

GENEL ÜRETİM ÇALIŞMA PLANI

1. Vardiya Planlaması

- Vardiya 1: 06:00 – 14:00
- Vardiya 2: 14:00 – 22:00
- Vardiya 3: 22:00 – 06:00 (istisna hariç)
- Her vardiyada minimum 1 süpervizör ve yeterli sayıda operatör yer almalı.
- Vardiya devir teslimlerinde üretim bilgisi eksiksiz aktarılmalı.

2. Üretim Süreci Aşamaları

A. Hazırlık:

- Giriş kontrolleri (malzeme uygunluğu, makina çalıştırılması)
- Ürün reçetesi ve talimat kontrolü
- Üretim hattı temizliği ve hijyen kontrolü

B. Üretim Takibi:

- Üretim ekranındaki veriler saatlik olarak izlenmeli:
Planlanan – Üretilen – Kalan – % Tamamlanma
- Hedef: %90 üzeri üretim tamamlama oranı

C. Kalite Kontrol:

- Her saat başı kalite kontrol yapılmalı
- Hatalı ürünler izole edilmeli, sebep analizi yapılmalı
- Gerekirse teknik müdahale yapılmalı

3. Temizlik ve 5S Uygulamaları

- Günlük temizlik vardiya bitiminde
- Haftalık derin temizlik (makineler, zemin, raflar)
- 5S uygulaması:
 - Seiri (Sınıflandır)
 - Seiton (Düzenle)
 - Seiso (Temizle)
 - Seiketsu (Standartlaştır)
 - Shitsuke (Sürdür)

4. Depolama ve Lojistik

- Paletli ürünler etiketli şekilde istiflenmeli
- Her ürünün üretim tarihi ve lot numarası kontrol edilmeli
- Sevkiyat planı önceden hazırlanmalı

5. Güvenliği

- Her çalışan:
 - Baret, iş ayakkabısı, bone ve eldiven kullanmalı
 - Sağlık güvenlik alanlarını ihlal etmemeli
- Acil çıkış yolları ve yangın söndürücüler açık olmalı

6. Performans ve Raporlama

- Günlük:
 - Üretim verisi → Süpervizör raporu
 - Arıza süresi, durumu nedenleri → Teknik rapor
- Haftalık:
 - KPI analizi: Hedef karşılama, fire oranı, verimlilik

7. Hedefler ve Motivasyon

- Günlük hedef üretim: Örneğin 300 kasa

- Haftalık ödüllendirme sistemi (ekip bazlı)
- Eğitim günleri: Ayda 1 kez süreç verimliliği eğitimi