

## عنوان مقاله:

معرفی عوامل موثر بر نابی در خطوط تولید و ارزیابی میزان نابی خطوط تولیدی با استفاده از مجموعه های فازی مورد مطالعاتی: کارخانه مواد غذایی

## محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی ابزار و تکنیکهای مدیریت (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

## نویسندگان:

بهناز شریفی چرلو - کارشناسی ارشد مهندسی صنایع دانشگاه الزهراء (س) ایران

سودابه نامدازنگنه - استادیار مهندسی صنایع دانشگاه الزهراء (س) ایران

## خلاصه مقاله:

تولید ناب، یک فلسفه و نگرشی جدید به تولید محسوب می شود که در کشور ژاپن شکل گرفته است. در این نگرشی سعی می شود اتلافات به حداقل رسانیده شده و حداکثر بازدهی از امکانات، منابع انسانی و سرمایه گذاری حاصل شود. با توجه به اهمیت ارزیابی میزان نابی در رشد و بقای سازمان های تولیدی و کارخانجات و با دانستن اینکه خطوط تولیدی هسته اصلی کارخانجات می باشند، به این منظور در این مقاله عوامل موثر بر نابی در خطوط تولید کارخانجات، براساس عوامل مشترک بین دو دسته عامل تولید ناب و خط تولید شناسایی شده و از آنجایی که وضعیت آنها به صورت دقیق قابل بیان نمی باشد و دارای ابهام است، برای امتیازدهی به این عوامل از متغیرهای زبانی استفاده گردید. جهت انجام مورد مطالعاتی، این عوامل در پنج خط تولید یک کارخانه مواد غذایی اندازه گیری شد و با لحاظ کردن اعداد فازی متناسب به متغیرهای زبانی، محاسبات مربوط به عوامل انجام پذیرفت. اعداد فازی به روش میانگین مرکز ناحیه دیفازی شد و امتیاز نابی هر یک از خطوط تولیدی محاسبه گردید. نتایج نشان دهنده این است که تمامی خطوط تولیدی کارخانه مواد غذایی تا رسیدن به مقدار 100 (ناب ترین حد ممکن) فاصله بسیاری دارند. همچنین خطوط از لحاظ نابی بسیار نزدیک به هم عمل نموده و در نهایت می توان در شرایط کنونی کارخانه، خط تولید سس سالاد را به عنوان ناب ترین خط و خط تولید سس کچاپ را به عنوان غیر ناب ترین خط کارخانه معرفی نمود. در انتها معیارهایی که خطوط در آن ها ضعیف عمل نموده اند شناسایی و پیشنهادهایی جهت بهبود آن ها داده شد

## کلمات کلیدی:

ارزیابی عملکرد/عوامل ناب /خطوط تولید /مجموعه های فازی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/476983>

