

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ด
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.4 ขอบเขตการศึกษา	4
1.5 นิยามศัพท์	4
1.6 ข้อจำกัดทางการศึกษา	5
บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรม	6
2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	6
2.1.1 ประวัติและความหมายของ บาลานซ์ สคอร์การ์ด	6
2.1.2 แนวคิดแบบ บาลานซ์ สคอร์การ์ด	7
2.1.3 ตัวชี้วัดผลการดำเนินงาน	12
2.1.4 แผนที่ทางกลยุทธ์	13
2.2 งานวิจัยและการศึกษาที่ใช้วิธีของ บาลานซ์ สคอร์การ์ด	
ในการประเมินองค์กร	14
2.2.1 งานวิจัยและการศึกษาต่างประเทศ	14
2.2.2 งานวิจัยและการศึกษาภายในประเทศ	15
2.3 การศึกษาที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	20

บทที่ 3	ระเบียบวิธีวิจัย	22
	3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา	22
	3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง	22
	3.3 สมมติฐานในการศึกษา	23
	3.4 วิธีการศึกษา	25
	3.4.1 การวิเคราะห์มุมมองทางการเงิน	25
	3.4.2 การวิเคราะห์มุมมองทางด้านลูกค้า	26
	3.4.3 การวิเคราะห์มุมมองทางด้านกระบวนการธุรกิจภายใน	27
	3.4.4 การวิเคราะห์มุมมองทางการเรียนรู้และการเจริญเติบโต	29
	3.4.5 การวิเคราะห์มุมมองทางด้านชุมชนและสังคม	30
บทที่ 4	สภาพทั่วไปของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	33
	4.1 การดำเนินงานของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	33
	4.1.1 กระบวนการผลิตลำไยอบแห้ง	33
	4.1.2 การจัดการด้านการเงินของผู้ประกอบการ	35
	4.1.3 แหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนของผู้ประกอบการ	35
	4.1.4 สิทธิประโยชน์ของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	36
	4.2 ลักษณะของผู้ประกอบการ	36
	4.3 ลักษณะของเตาอบลำไย	37
บทที่ 5	ผลการวิเคราะห์	38
	5.1 การประเมินผลการดำเนินงานของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	38
	5.1.1 ภาพรวมในการประเมินผลองค์กรของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	39
	5.1.2 การประเมินผลการดำเนินงานขององค์กร โดยแบ่งแยกตามพื้นที่ในการประกอบอุตสาหกรรม	43
	5.1.3 การประเมินผลการดำเนินงานขององค์กร โดยแบ่งแยกตามลักษณะเตาอบลำไย	47
	5.1.4 การประเมินผลการดำเนินงานขององค์กร โดยแบ่งแยกตามขนาดของธุรกิจ	51
	5.2 การวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างมุมมองทางการเงินและมุมมองที่ไม่ใช่ด้านการเงิน	56
	5.2.1 ความสัมพันธ์ของมุมมองด้านการเงินและไม่ใช่การเงินในภาพรวม	58

ญ

5.2.2 ความสัมพันธ์ของมุมมองด้านการเงินและไม่ใช้การเงิน พิจารณา เฉพาะผู้ประกอบการในจังหวัดลำพูน	60
5.2.3 ความสัมพันธ์ของมุมมองด้านการเงินและไม่ใช้การเงิน พิจารณา เฉพาะผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงใหม่	62
5.2.4 ความสัมพันธ์ของมุมมองด้านการเงินและไม่ใช้การเงิน พิจารณา เฉพาะผู้ประกอบการในจังหวัดลำพูนผู้ประกอบการ ที่ใช้เตาอบทั้งเปลือก	64
5.2.5 ความสัมพันธ์ของมุมมองด้านการเงินและไม่ใช้การเงิน พิจารณา เฉพาะผู้ประกอบการในจังหวัดลำพูนผู้ประกอบการ ที่ใช้เตาอบเฉพาะเนื้อ	66
5.2.6 ความสัมพันธ์ของมุมมองด้านการเงินและไม่ใช้การเงิน พิจารณา เฉพาะผู้ประกอบการธุรกิจขนาดเล็ก	68
5.2.7 ความสัมพันธ์ของมุมมองด้านการเงินและไม่ใช้การเงิน พิจารณา เฉพาะผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลาง	70
5.2.8 ความสัมพันธ์ของมุมมองด้านการเงินและไม่ใช้การเงิน พิจารณา เฉพาะผู้ประกอบการธุรกิจขนาดใหญ่	72
5.3 สรุปผลการวิเคราะห์	74
5.3.1 การประเมินผลการดำเนินงานขององค์กร	74
5.3.2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของมุมมองทางด้านการเงิน และไม่ใช้การเงิน	76
บทที่ 6 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ	78
เอกสารอ้างอิง	85
ภาคผนวก	90
ประวัติผู้เขียน	101

