

工廠實務改善以 T 食品廠為例

學生：B10521017 林均學

指導教授：邱靜娥

B10521023 劉彥廷

B10521037 黃偉誠

B10521042 李宗翰

國立雲林科技大學工業工程與管理系

摘要

近年來企業之間的競爭激烈，本研究目的為讓個案工廠運作時的成本降低（包含時間成本及報廢成本），個案工廠目前主要生產休閒食品、沖泡飲品與湯品、農產品原料(粉)及農產加工品等等，其主力產品為海苔脆片，該公司在生產過程中海苔脆片生產線人員有閒置率過高的問題，工廠方面希望能減少人員閒置率或是縮減人員來降低人力成本，本組將欲探討的主題分為三個，分別是「海苔脆片上料站人員配置」、「海苔脆片烘烤站人員配置」與「原料庫存表查詢與新增系統」。

其中「海苔脆片上料站人員配置」與「海苔脆片烘烤站人員配置」希望藉由雙手程序圖與多動作程序圖分析人員工作情況，以人員刪減為優先，重新分配工作，達到降低人力成本的目的；「原料庫存表查詢與新增系統」本組運用 Excel 中的 VBA 巨集功能撰寫，希望簡化倉庫管理員的操作方式，減少時間的浪費。