**วิธีการปฏิบัติงาน**

**(Work Instruction)**

**พนักงานหม้อต้ม**

**บริษัท xxx จำกัด**

1. **ชื่อวิธีการปฏิบัติงาน**

วิธีการปฏิบัติงานหม้อต้ม

1. **ประวัติและรายละเอียดการแก้ไขเอกสาร**

ลำดับการแก้ไข : 0

1. **วัตถุประสงค์**

เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานของพนักงานหม้อต้ม ในการปฏิบัติงาน การเปลี่ยนปะเก็นให้ได้ถูกต้องตามมาตรฐานกำหนด

1. **ขอบเขต**

เอกสารนี้ครอบคลุมการปฏิบัติงานของพนักงานหม้อต้ม งานหลัก C การบำรุงรักษาเครื่องจักร ในส่วนงานย่อยเปลี่ยนปะเก็นเมื่อมีการรั่วซึม

1. **คำจำกัดความ**

หม้อต้มขนไก่ หมายถึง หม้อที่ใช้ในการต้มขนไก่ตามอุณหภูมิที่กำหนด โดยภายในจะมีใบกวนเพื่อให้ขนไก่ค่อย ๆ ถูกกวน จนกระทั่งต้มตามระยะเวลาที่กำหนดขนไก่จะเปลี่ยนสภาพจากขนไก่กลายเป็นผงอย่างสมบูรณ์ ก็จะถูกนำไปอบไล่ความชื้นและกลายเป็นสินค้าที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารสัตว์ต่อไป

ปะเก็น (Gasket) หมายถึง วัสดุที่ใช้ประกอบในชิ้นส่วนเพื่อกั้นระหว่างหน้าสัมผัสวัสดุสองชิ้นที่จะนำมาประกบติดกัน โดยมีหน้าที่ป้องกันการรั่วไหลของของเหลว (หรือในบางครั้งใช้ป้องกันการรั่วของอากาศ) ที่บรรจุอยู่ภายในและยังช่วยลดแรงเสียดทานได้อีกด้วย โดยมากมักใช้ในงานลักษณะฝาสูบเหล็ก หน้าแปลนเครื่องอะลูมิเนียม อ่างน้ำมันเครื่อง ห้องน้ำมันของชุดเฟือง และแม่พิมพ์ เป็นต้น

1. **หน้าที่ความรับผิดชอบ**
   1. พนักงานหม้อต้มหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย มีหน้าที่ รับงานต่อจากพนักงานกะก่อนหน้า งานย่อย ตรวจเช็คความเรียบร้อยของเครื่องจักร และรับข้อมูลเวลาการผลิตจากกะก่อนหน้า
   2. พนักงานหม้อต้มหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย มีหน้าที่ ทำการผลิต เริ่มต้นเดินเครื่อง ควบคุมเครื่องจักรทำการผลิต และบันทึกข้อมูลการผลิตและเวลาที่ใช้ในการผลิต
   3. พนักงานหม้อต้มหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย มีหน้าที่ บำรุงรักษาเครื่องจักร งานย่อยบำรุงรักษาตามแผน และเปลี่ยนอะไหล่ที่มีการสึกหรอ
2. **แผนภูมิกระบวนการ**

ตรวจเช็คความเรียบร้อยของเครื่องจักร

รับข้อมูลเวลาการผลิตจากกะก่อนหน้า

เริ่มต้นเดินเครื่อง

ควบคุมเครื่องจักรทำการผลิต

บันทึกข้อมูลการผลิตและเวลาที่ใช้ในการผลิต

บำรุงรักษาตามแผน

เปลี่ยนอะไหล่ที่มีการสึกหรอ

1. **การวิเคราะห์ตามตำแหน่งงานเพื่อจัดทำวิธีการปฏิบัติงาน**
   1. **การวิเคราะห์งานหลัก (Duty Analysis)**

**ตำแหน่ง/อาชีพ**  พนักงานหม้อต้ม **วัน/เดือน/ปี ที่จัดทำ** มกราคม - พฤษภาคม 2561

**ชื่อ - สกุล ผู้ให้ข้อมูล** นาย สตรี สีนา **ชื่อ - สกุล ผู้จัดทำ** นาย สตรี สีนา

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **งานหลัก (DUTY)** |  | **งานย่อย (TASK)** | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Duty A  รับงานต่อจากพนักงานกะก่อนหน้า |  | Task A1  ตรวจเช็คความเรียบร้อยของเครื่องจักร |  | Task A2  รับข้อมูลเวลาการผลิตจากกะก่อนหน้า |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Duty B  ทำการผลิต |  | Task B1  เริ่มต้นเดินเครื่อง |  | Task B2  ควบคุมเครื่องจักรทำการผลิต |  | Task B3  บันทึกข้อมูลการผลิตและเวลาที่ใช้ในการผลิต |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Duty C  บำรุงรักษาเครื่องจักร |  | Task C1  บำรุงรักษาตามแผน |  | Task C2  เปลี่ยนอะไหล่ที่มีการสึกหรอ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

* 1. **การวิเคราะห์งานย่อย (Task Analysis)**

**ตำแหน่ง** พนักงานหม้อต้ม **วัน/เดือน/ปี ที่จัดทำ** มกราคม - พฤษภาคม 2561

**งานหลัก (Duty)** A รับงานต่อจากพนักงานกะก่อนหน้า **ชื่อ - สกุล ผู้จัดทำ** นาย สตรี สีนา

**งานย่อย (Task)** A1 ตรวจเช็คความเรียบร้อยของเครื่องจักร

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์**  **ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **ความรู้ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **มาตรฐานในการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัย/ข้อควรระวัง** |
| 1. ตรวจเช็คแรงดันไอน้ำ | - | วิธีการอ่านเกจวัดตัวหลัก และเกจวัดตัวย่อย | ค่ามาตรฐานของระดับแรงดันไอน้ำที่กำหนด | - |
| 2. ตรวจเช็คการรั่วซึมรอบ ๆ หม้อต้ม | - | จุดข้อต่อหรือรอยต่อที่เสี่ยงต่อการรั่วซึมของหม้อต้ม | - | การรั่วซึมของหม้อต้มอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้ |
| 3. เช็คการทำงานของมอเตอร์หม้อต้ม | - | วิธีการสังเกตความผิดปกติของมอเตอร์ เช่น ความเร็วรอบ เสียง การสั่นสะเทือน เป็นต้น | - | - |

**ตำแหน่ง** พนักงานหม้อต้ม **วัน/เดือน/ปี ที่จัดทำ** มกราคม - พฤษภาคม 2561

**งานหลัก (Duty)** Aรับงานต่อจากพนักงานกะก่อนหน้า **ชื่อ - สกุล ผู้จัดทำ** นาย สตรี สีนา

**งานย่อย (Task)** A2 รับข้อมูลเวลาการผลิตจากกะก่อนหน้า

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์**  **ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **ความรู้ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **มาตรฐานในการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัย/ข้อควรระวัง** |
| 1. รับข้อมูลจากพนักงานที่ต่อกะ | - | ขั้นตอนการทำงานของกระบวนการต้มขนไก่ | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |
| 2. ตรวจเช็คเอกสารการผลิตและบอร์ดบันทึกเวลาการผลิต | - | ขั้นตอนการทำงานของกระบวนการต้มขนไก่ | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |

**ตำแหน่ง** พนักงานหม้อต้ม **วัน/เดือน/ปี ที่จัดทำ** มกราคม - พฤษภาคม 2561

**งานหลัก (Duty)** B ทำการผลิต **ชื่อ - สกุล ผู้จัดทำ** นาย สตรี สีนา

**งานย่อย (Task)** B1 เริ่มต้นเดินเครื่อง

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์**  **ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **ความรู้ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **มาตรฐานในการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัย/ข้อควรระวัง** |
| 1. เช็คแรงดันไอน้ำที่เข้าในหม้ออบ | - | วิธีการอ่านเกจวัดตัวหลัก และเกจวัดตัวย่อย | ค่ามาตรฐานของระดับแรงดันไอน้ำที่กำหนด | - |
| 2. เช็คปริมาณวัตถุดิบและประเภทสินค้าที่ต้องการผลิต | - | ประเภทสินค้าที่ผลิต และกรรมวิธีที่ใช้ในการผลิต | - | - |
| 3. เปิดมอเตอร์ | - | วิธีการเปิด/ปิดสวิทช์ควบคุม | - | - |
| 4. เปิดฝารับวัตถุดิบ | - |  | - | การเปิดฝารับวัตถุดิบต้องทำขณะที่ความดันในหม้อเป็นศูนย์เท่านั้น |

**ตำแหน่ง** พนักงานหม้อต้ม **วัน/เดือน/ปี ที่จัดทำ** มกราคม - พฤษภาคม 2561

**งานหลัก (Duty)** B ทำการผลิต **ชื่อ - สกุล ผู้จัดทำ** นาย สตรี สีนา

**งานย่อย (Task)** B2 ควบคุมเครื่องจักรทำการผลิต

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์**  **ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **ความรู้ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **มาตรฐานในการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัย/ข้อควรระวัง** |
| 1.รับวัตถุดิบ | - | - | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |
| 2. ปิดหม้อเปิดไอน้ำเข้าในหม้อต้ม | - | วิธีการปิดวาล์วควบคุมทุกวาล์ว ทางออกทุกทางออกก่อนการเปิดไอเข้าหม้อต้ม | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | หม้อต้องปิดสนิททุกครั้งก่อนปล่อยไอน้ำเพื่อให้ความร้อนเนื่องจากแรงดันภายในสูงมาก |
| 3. ปิดวาล์วไอเข้าแล้วรอจนได้เวลาตามมาตรฐาน | - | - | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |
| 4. ระบายไอออก | - | - | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |
| 5. กวนแห้ง | - | วิธีการเปิดฝาบนและวาล์วระบายไอ | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |
| 6. ปล่อยขนไก่ออก | - | วิธีการโกยขนไก่ออกจากหม้อต้ม | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |

**ตำแหน่ง** พนักงานหม้อต้ม **วัน/เดือน/ปี ที่จัดทำ** มกราคม - พฤษภาคม 2561

**งานหลัก (Duty)** B ทำการผลิต **ชื่อ - สกุล ผู้จัดทำ** นาย สตรี สีนา

**งานย่อย (Task)** B3 บันทึกข้อมูลการผลิตและเวลาที่ใช้ในการผลิต

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์**  **ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **ความรู้ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **มาตรฐานในการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัย/ข้อควรระวัง** |
| 1. จดเวลาปิดหม้อเปิดไอน้ำเข้าในหม้อต้ม | ปากกา  ปากกาเคมี  ใบบันทึกการผลิต | วิธีการสังเกตสินค้าและบันทึกเวลาตามมาตรฐาน | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |
| 2. จดเวลาปิดวาล์วไอเข้าแล้วรอจนได้เวลาตามมาตรฐาน | ปากกา  ปากกาเคมี  ใบบันทึกการผลิต | วิธีการสังเกตสินค้าและบันทึกเวลาตามมาตรฐาน | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | หม้อต้องปิดสนิททุกครั้งก่อนปล่อยไอน้ำเพื่อให้ความร้อนเนื่องจากแรงดันภายในสูงมาก |
| 4. จดเวลาระบายไอออกจากหม้อ | ปากกา  ปากกาเคมี  ใบบันทึกการผลิต | วิธีการสังเกตสินค้าและบันทึกเวลาตามมาตรฐาน | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |
| 5. จดเวลากวนแห้ง | ปากกา  ปากกาเคมี  ใบบันทึกการผลิต | วิธีการสังเกตสินค้าและบันทึกเวลาตามมาตรฐาน | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |
| 6. จดเวลาปล่อยขนไก่ออก | ปากกา  ปากกาเคมี  ใบบันทึกการผลิต | วิธีการสังเกตสินค้าและบันทึกเวลาตามมาตรฐาน | มาตรฐานเวลากำหนดแต่ละขั้นตอนการต้ม | - |

**ตำแหน่ง** พนักงานหม้อต้ม **วัน/เดือน/ปี ที่จัดทำ** มกราคม - พฤษภาคม 2561

**งานหลัก (Duty)** C บำรุงรักษาเครื่องจักร **ชื่อ - สกุล ผู้จัดทำ** นาย สตรี สีนา

**งานย่อย (Task)** C1 บำรุงรักษาตามแผน

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์**  **ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **ความรู้ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **มาตรฐานในการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัย/ข้อควรระวัง** |
| 1. รับแผนการบำรุงรักษาจากช่าง | - | ความรู้พื้นฐานการบำรุงรักษาเครื่องจักร | - | - |
| 2. ทำการบำรุงรักษาตามแผนในวันที่กำหนด | - | วิธีการบำรุงรักษาเครื่องจักร | มาตรฐานการบำรุงรักษาตามแผนของแผนกซ่อมบำรุง | พนักงานที่ปฏิบัติต้องเป็นพนักงานที่ชำนาญและผ่านการฝึกอบรมจากช่างซ่อมบำรุงแล้ว |

**ตำแหน่ง** พนักงานหม้อต้ม **วัน/เดือน/ปี ที่จัดทำ** มกราคม - พฤษภาคม 2561

**งานหลัก (Duty)** C บำรุงรักษาเครื่องจักร **ชื่อ - สกุล ผู้จัดทำ** นาย สตรี สีนา

**งานย่อย (Task)** C2 เปลี่ยนอะไหล่ที่มีการสึกหรอ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์**  **ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **ความรู้ที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน** | **มาตรฐานในการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัย/ข้อควรระวัง** |
| 1. ตรวจสอบความผิดปกติของเครื่องจักร | - | การตรวจสอบเครื่องจักรเบื้องต้น | มาตรฐานการตรวจสอบเครื่องจักรด้วยตนเองของพนักงาน | - |
| 2. เปลี่ยนอะไหล่ที่มีการสึกหรอ | ชุดเครื่องมือเปลี่ยนอะไหล่ | วิธีการเปลี่ยนชิ้นส่วนที่ถูกต้อง | มาตรฐานการเปลี่ยนอะไหล่  (การเปลี่ยนปะเก็น WI001) | ชิ้นส่วนที่พนักงานเปลี่ยนเองต้องเป็นชิ้นส่วนที่ช่างอนุญาตให้พนักงานสามารถทำเองได้เท่านั้น |

* 1. **การประเมินงานย่อย**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายละเอียดของงานย่อย** | **ความสำคัญ** | **ความถี่ในการปฏิบัติ** | **ความเสียหายที่เกิดขึ้นเมื่อผิดพลาด** | **ความต้องการด้านการฝึกอบรม** | **ความยากง่าย** | **รวมคะแนน** | **เปอร์เซ็นต์** |
| **1-5 คะแนน** | **1-5 คะแนน** | **1-5 คะแนน** | **1-5 คะแนน** | **1-5 คะแนน** |
| Duty A รับงานต่อจากพนักงานกะก่อนหน้า |  |  |  |  |  |  |  |
| Task A1 ตรวจเช็คความเรียบร้อยของเครื่องจักร | 4 | 4 | 5 | 4 | 2 | 19 | 14.96 |
| Task A2 รับข้อมูลเวลาการผลิตจากกะก่อนหน้า | 3 | 5 | 2 | 2 | 2 | 14 | 11.02 |
| Duty B ทำการผลิต |  |  |  |  |  |  |  |
| Task B1 เริ่มต้นเดินเครื่อง | 3 | 2 | 4 | 3 | 3 | 15 | 11.81 |
| Task B2 ควบคุมเครื่องจักรทำการผลิต | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 22 | 17.32 |
| Task B3 บันทึกข้อมูลการผลิตและเวลาที่ใช้ในการผลิต | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 16 | 12.60 |
| Duty C บำรุงรักษาเครื่องจักร |  |  |  |  |  |  |  |
| Task C1 บำรุงรักษาตามแผน | 4 | 2 | 4 | 4 | 5 | 19 | 14.96 |
| Task C2 เปลี่ยนอะไหล่ที่มีการสึกหรอ | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 22 | 17.32 |
|  |  |  |  |  |  | 127 | 100 |

* 1. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Work Instruction: เปลี่ยนอะไหล่ที่มีการสึกหรอ ปะเก็น** | | **หน้าที่ : 1/3** |
| **ตำแหน่ง พนักงานหม้อต้ม** | **รหัสเอกสาร : WI001** | **วันที่ประกาศใช้ : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์** | **รายละเอียดการปฏิบัติงาน** | **ภาพแสดงขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัยและ**  **ข้อควรระวัง** |
| 1. เตรียมปะเก็นคาร์บอนและอุปกรณ์ | ปะเก็นคาร์บอน  ชะแลง  ประแจ  ค้อน | เบิกปะเก็นจากสโตร์และจัดเตรียมอุปกรณ์ให้ครบถ้วน | https://scontent.fbkk2-1.fna.fbcdn.net/v/t1.15752-9/36327625_1727087027378970_2778116539340029952_n.jpg?_nc_cat=0&oh=8c9fccd8f9640f05249d1e5221281c97&oe=5B9E8894 |  |
| 2. ใช้ประแจขันคลายน๊อตล๊อคหน้าแปลนออก | ประแจ | ใช้ประแจขันคลายน๊อตหน้าแปลนออกทั้ง 3 ตัว | https://scontent.fbkk2-1.fna.fbcdn.net/v/t1.15752-9/36320650_1727086650712341_5364716230638829568_n.jpg?_nc_cat=0&oh=a8d7fc481c0ada602f6a34c6b53c219d&oe=5BB4EBB0 |  |
| 3. เคาะหน้าแปลนออก | ค้อน | ใช้ค้อนเคาะหน้าแปลนออกจนสุด | https://scontent.fbkk2-1.fna.fbcdn.net/v/t1.15752-9/36338181_1727086544045685_6871664081204412416_n.jpg?_nc_cat=0&oh=04fef99a2c761c4d4f9cfa043577d1ce&oe=5BE69DE5 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Work Instruction: เปลี่ยนอะไหล่ที่มีการสึกหรอ ปะเก็น** | | **หน้าที่ : 2/3** |
| **ตำแหน่ง พนักงานหม้อต้ม** | **รหัสเอกสาร : WI001** | **วันที่ประกาศใช้ : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์** | **รายละเอียดการปฏิบัติงาน** | **ภาพแสดงขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัยและ**  **ข้อควรระวัง** |
| 4. เอาเศษปะเก็นเก่าออกจากเพลา |  | นำเศษปะเก็นเก่าออกจากเพลาและช่องว่างให้หมด | https://scontent.fbkk2-1.fna.fbcdn.net/v/t1.15752-9/36331908_1727104757377197_6812089062287998976_n.jpg?_nc_cat=0&oh=66df25be403e21e48d8acee10f54fd96&oe=5BB263D5 |  |
| 5. ใส่ปะเก็นใหม่เข้าไปแทนที่ | ปะเก็น | ใส่ปะเก็นใหม่เข้าไปในช่องว่าง | https://scontent.fbkk2-1.fna.fbcdn.net/v/t1.15752-9/36379754_1727087177378955_5139474479050653696_n.jpg?_nc_cat=0&oh=c26f668b4ea3f2c86a0d00ccb0f01ffc&oe=5BAC46AE | การใส่ปะเก็นเข้าไปต้องระวังอย่าให้ปะเก็นเสียรูป เนื่องจากอาจทำให้อายุการใช้งานสั้นลง |
| 6. ดันปะเก็นและหน้าแปลนเข้าไป |  | ใช้ชะแลงดันปะเก็นให้เข้าไปในช่องว่างให้เรียบร้อย | https://scontent.fbkk2-1.fna.fbcdn.net/v/t1.15752-9/36387194_1727088077378865_500652354735964160_n.jpg?_nc_cat=0&oh=4562fd4b1767fe0b82681d9ab9394038&oe=5BA0EB0A | การใส่ปะเก็นเข้าไปต้องระวังอย่าให้ปะเก็นเสียรูป เนื่องจากอาจทำให้อายุการใช้งานสั้นลง |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Work Instruction: เปลี่ยนอะไหล่ที่มีการสึกหรอ ปะเก็น** | | **หน้าที่ : 3/3** |
| **ตำแหน่ง พนักงานหม้อต้ม** | **รหัสเอกสาร : WI001** | **วันที่ประกาศใช้ : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เครื่องมือ/วัสดุ/อุปกรณ์** | **รายละเอียดการปฏิบัติงาน** | **ภาพแสดงขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **ความปลอดภัยและ**  **ข้อควรระวัง** |
| 7. ขันน๊อตล็อคให้แน่น | ประแจ | ใช้ประแจขันล็อคหน้าแปลนเข้าไปยังตำแหน่งเดิมให้แน่น | https://scontent.fbkk2-1.fna.fbcdn.net/v/t1.15752-9/36389793_1727088087378864_4762935104232226816_n.jpg?_nc_cat=0&oh=b1f52f32659af1705146cb5cbad62689&oe=5BE4B4D2 |  |

1. **วิธีการคำนวณเวลามาตรฐานในการปฏิบัติงาน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน** | **เวลาปฏิบัติงาน**  **(นาที)** | **ประสิทธิภาพในการทำงานย่อย (%)** | **เวลาปกติของการทำงานย่อย (นาที)** |
| 1. เตรียมปะเก็นคาร์บอนและอุปกรณ์ | 3 | 100% | 3.00 |
| 2. ใช้ประแจหมุนคลายน๊อตล๊อคหน้าแปลนออก | 4 | 120% | 4.80 |
| 3. เคาะหน้าแปลนออก | 2 | 70% | 1.40 |
| 4. เอาเศษปะเก็นเก่าออกจากเพลา | 2 | 70% | 1.40 |
| 5. ใส่ปะเก็นใหม่เข้าไปแทนที่ | 3 | 60% | 1.80 |
| 6. ดันปะเก็นและหน้าแปลนเข้าไป | 2 | 75% | 1.50 |
| 7. ขันน๊อตล็อคให้แน่น | 6 | 110% | 6.60 |
| **เวลาปกติของการทำงาน (NT)** | | | 20.5 |
| **ค่าเผื่อในการทำงาน (A)** | | | 5% |
| **เวลามาตรฐานของการทำงาน (Std) = NT x (1 + A)** | | | 21.52 |
| **หรือ Std\*60/100** | | | 21 นาที 31 วินาที |

1. **เอกสารอ้างอิง (ถ้ามี)**

-

1. **แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)**

-