.2 แผนภูมิควบคุม X-R | 23 |
| 2.3 สัมประสิทธิ์ของพิกัดควบคุม..... | 26 |
| 2.4 แผ่นเคลือบบนกรร่องของชิ้นส่วนประกอบ..... | 34 |
| 2.5 จุดบนกรร่องต่อความยาวของผ้าทึก 1 เมตร..... | 35 |
| 3.1 ส่วนประกอบทางเคมีของแผ่นเหล็กกล้าไร้สนิม..... | 54 |
| 3.2 สมบัติทางกลของแผ่นเหล็กกล้าไร้สนิม..... | 54 |
| 5.1 ข้อมูลความกว้างของแผ่นที่ตัดได้ในขั้นตอน การตัดแผ่น..... | 103-104 |
| 5.2 สรุปรายชื่อชิ้นที่ตราชพบในขั้นตอนการตัดแผ่น ช้อนกาแฟ..... | 106 |
| 5.3 สรุปข้อบกพร่องที่ตราชพบในขั้นตอนการตัดครั้งแรก.. | 108-109 |
| 5.4 สรุป Major defects ที่ตราชพบของเครื่องรีด เบอร์ 1..... | 113-114 |
| 5.4.1 แสดงข้อมูลขนาดความหนาของใบช้อนกาแฟจาก ขั้นตอนการรีดใบ ครั้งที่ 1 ของเครื่องรีดเบอร์ 1.. | 116-117 |
| 5.4.2 แสดงข้อมูลขนาดความหนาของใบช้อนกาแฟจาก ขั้นตอนการรีดใบ ครั้งที่ 2 ของเครื่องรีดเบอร์ 1.. | 119-120 |
| 5.5 สรุป Minor defects ที่ตราชพบของเครื่องรีด เบอร์ 1..... | 122-123 |
| 5.6 สรุป Major defects ที่ตราชพบของเครื่องรีด เบอร์ 2..... | 125-126 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

ตารางที่

| | | |
|------|---|---------|
| 5.7 | สรุป Minor defects ที่ตรวจพบของเครื่องรีด | |
| | เบอร์ 2..... | 128-129 |
| 5.8 | สรุป Major defects ที่ตรวจพบของเครื่องรีด | |
| | ใบมีด เบอร์ 1..... | 131-132 |
| 5.9 | สรุป Major defects ที่ตรวจพบของเครื่องรีด | |
| | ใบมีด เบอร์ 2..... | 135-136 |
| 5.10 | สรุป Minor defects ที่ตรวจพบของเครื่องรีด | |
| | ใบมีด เบอร์ 2..... | 138-139 |
| 5.11 | สรุป Major defects ที่ตรวจพบในการปั๊มลาย | |
| | ส้อมหวาน..... | 141-142 |
| 5.12 | สรุป Minor defects ที่ตรวจพบในการปั๊มลาย | |
| | ส้อมหวาน..... | 144-145 |
| 5.13 | สรุป Major defects ที่ตรวจพบในการตัดใบ | |
| | ส้อมหวาน..... | 148-149 |
| 5.14 | สรุป Minor defects ที่ตรวจพบในการตัดใบ | |
| | ส้อมหวาน..... | 152-153 |
| 5.15 | สรุป Major defects ที่ตรวจพบในการตัดชี้ | |
| | ส้อมหวาน..... | 157-158 |
| 5.16 | สรุป Minor defects ที่ตรวจพบในการตัดชี้ | |
| | ส้อมหวาน..... | 160-161 |
| 5.17 | สรุป Major defects ที่ตรวจพบในการตัดชี้ | |
| | ส้อมหวาน (ทีละ 3 ชี้) | 166-167 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

ตารางที่

| | | |
|------|---|---------|
| 5.18 | สรุป Minor defects ที่ตรวจพบในการตัดชิ้นส่วนหวาน (ทีละ 3 ชิ้น)..... | 169-170 |
| 5.19 | สรุปชิ้นประกอบที่ตรวจพบในการขันรูปช้อนหวาน.... | 173-174 |
| 5.20 | สรุปชิ้นประกอบที่ตรวจพบในขันตอนดัดปลายด้ามช้อนหวาน..... | 178-179 |
| 5.21 | ข้อมูลขนาดความหนาของคอมมีดจากการลับคอมมีด.... | 182-183 |
| 5.22 | สรุปชิ้นประกอบที่ตรวจพบในการลับคอมมีดหวาน.... | 185-186 |
| 6.1 | แสดงค่า p, n และอันดับความสำคัญของแต่ละกระบวนการผลิต..... | 127 |
| 6.2 | สรุปความถี่ของชิ้นประกอบชิ้นเดียวที่เกิดขึ้นในขันตอนการตัดครั้งแรก (ก่อนการปรับปรุง)..... | 217 |
| 6.3 | สรุปความถี่ของชิ้นประกอบชิ้นเดียวที่เกิดขึ้นในขันตอนการรีดของเครื่องรีด เบอร์ 1 (ก่อนการปรับปรุง)..... | 225 |
| 6.4 | สรุปความถี่ของชิ้นประกอบชิ้นเดียวที่เกิดขึ้นในขันตอนการรีดของเครื่องรีด เบอร์ 2 (ก่อนการปรับปรุง)..... | 225 |
| 6.5 | สรุปชิ้นประกอบที่ตรวจพบในขันตอนการตัดครั้งแรกของช้อนหวาน (ภายหลังการปรับปรุง)..... | 232-233 |
| 6.6 | สรุป Major defects ที่ตรวจพบของเครื่องรีดเบอร์ 1 (หลังการปรับปรุง)..... | 237-238 |
| 6.7 | สรุป Minor defects ที่ตรวจพบของเครื่องรีดเบอร์ 1 (หลังการปรับปรุง)..... | 239-240 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

ตารางที่

| | | |
|-----|---|---------|
| 6.8 | สรุป Major defects ที่ตรวจพบของเครื่องรีด เบอร์ 2 (หลังการปรับปรุง)..... | 241-242 |
| 6.9 | สรุป Minor defects ที่ตรวจพบของเครื่องรีด เบอร์ 2 (หลังการปรับปรุง)..... | 243-244 |

สารบัญรูปประกอบ

หน้า

รูปที่

| | | |
|------|--|-------|
| 2.1 | แสดงระบบการผลิต..... | 12 |
| 2.2 | แสดงแผนผังการไหลของกระบวนการควบคุมคุณภาพ..... | 18 |
| 2.3 | แสดงแผนภูมิควบคุมของข้อมูลจากตารางที่ 2.2.... | 28 |
| 2.4 | ความไม่สมดุลขั้น..... | 29 |
| 2.5 | แนวโน้ม..... | 30 |
| 2.6 | ช่วงช้าช้อน..... | 32 |
| 2.7 | การเกาเกลุ่มเส้นกึงกลาง..... | 32 |
| 2.8 | การเกาเกลุ่มเส้นพิกัด..... | 32 |
| 2.9 | แผนภูมิควบคุม pn ที่ได้จากการวัดในตารางที่ 2.4.. | 34 |
| 2.10 | แผนภูมิควบคุม c ที่ได้จากการวัดในตารางที่ 2.5... | 36 |
| 3.1 | แผนผังการจัดองค์กรของบริษัท..... | 42 |
| 3.2 | แผนผังการจัดองค์กรในส่วนของโรงงานตัวอย่าง... | 46 |
| 3.3 | แสดงตัวอย่างรูปร่างและชื่อเรียกของช้อน ส้อม และมีด..... | 50 |
| 3.4 | แสดงลักษณะของลูกวีดชนิดกลมและไม่กลม..... | 54 |
| 3.5 | แสดงเครื่องขัดอัตโนมัติ..... | 56 |
| 3.6 | แสดงขั้นตอนการผลิตของช้อน..... | 58 |
| 3.7 | แสดงขั้นตอนการผลิตของส้อม..... | 59 |
| 3.8 | แสดงขั้นตอนการผลิตของมีดต้ามตัน..... | 60 |
| 5.1 | แสดงขั้นตอนการผลิตของช้อนและจุดตรวจสอบ..... | 73 |
| 5.2 | แสดงขั้นตอนการผลิตของส้อมและจุดตรวจสอบ..... | 74-76 |
| 5.3 | แสดงจุดตรวจสอบในขั้นตอนการผลิตมีดต้ามตัน..... | 77-78 |

สารบัญรูปประกอบ (ต่อ)

หน้า

รูปที่

| | | |
|------|--|-----|
| 5.4 | ต้านนิต่างๆ ในการตัดครั้งแรก..... | 87 |
| 5.5 | ตัดใบแห่ง ในการตัดครั้งแรก..... | 87 |
| 5.6 | รีดใบเบี้ยว..... | 88 |
| 5.7 | แผลรอยรีด..... | 88 |
| 5.8 | แผลรูเล็กจาก การรีด..... | 89 |
| 5.9 | แผลขันแมว จาก การรีด..... | 89 |
| 5.10 | รีดเข้าค้อ..... | 90 |
| 5.11 | รีดไม่ถึงค้อ..... | 90 |
| 5.12 | ตัดใบเบี้ยว..... | 91 |
| 5.13 | ตัดใบแห่ง..... | 91 |
| 5.14 | แผลพิมพ์กดที่ค้อ..... | 92 |
| 5.15 | ครีบจากการวางแผนงานไม่ตรงตัว แห่งนั่งใน การปั๊มลาย..... | 92 |
| 5.16 | แผลจากการปั๊มลาย..... | 93 |
| 5.17 | ปั๊มลายขาดหายบางส่วน..... | 93 |
| 5.18 | ตัดชีส้อมเล็กให้ญี่ไม่เท่ากัน..... | 94 |
| 5.19 | ตัดชีส้อมเบี้ยว..... | 94 |
| 5.20 | ใบมีดแตกจากการตัดใบ..... | 95 |
| 5.21 | แผลรอยคลื่นจากการรีดไม่ถึงค้อ..... | 95 |
| 5.22 | แผลจากการแม่พิมพ์กระเทาะในการปั๊มลาย..... | 96 |
| 5.23 | ขันรูปเบี้ยว..... | 96 |
| 5.24 | แผ่นบันทึกข้อมูล เชิงคุณภาพ..... | 100 |
| 5.25 | แผ่นบันทึกข้อมูล เชิงปริมาณ..... | 101 |

สารบัญรูปประกอบ (ต่อ)

หน้า

รูปที่

| | | |
|------|---|-----|
| 5.26 | แผนภูมิควบคุม X-R ของขั้นตอนการตัดแผ่น..... | 105 |
| 5.27 | แผนภูมิควบคุม C ของขั้นตอนการตัดแผ่น..... | 107 |
| 5.28 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการตัดครั้งแรก..... | 110 |
| 5.29 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการตัดครั้งแรก..... | 111 |
| 5.30 | แผนภูมิควบคุม n รูปที่ 5.29 เมื่อไม่พิจารณา จุดที่ 6..... | 112 |
| 5.31 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการรีด เครื่องรีด เบอร์ 1..... | 115 |
| 5.32 | แผนภูมิควบคุม X-R ของขั้นตอนการรีด ครั้งที่ 1 เครื่องรีด เบอร์ 1..... | 118 |
| 5.33 | แผนภูมิควบคุม X-R ของขั้นตอนการรีด ครั้งที่ 2 เครื่องรีด เบอร์ 2 | 121 |
| 5.34 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการรีด เครื่องรีด เบอร์ 1..... | 124 |
| 5.35 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการรีด เครื่องรีด เบอร์ 2..... | 127 |
| 5.36 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการรีด เครื่องรีด เบอร์ 2..... | 130 |
| 5.37 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการรีดใบมีด เครื่องรีด เบอร์ 1..... | 133 |
| 5.38 | แผนภูมิควบคุม p รูปที่ 5.37 เมื่อไม่พิจารณา จุดที่ 16..... | 134 |
| 5.39 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการรีดใบมีด เครื่องรีด เบอร์ 2..... | 137 |

สารบัญรูปประกอบ (ต่อ)

หน้า

รูปที่

| | | |
|------|--|-----|
| 5.40 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการรีดใบเม็ด เครื่องรีด เบอร์ 2..... | 140 |
| 5.41 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการปั๊มลาย ส้อมหวาน..... | 143 |
| 5.42 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการปั๊มลาย ส้อมหวาน..... | 146 |
| 5.43 | แผนภูมิควบคุม n รูปที่ 5.42 เมื่อไม่พิจารณา จุดที่ 5 และ 6..... | 147 |
| 5.44 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการตัดใบ ส้อมหวาน..... | 150 |
| 5.45 | แผนภูมิควบคุม p รูปที่ 5.44 เมื่อไม่พิจารณา จุดที่ 16 และ 17..... | 151 |
| 5.46 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการตัดใบส้อม..... | 154 |
| 5.47 | แผนภูมิควบคุม n รูปที่ 5.46 เมื่อไม่พิจารณา จุดที่ 6, 7 และ 20..... | 155 |
| 5.48 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการตัดใบส้อม..... | 156 |
| 5.49 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการตัดชี้ส้อมทีละชี้... | 159 |
| 5.50 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการตัดชี้ส้อมทีละชี้... | 162 |
| 5.51 | แผนภูมิควบคุม n รูปที่ 5.50 เมื่อไม่พิจารณา จุดที่ 6, 19 และ 20..... | 163 |
| 5.52 | แผนภูมิควบคุม n รูปที่ 5.50 เมื่อไม่พิจารณา จุดที่ 5, 6, 19 และ 20..... | 164 |
| 5.53 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการตัดชี้ส้อม ทีละ 3 ชี้..... | 167 |

สารบัญรูปประกอบ (ต่อ)

หน้า

รูปที่

| | | |
|------|---|-----|
| 5.54 | แผนภูมิควบคุม p รูปที่ 5.53 เมื่อไม่มีพิจารณา จุดที่ 7..... | 168 |
| 5.55 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการตัดชิ้นส้อม ที่ลະ 3 ชิ้น..... | 171 |
| 5.56 | แผนภูมิควบคุม n รูปที่ 5.55 เมื่อไม่มีพิจารณา จุดที่ 15 และ 16..... | 172 |
| 5.57 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการขึ้นรูปช้อนหวาน.. | 175 |
| 5.58 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการขึ้นรูปช้อนหวาน.. | 176 |
| 5.59 | แผนภูมิควบคุม n รูปที่ 5.58 เมื่อไม่มีพิจารณา จุดที่ 1..... | 177 |
| 5.60 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการตัดปลายด้าม.... | 180 |
| 5.61 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการตัดปลายด้าม.... | 181 |
| 5.62 | แผนภูมิควบคุม X-R ของขนาดความหนาจาก ขั้นตอนการลับคอมมีด..... | 184 |
| 5.63 | แผนภูมิควบคุม p ของขั้นตอนการลับคอมมีด..... | 187 |
| 5.64 | แผนภูมิควบคุม n ของขั้นตอนการลับคอมมีด..... | 188 |
| 6.1 | แผนผังพาร์เต แสดงข้อบกพร่องที่เกิดจาก การตัดครั้งแรก (ก่อนปรับปรุง)..... | 217 |
| 6.2 | แผนผังเหตุและผลของการเกิดแพลเตชโลหะ อัดติดผิวชิ้นงาน..... | 219 |
| 6.3 | แผนผังเหตุและผลของการเกิดแพลตกระแทก.... | 220 |
| 6.4 | แผนผังเหตุและผลของการเกิดรอยขีดข่วน..... | 221 |

สารบัญปูรปะกอบ (ต่อ)

หน้า

รูปที่

| | |
|--|-----|
| 6.5 แผนผังพาร์ติ แสดงข้อบกพร่องของชั้นตอน การรีด เครื่องเบอร์ 1..... | 222 |
| 6.6 แผนผังพาร์ติ แสดงข้อบกพร่องของชั้นตอน การรีด เครื่องเบอร์ 2..... | 222 |
| 6.7 แผนก้างปลาเหตุและผลของการเกิดขึ้นแมว..... | 226 |
| 6.8 แผนผังก้างปลาเหตุและผลของการเกิดรอยรีด.... | 227 |
| 6.9 แผนภูมิควบคุม p ของชั้นตอนการตัดครั้งแรก (หลังปรับปรุง)..... | 234 |
| 6.10 แผนภูมิควบคุม n ของชั้นตอนการตัดครั้งแรก (หลังปรับปรุง)..... | 235 |
| 6.11 แผนภูมิควบคุม n ของชั้นตอนการตัดครั้งแรก ไม่พิจารณาจุดที่ 15 (หลังปรับปรุง)..... | 236 |
| 6.12 แผนภูมิควบคุม p ของชั้นตอนการรีด เครื่องเบอร์ 1 (หลังปรับปรุง)..... | 245 |
| 6.13 แผนภูมิควบคุม n ของ การรีด เครื่องเบอร์ 1 (หลังปรับปรุง)..... | 246 |
| 6.14 แผนภูมิควบคุม p ของ การรีด เครื่องเบอร์ 2 (หลังปรับปรุง)..... | 247 |
| 6.15 แผนภูมิควบคุม n ของ การรีด เครื่องเบอร์ 2 (หลังปรับปรุง)..... | 248 |