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
3.1 ตัวชี้วัดการประเมินผลการดำเนินงานขององค์กร (Key performance indicators) ของมุมมองทางด้านการเงิน	26
3.2 ตัวชี้วัดการประเมินผลการดำเนินงานขององค์กร (Key performance indicators) ของมุมมองทางด้านลูกค้า	27
3.3 ตัวชี้วัดการประเมินผลการดำเนินงานขององค์กร (Key performance indicators) ของมุมมองทางด้านกระบวนการธุรกิจ ภายในองค์กร	28
3.4 ตัวชี้วัดการประเมินผลการดำเนินงานขององค์กร (Key performance indicators) ของมุมมองทางด้านการเรียนรู้และ การเจริญเติบโต	29
3.5 ตัวชี้วัดการประเมินผลการดำเนินงานขององค์กร (Key performance indicators) ของมุมมองทางด้านชุมชน	30
4.1 แหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไย อบแห้ง	35
5.1 ผลลำดับ บาลานซ์ สคอร์การ์ด และคะแนนความสำคัญของการวัดผล การดำเนินงานขององค์กร ของตัวชี้วัดในแต่ละมุมมองในภาพรวม	40
5.2 ผลลำดับ บาลานซ์ สคอร์การ์ด และคะแนนการนำตัวชี้วัดในแต่ละมุมมอง ไปใช้ในการวางแผนการดำเนินงานขององค์กรในภาพรวม	42
5.3 ผลลำดับของ บาลานซ์ สคอร์การ์ดของผู้ประกอบการที่ให้ความสำคัญ กับตัวชี้วัดในแต่ละมุมมอง แยกตามพื้นที่ในการประกอบการ	45
5.4 ผลลำดับของ บาลานซ์ สคอร์การ์ดของการนำตัวชี้วัดในแต่ละมุมมอง ไปใช้วางแผนการดำเนินงานขององค์กร แยกตามพื้นที่ในการประกอบการ	46
5.5 ผลลำดับของ บาลานซ์ สคอร์การ์ดของผู้ประกอบการที่ให้ความสำคัญ กับตัวชี้วัดในแต่ละมุมมอง โดยแยกตามลักษณะเตาอบลำไย	49

5.6	ผลลำดับของ บาลานซ์ สกอร์การ์ดของการนำตัวชี้วัดในแต่ละมุมมอง ไปใช้วางแผนการดำเนินงานขององค์กร โดยแยกตามลักษณะเดาอบลำไย	50
5.7	ผลลำดับของ บาลานซ์ สกอร์การ์ดของผู้ประกอบการที่ให้ความสำคัญ กับตัวชี้วัดในแต่ละมุมมอง แยกตามขนาดของธุรกิจ	54
5.8	ผลลำดับของ บาลานซ์ สกอร์การ์ดของผู้ประกอบการนำตัวชี้วัดในแต่ละ มุมมองไปใช้วางแผนการดำเนินงานขององค์กร โดยแยกตามขนาดของธุรกิจ	55
5.9	ค่าสัมประสิทธิ์ (B), ค่า t-Statistics และค่า p -value ซึ่งเป็นผลการวิเคราะห์ ถดถอยแบบพหุคูณของสมการ (1), (2) และ (3) ในภาพรวมของ ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	59
5.10	ค่าสัมประสิทธิ์ (B), ค่า t-Statistics และค่า p -value ซึ่งเป็นผลการวิเคราะห์ ถดถอยแบบพหุคูณของสมการ (1), (2) และ (3) เมื่อแยกพิจารณา ผู้ประกอบการที่อยู่ในจังหวัดลำพูน	61
5.11	ค่าสัมประสิทธิ์ (B), ค่า t-Statistics และค่า p -value ซึ่งเป็นผลการวิเคราะห์ ถดถอยแบบพหุคูณของสมการ (1), (2) และ (3) เมื่อแยกพิจารณา ผู้ประกอบการที่อยู่ในจังหวัดเชียงใหม่	63
5.12	ค่าสัมประสิทธิ์ (B), ค่า t-Statistics และค่า p -value ซึ่งเป็นผลการวิเคราะห์ ถดถอยแบบพหุคูณของสมการ (1), (2) และ (3) เมื่อแยกพิจารณา ตามลักษณะเดาอบทั้งเปลือกที่ผู้ประกอบการใช้	65
5.13	ค่าสัมประสิทธิ์ (B), ค่า t-Statistics และค่า p -value ซึ่งเป็นผลการวิเคราะห์ ถดถอยแบบพหุคูณของสมการ (1), (2) และ (3) เมื่อแยกพิจารณา ตามลักษณะเดาอบเฉพาะเนื้อที่ผู้ประกอบการใช้	67
5.14	ค่าสัมประสิทธิ์ (B), ค่า t-Statistics และค่า p -value ซึ่งเป็นผลการวิเคราะห์ ถดถอยแบบพหุคูณของสมการ (1), (2) และ (3) เมื่อแยกพิจารณา ตามผู้ประกอบการขนาดเล็ก	69
5.15	ค่าสัมประสิทธิ์ (B), ค่า t-Statistics และค่า p -value ซึ่งเป็นผลการวิเคราะห์ ถดถอยแบบพหุคูณของสมการ (1), (2) และ (3) เมื่อแยกพิจารณาตาม ผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลาง	71
5.16	ค่าสัมประสิทธิ์ (B), ค่า t-Statistics และค่า p -value ซึ่งเป็นผลการวิเคราะห์ ถดถอยแบบพหุคูณของสมการ (1), (2) และ (3) เมื่อแยกพิจารณาตาม ผู้ประกอบการธุรกิจขนาดใหญ่	73

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
2.1 มุมมอง 4 มุมมองของบาหลี สคอรร์การ์ด	8
3.1 แนวคิดในการตั้งสมมติฐานในการศึกษา	24
4.1 ขั้นตอนในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกและลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ	34

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved