

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

บริษัท จันทบุรีพีพีจี้ จำกัด เป็นบริษัทผลิตผลไม้แปรรูป จากทุเรียน มีทั้งหมด 5 ชนิด คือ ทุเรียนทอด ทุเรียนกวน ทุเรียนพีชทราย ข้าวเหนียวทุเรียนพีชทราย และทุเรียนเม็ดมะม่วงหิมพานต์พีชทราย เนื่องด้วยการจัดเก็บสินค้าของบริษัท จันทบุรีพีพีจี้ จำกัด มีการบันทึกแบบมือหรือการจดบันทึกลงในสมุด จึงทำให้เกิดความล่าช้าในเรื่องของเวลาและความผิดพลาดของข้อมูล อีกทั้งยังมีปัญหาของพนักงาน คือ การหยิบวัตถุดิบทุเรียนมาใช้ผิดล็อต โดยการนำวัตถุดิบล็อตที่ได้มีการนำเข้ามาที่หลังนำมาใช้ในการผลิตที่ (Last in First out) ทำให้เกิดการเน่าเสียของวัตถุดิบทุเรียนและไม่สามารถนำมาเข้ากระบวนการผลิตได้ จึงทำให้เกิดความเสียหายทางด้านต้นทุนการผลิต ดังนั้น คณะผู้วิจัยได้สังเกตเห็นถึงปัญหาที่เกิดขึ้นภายในบริษัท จันทบุรีพีพีจี้ จำกัด และต้องการหาแนวทางแก้ปัญหาของบริษัท จันทบุรีพีพีจี้ จำกัด ลดระยะเวลาการทำงาน โดยใช้ซอฟต์แวร์ในการพัฒนาระบบสินค้าคงคลัง คณะผู้วิจัยเริ่มวิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุโดยการนำทฤษฎีกำลังปลามาใช้ในการวิเคราะห์ปัญหาและนำทฤษฎีการสร้างฐานข้อมูล ER diagram มาใช้ในการออกแบบโครงสร้างของข้อมูล เพื่อที่จะนำไปให้ผู้พัฒนาซอฟต์แวร์พัฒนาออกมาใช้กับทางบริษัทจันทบุรีพีพีจี้ จำกัด อีกหนึ่งปัญหาคือ ปัญหาการใช้วัตถุดิบทุเรียนผิดล็อตจึงทำให้เกิดวัตถุดิบเน่าเสีย นั้นทางคณะผู้วิจัยได้นำทฤษฎี Visual Control เข้ามาแก้ไขปรับปรุง สินค้าคงคลังการจัดเก็บของบริษัท จันทบุรีพีพีจี้ จำกัด เพื่อให้มีการทำงานที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาระบบสินค้าคงคลังของบริษัท จันทบุรีพีพีจี้ จำกัด
2. เพื่อเปรียบเทียบก่อนและหลังปรับปรุง

ประโยชน์ของการวิจัย

1. ลดระยะเวลาในการค้นหาสินค้า
2. ป้องกันการหยิบสินค้าผิดล็อต
3. มีความแม่นยำในการค้นหาสินค้า

ขอบเขตของการวิจัย

1. โดยศึกษากระบวนการผลิตสินค้าทุเรียนของ บริษัท จันทบุรีพีพีจำกัด
2. พัฒนาระบบซอฟต์แวร์สินค้าคงคลัง

นิยามศัพท์เฉพาะ

Products (โปรดักส์) แปลว่า สินค้า หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ผู้จำหน่ายหรือผู้ผลิตได้ผลิตสินค้าออกมาให้ตอบสนองกับความต้องการของลูกค้า เพื่อเรียกร้องความสนใจให้ลูกค้าได้เข้ามาซื้อสินค้าตามที่ลูกค้าต้องการ เพื่อนำเงินที่ได้จากลูกค้า มาบริหารบริษัทและไปใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเหมือนผู้คนทั่วไป

สินค้าคงคลัง (Inventory) หมายถึง วัสดุหรือสินค้าต่างๆที่เก็บไว้เพื่อใช้ประโยชน์ในการดำเนินงาน อาจเป็นการดำเนินงานผลิต ดำเนินการขาย หรือดำเนินงานอื่นๆ ส่วน การจัดการสินค้าคงคลัง (Inventory Management) หมายความว่า การเก็บทรัพยากรไว้ในปัจจุบัน หรือในอนาคต เพื่อให้การดำเนินการของกิจการดำเนินไปอย่างราบรื่น ผ่านการวางแผนกำหนดปริมาณสินค้าคงคลังที่เหมาะสม

การแปรรูป หมายถึง การเก็บรักษาอาหารหรือแปรรูปอาหารทำให้อยู่ได้นานโดยไม่บูดเสีย และผลของการถนอมอาหารจะช่วยยืดอายุอาหาร การเปลี่ยนแปลงทั้งในด้านสี กลิ่น รส เนื้อ สัมผัส และยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของการแปรรูป ด้วยวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การดอง การแช่แข็ง การตากแห้งและการเชื่อม เป็นต้น

การฟรีซดราย หมายถึง เทคโนโลยีการทำแห้งเยือกแข็งแบบสูญญากาศ หรือศัพท์ทางภาษาอังกฤษที่เรียกว่า ฟรีซดราย (Freeze dried Technology) หมายถึงการทำแห้ง (dehydration) ด้วยการแช่เยือกแข็ง (freezing) ทำให้น้ำเปลี่ยนสถานะเป็นผลึกน้ำแข็งก่อน แล้วจึงลดความดันเพื่อให้ผลึกน้ำแข็งระเหิด (sublimation) เป็นไอ ด้วยการลดความดันให้ต่ำกว่าบรรยากาศปกติ ขณะควบคุมให้อุณหภูมิต่ำ (ที่อุณหภูมิ เท่ากับหรือ ต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียส น้ำแข็งระเหิดที่ความดันเท่ากับ 4.7 มิลลิเมตรปรอทหรือต่ำกว่า)

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี