

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา	3
1.4 นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 ทฤษฎี แนวคิด และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 แนวคิดและทฤษฎี	4
2.2 บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	14
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	17
3.1 ขอบเขตการศึกษา	17
3.2 ขอบเขตประชากร	17
3.3 วิธีการศึกษา	18
3.4 ขั้นตอนการดำเนินงาน	18
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	19
3.6 สถานที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัยและรวบรวมข้อมูล	19
3.7 ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	20
4.1 ข้อมูลเบื้องต้นของโรงงาน	20
4.2 การศึกษารายละเอียดเวลามาตรฐาน	26
4.3 การศึกษากำล้างผลิตรของ โรงงานก่อนการปรับปรุงกระบวนการผลิต กระเทียมเจียว	27
4.4 การศึกษากำล้างผลิตรของ โรงงานหลังการปรับปรุงกระบวนการผลิต กระเทียมเจียว	48
4.5 เปรียบเทียบประสิทธิภาพการผลิตกระเทียมเจียว	53
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	56
5.1 สรุปผลการศึกษา	56
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	57
5.3 ข้อเสนอแนะ	58
5.4 ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยในครั้งต่อไป	59
บรรณานุกรม	61
ภาคผนวก	63
ภาคผนวก ก	64
ภาคผนวก ข	70
ประวัติผู้เขียน	73

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 รายละเอียดในกระบวนการผลิตกระเทียมเจียว	25
4.2 เวลามาตรฐานของทุกกระบวนการผลิต (หน่วย: วินาที)	45
4.3 ความสัมพันธ์ และกระบวนการทั้งหมดในสายการผลิต	46
4.4 กำลังผลิตก่อนการปรับปรุงกระบวนการผลิตกระเทียมเจียว	47
4.5 เวลามาตรฐานของกระบวนการผลิตหลังปรับปรุงการผลิต (หน่วย: วินาที)	51
4.6 เวลามาตรฐานของกระบวนการผลิตหลังปรับปรุงการผลิต	52
4.7 กำลังผลิตหลังการปรับปรุงกระบวนการผลิตกระเทียมเจียว	52
4.8 กำลังผลิตก่อนการปรับปรุงกระบวนการผลิตกระเทียมเจียว	54
4.9 กำลังผลิตหลังการปรับปรุงกระบวนการผลิตกระเทียมเจียว	54

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า	
4.1	โครงสร้างการบริหารองค์กร	21
4.2	แผนผังบริเวณ โรงงาน	22
4.3	แผนผังการใช้ประโยชน์ภายในอาคารผลิต	23
4.4	อาคารผลิตที่มองจากภายนอก	24
4.5	พื้นที่บริเวณภายในโรงงาน	24
4.6	ขั้นตอนรับวัตถุดิบ	28
4.7	พื้นที่สำหรับเก็บวัตถุดิบ	29
4.8	ขั้นตอนไม่กระเทียม	30
4.9	ขั้นตอนเตรียมไม่กระเทียม	31
4.10	การไม่กระเทียม	31
4.11	ขั้นตอนสกัดน้ำ	32
4.12	เครื่องสกัดน้ำ	33
4.13	ขั้นตอนทอดกระเทียม	34
4.14	ขั้นตอนผสมแป้งก่อนทอดกระเทียม	35
4.15	การทอดกระเทียมของพนักงานทั้งหมด	35
4.16	การทอดกระเทียม	36
4.17	ขั้นตอนสกัดน้ำมัน	36
4.18	เครื่องสกัดน้ำมัน	37
4.19	ขั้นตอนผึ่งลม	38
4.20	กระบะสำหรับผึ่งลม	39
4.21	กระเทียมเจียวบรรจุถุง รอคัดแยก	39
4.22	ขั้นตอนคัดแยก	41
4.23	การคัดแยกสิ่งปลอมปนกระยะ 1	41
4.24	การคัดแยกสิ่งปลอมปนกระยะ 2	42
4.25	สินค้าที่บรรจุ รอจำหน่าย	43
4.26	สินค้าอื่นๆ ที่บรรจุรอจำหน่าย	43
4.27	อาคารสำนักงาน	44

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
4.28 กำลังผลิตก่อนการปรับปรุงกระบวนการผลิตกระเทียมเจียว	48
4.29 การประชุมชี้แจงให้กับหัวหน้างาน	50
4.30 การประชุมชี้แจงให้กับพนักงานในสายการผลิต	50
4.31 กราฟแสดงความสัมพันธ์ กำลังผลิต หลังการปรับปรุงกระบวนการผลิต กระเทียมเจียว	53

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved