

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

ภาคผนวก

**ภาคผนวก ก**  
**ข้อมูลสถิติที่เกี่ยวข้อง**

**ตารางที่ 1.1** พื้นที่เพาะปลูก และผลผลิตรวมลำไย ปี 2537 – 2541

ปีการผลิต	พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)	ผลผลิตรวม (ตัน)
2537	65,129	45,981
2538	89,852	47,825
2539	106,852	50,073
2540	126,897	56,707
2541	167,101	3,106

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่

**ตารางที่ 1.2** สัดส่วนการใช้ผลผลิตลำไย ปี พ.ศ. 2539 – 2540

สัดส่วนการใช้ผลผลิต	ปี 2539		ปี 2540	
	ปริมาณ (ตัน)	ร้อยละ	ปริมาณ (ตัน)	ร้อยละ
บริโภคสดภายในประเทศ	5,670.70	10	310.57	10
ส่งออกลำไยสด	17,012.10	30	1,397.57	45
ผลผลิตลำไยอบแห้ง	25,518.15	45	1,242.28	40
ผลผลิตลำไยกระป๋อง	8,506.05	15	155.29	5
ผลผลิตลำไยรวม	56,707.00	100	3,105.71	100

ที่มา : ศูนย์สถิติการพาณิชย์ โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร

ตารางที่ 1.3 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยของไทย ปี พ.ศ. 2539 – 2540

หน่วย ปริมาณ : ตัน มูลค่า : ล้านบาท

ผลิตภัณฑ์	ปี 2539		ปี 2540		+/- (ร้อยละ)	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
ลำไยสด	61,052	1,286.40	81,633	2,119.90	+33.71	+64.79
ลำไยอบแห้ง	26,910	1,053.70	38,077	2,142.90	+41.50	+103.37
ลำไยกระป๋อง	16,131	609.30	15,974	753.10	-0.97	+23.60
ลำไยแช่แข็ง	5,634	281.60	5,493	14.80	-2.50	-94.74
รวม	109,727	3,231.00	141,177	5,030.70	28.66	+55.70

ที่มา : ศูนย์สถิติการพาณิชย์ โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร

ตารางที่ 1.4 จำนวนโรงงานที่ผลิตแปรรูปลำไยในจังหวัดเชียงใหม่ปี พ.ศ. 2542

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่
1	บริษัท ที.อี.อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด	บริษัท ที.อี.อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด	225 หมู่ 1 ต.ช่างเปา อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่
2	บริษัท อีสเทอร์น ฟู้ดส์ จำกัด	บริษัท อีสเทอร์น ฟู้ดส์ จำกัด	280 ถ.ชม-ฮอด หมู่ 7 ต.แม่สอย อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่
3	ฟ้าเจริญพร	นายพร อยู่สถาพร	402 ถ.ชม.-ฮอด หมู่ 9 ต.สบเตี๊ยะ อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่
4	บริษัท อินเตอร์ เพรช (ซินฮัว) จำกัด	บริษัท อินเตอร์ เพรช จำกัด	293 ถ.ชม.-ฮอด หมู่ 9 ต.สบเตี๊ยะ อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่
5	บริษัท แมปิง ลอนดรี จำกัด	บริษัท แมปิง ลอนดรี จำกัด	96/1 ถ.ชม.-ลำพูน หมู่ 8 ต.หนองผึ่ง อ.สารภี จ.เชียงใหม่
6	อบลำไย	นางเทพิน คำกระ	177 ถ.ชม.-ฮอด หมู่ 2 ต.บ้านกลาง อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่
7	อบลำไย	นายจันทร์แก้ว ปัญญาใหญ่	233 ถ.ชม.-ฮอด หมู่ 7 ต.บ้านกลาง อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่
8	อบลำไย	นางอำไพพรรณ กันทาแก้ว	หมู่ 7 ต.บ้านกลาง อ.แม่วาง จ.เชียงใหม่
9	บริษัท เชียงใหม่ เสดดี โปรดักส์ จำกัด	บริษัท เชียงใหม่ เสดดี โปรดักส์ จำกัด	193 ถ.ชม.-ลำปาง หมู่ 2 ต.สารภี อ.สารภี จ.เชียงใหม่
10	บริษัท พรีเมียมฟู้ดส์ จำกัด	บริษัท พรีเมียมฟู้ดส์ จำกัด	ถ.ชม.-พร้าว หมู่ 3 ต.แม่แฝก อ.สันทราย จ.เชียงใหม่
11	อบลำไย	นายอนุกุล พันธุวงษ์	55 หมู่ 5 ต.ป่าแดด อ.เมือง จ.เชียงใหม่
12	อบลำไย	นายประสิทธิ์ แสงปัญญา	11 หมู่ 1 ต.ท่ากว้าง อ.สารภี จ.เชียงใหม่
13	น้ำแพร่พืชผล	นายประยูทธ เพ็ญสุวรรณ	101 หมู่ 4 ต.น้ำแพร่ อ.หางดง จ.เชียงใหม่
14	บ้านแทนทอง	นายเจตพงศ์ เซาว์ดำรง	206 ถ.ชม.-ฮอด หมู่ 2 ต.บ้านกลาง อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่
15	อบลำไย	นายบุญมา พงศ์คำมา	60/1 หมู่ 4 ต.จ๋วมุง อ.สารภี จ.เชียงใหม่
16	อบ รวมควัน และห้องเย็นเก็บลำไย	นายจรรณู ทรายพันธ์	537 หมู่ 7 ต.สบเตี๊ยะ อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่

ตารางที่ 1.4 (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่
17	อบ รมควัน และห้องเย็นเก็บถ้ำไย	นางจิต เลิศพรไพศาล	90 หมู่ 14 ต.คอกหล่อกิ่ง อ.คอกหล่อ จ.เชียงใหม่
18	บริษัท อินเตอร์เฟรช (ซินฮัว) จำกัด	บริษัท อินเตอร์เฟรช จำกัด	51/2 หมู่ 6 อ.ฮอดคอยเต่า ต.หางดง อ.ฮอด จ.เชียงใหม่
19	พ. มงคล	นายชาย พัฒนนามงคล	159 หมู่ 11 อ.ทม.-ฮอด ต.สามเตี้ย อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่
20	อบถ้ำไย	นายมานิตย์ เติลสิทธิ์	337 หมู่ 3 อ.ทม.-ฮอด ต.บ้านกลาง อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่
21	ฟาร์มผึ้งพัฒนากิจ	นายบัญชา นทีศิริกาญจน์	187 หมู่ 7 ต.หนองผึ้ง อ.สารภี จ.เชียงใหม่
23	บริษัท เพชรมาร์เก็ตติ้ง (เชียงใหม่) จำกัด	บริษัท เพชรมาร์เก็ตติ้ง (เชียงใหม่) จำกัด	29 หมู่ 5 ต.หางดง อ.หางดง จ.เชียงใหม่
24	ศรีเจริญ 2	นายพนม รสหวัน	93/2 หมู่ 2 ต.สันทราย อ.สารภี จ.เชียงใหม่
25	โรงอบสักริตรี	วิฑูรย์ พงศ์ชัย	หมู่ 3 ต.สันทราย อ.สารภี จ.เชียงใหม่
26	อบถ้ำไย	นายสุรพล สุวรรณ	หมู่ 1 อ.ทม.-ฮอด ต.บ้านแปะ อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่
27	บริษัท ฮงผลไม้ จำกัด	บริษัท ไทยฮงผลไม้ จำกัด	382 อ.ทม.-ฮอด หมู่ 6 ต.สามเตี้ย อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่

ที่มา : สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่



5. ปัจจุบันพื้นที่ตัวโรงงานอบลำไยแห่งของท่านมีพื้นที่เท่าใด

- 1 น้อยกว่า 500 ตารางเมตร                       2 500 – 1,000 ตารางเมตร  
 3 1,001 – 1,500 ตารางเมตร                       4 มากกว่า 1,500 ตารางเมตร  
 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

- |                  | มีพนักงานประจำสำนักงาน | มีลูกจ้างในโรงงาน |
|------------------|------------------------|-------------------|
| 6. นอกฤดูการผลิต | ..... คน               | ..... คน          |
| 7. ในฤดูการผลิต  | ..... คน               | ..... คน          |

## ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านการจัดการ

- คำชี้แจง** 1. โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องสี่เหลี่ยมหรือเติมค่าลงในช่องว่างที่กำหนดให้  
 2. ข้อมูลในส่วนนี้ ได้แก่ ข้อมูลด้านการจัดการ ประกอบด้วย  
 2.1 การวางแผนงาน    2.2 การจัดองค์การ  
 2.3 การจัดบุคคลเข้าทำงาน                                      2.4 การสั่งการ  
 2.5 การควบคุม  
 3. คำถามแต่ละข้ออาจเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ ยกเว้นข้อที่กำหนดให้ตอบเพียงข้อเดียว

### 2.1 การวางแผนงาน

8. ธุรกิจลำไยอบแห้งของท่านมีการวางแผนธุรกิจหรือไม่  
 0 ไม่มี     1 มี
9. จากข้อ 8. การวางแผนงานดังกล่าวเป็นแผนงานระยะใด  
 1 แผนระยะสั้น (1 – 3 ปี)                                       2 แผนระยะปานกลาง (3 – 5 ปี)  
 3 แผนระยะยาว (ตั้งแต่ 5 ปี ขึ้นไป)                                       4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
10. ท่านปฏิบัติในเรื่องใดบ้างในการวางแผนงาน  
 1 กำหนดเป้าหมาย/นโยบายของกิจการในอนาคต  
 2 การติดตามผลการปฏิบัติงาน  
 3 กำหนดรายละเอียดและลำดับการปฏิบัติงาน  
 4 กำหนดการใช้วัตถุดิบ (ลำไย) และอุปกรณ์ เครื่องจักร  
 5 การประเมินผลการปฏิบัติงาน  
 6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

11. ท่านใช้ปัจจัยใดบ้างในการกำหนดแผนงานของกิจการ

**ปัจจัยภายใน**

- 1 นโยบายของบริษัท  
 2 โครงสร้างของธุรกิจ  
 3 เงินทุน  
 4 บุคลากร  
 5 กำลังการผลิต  
 6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

**ปัจจัยภายนอก**

- 1 นโยบายของภาครัฐ  
 2 สภาพเศรษฐกิจ  
 3 คู่แข่งขัน  
 4 ความต้องการของตลาด ถูกค้า  
 5 ปริมาณวัตถุดิบตามฤดูกาล  
 6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

12. ผู้มีหน้าที่กำหนดแผนงานในธุรกิจโรงงานอบแห้งลำไยของท่านคือ

- 1 เจ้าของโรงงาน (ผู้บริหาร) เพียงผู้เดียว  
 2 พนักงานเสนอแผนงานให้ผู้บริหารโรงงานกำหนด  
 3 ผู้บริหารและพนักงาน ร่วมกันกำหนดแผนงาน  
 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

13. ธุรกิจโรงงานอบแห้งลำไยของท่าน มีการทบทวน ปรับปรุงแผนงานต่าง ๆ อย่างไร

- 0 ไม่มี  
 1 มีการทบทวนปรับปรุงทุก ๆ  
 1 อาทิตย์  
 2 1 เดือน  
 3 6 เดือน  
 4 1 ปี  
 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

## 2.2 การจัดองค์การ

14. สำนักงานและโรงงานของท่านมีการแบ่งแผนกงานหรือไม่ ถ้ามีแบ่งเป็นแผนกอะไรบ้าง

- 0 ไม่มีการแบ่งแผนกงาน  
 1 มีการแบ่งแผนกงาน ดังนี้  
 1 การผลิต  
 2 การบัญชีและการเงิน  
 3 การตลาด  
 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

15. ท่านจัดทำเอกสารคำบรรยายลักษณะงาน ซึ่งเป็นสิ่งกำหนดหน้าที่งาน และแจ้งให้พนักงาน/ลูกจ้างทราบเพื่อปฏิบัติหรือไม่

- 0 ไม่มีการจัดทำ



1. มีการจัดทำ โดย
1. แจกให้พนักงาน/ลูกจ้างทราบทุกครั้งที่ได้รับพนักงาน/ลูกจ้างเข้าทำงานใหม่
2. แจกให้พนักงาน/ลูกจ้างทราบเป็นบางครั้ง
3. ไม่ได้แจกให้พนักงาน/ลูกจ้างทราบ เพียงแต่จัดทำไว้เท่านั้น
4. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
16. ท่านได้กำหนดอำนาจ หน้าที่ ความรับผิดชอบ โดยใช้หลักการใด (เลือกตอบเพียง 1 ข้อ เท่านั้น)
1. ใช้วิธีรวมอำนาจ หน้าที่ ความรับผิดชอบไว้ที่ผู้บริหารสูงสุดทั้งหมด
2. ใช้วิธีกระจายอำนาจ ไปยังแผนกงานต่าง ๆ
3. ใช้ทั้งวิธีรวมอำนาจและกระจายอำนาจ
4. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
17. วิธีการใดที่ท่านใช้ในการมอบหมายอำนาจหน้าที่ ความรับผิดชอบแก่พนักงาน/ลูกจ้างของท่าน
1. ไม่มีกรมอบหมาย อำนาจ หน้าที่ ความรับผิดชอบของพนักงาน/ลูกจ้างที่ชัดเจน
2. กำหนดเป็นลายลักษณ์อักษรของแต่ละแผนกอย่างชัดเจน
3. มอบหมายอำนาจ หน้าที่ ความรับผิดชอบเป็นครั้งคราวและในขณะที่ปฏิบัติงานเป็นระยะ ๆ
4. ใช้วิธีบอกกล่าวด้วยวาจา
5. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
18. โรงงานของท่านมีการแบ่งสายการบังคับบัญชาแบบใด
1. ไม่มีการแบ่งสายการบังคับบัญชา ให้พนักงานทุกคนสามารถติดต่อกัน ได้เองทุกระดับชั้น
2. มีการแบ่งสายการบังคับบัญชาชัดเจน การติดต่อกันต้องทำตามลำดับชั้น
3. มีการแบ่งสายการบังคับบัญชาชัดเจน แต่สามารถยืดหยุ่นให้มีการติดต่อข้ามชั้นตอน ได้บ้าง
4. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
19. ปัจจัยข้อใดที่มีผลต่อการกำหนดขอบเขต ความรับผิดชอบงานของผู้บังคับบัญชาแต่ละคน
1. ความสามารถของผู้บังคับบัญชา
2. การได้รับการฝึกฝนอบรมของพนักงาน
3. การเปลี่ยนแปลงหรือความคงตัวของงาน
4. ความยุ่งยากสลับซับซ้อนของงาน
5. กำหนดระบบการควบคุมไว้ให้ชัดเจน
6. อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

20. โรงงานของท่านได้รับประโยชน์อย่างไรจากการจัดองค์การ

- 1 ลดความซ้ำซ้อนของงาน
- 2 การปฏิบัติงานคล่องตัวมากขึ้น
- 3 ทราบขอบเขต หน้าที่ปฏิบัติงานชัดเจนมากขึ้น
- 4 มีเวลามากขึ้น ทำให้คิดวางแผน และตัดสินใจได้ดีขึ้น
- 5 ติดตามการปฏิบัติงาน และหาผู้รับผิดชอบได้ถ้าเกิดความผิดพลาด
- 6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

### 2.3 การจัดบุคลากรเข้าทำงาน

21. โรงงานของท่านจะรับพนักงาน/ลูกจ้างเข้าทำงานในโรงงานของท่านเมื่อใด

- 1 รับสมัครล่วงหน้าก่อนฤดูกาลผลิตเล็กน้อย
- 2 ระหว่างฤดูกาลผลิต
- 3 ตั้งแต่ก่อนฤดูกาลจนถึงสิ้นสุดฤดูกาลผลิต
- 4 รับตลอดทั้งปี เมื่อมีพนักงาน/ลูกจ้างออกจากงาน
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

22. ท่านประกาศรับสมัครพนักงาน/ลูกจ้างมาสมัครเข้าทำงานในโรงงานด้วยวิธีใด

- 1 คิดป้ายรับสมัครไว้ที่หน้าโรงงาน
- 2 ประกาศในหนังสือพิมพ์ท้องถิ่น
- 3 แจกความประสงค์ไปยังสำนักงานจัดหางาน
- 4 ขอความร่วมมือจากผู้นำชุมชน ผู้ใหญ่บ้าน
- 5 แจกไปยังสถานศึกษาต่าง ๆ
- 6 พนักงาน/ลูกจ้างบอกต่อ แนะนำ ชักชวนกันมา
- 7 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

23. ท่านใช้ระบบใดในการสรรหาพนักงาน/ลูกจ้างเข้าทำงานในโรงงานของท่าน

- 1 ใช้ระบบอุปถัมภ์ คือ พนักงาน/ลูกจ้างจะชักชวนพรรคพวกเพื่อนฝูงให้มาสมัครเข้าทำงาน
- 2 ใช้ระบบคุณธรรม โดยพิจารณาความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ของผู้ที่มาสมัคร
- 3 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

24. ท่านใช้ปัจจัยใดบ้างเพื่อกำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้มาสมัครเป็นพนักงาน/ลูกจ้างในโรงงาน
- 1 เพศ  2 อายุ
- 3 ระดับการศึกษา  4 ประสบการณ์
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
25. คุณสมบัติใดที่ท่านเห็นว่าจำเป็นต่อการปฏิบัติงานในโรงงานอบลำไยของท่าน
- 1 มีความขยัน อดทน  2 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- 3 สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้  4 มีความซื่อสัตย์
- 5 สามารถพูด อ่าน เขียนภาษาต่างประเทศได้ เช่น ภาษาจีน ภาษาอังกฤษ
- 6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
26. โรงงานของท่านมีการพัฒนาความรู้ ความสามารถให้แก่พนักงาน/ลูกจ้างอย่างไร
- 1 ฝึกอบรมในโรงงาน ระหว่างการทำงาน
- 2 ฝึกอบรมในโรงงาน นอกเวลาทำงาน
- 3 ส่งไปฝึกอบรมนอกสถานที่
- 4 ทำคู่มือการปฏิบัติงานให้พนักงานศึกษาเพิ่มเติม
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
27. โรงงานของท่านมีการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงาน/ลูกจ้างหรือไม่ ถ้ามี ใช้หลักเกณฑ์ใด
- 0 ไม่มีการประเมินผล (แล้วข้ามไปทำข้อ 31. เป็นต้นไป)
- 1 มีการประเมินผล โดยพิจารณาจาก
- 1 ความสามารถในงานที่ได้รับมอบหมาย
- 2 ความสามารถในงานนอกเหนือจากที่ได้รับมอบหมาย
- 3 ความขยันขันแข็ง อดทน
- 4 อายุการทำงาน
- 5 การขาดงานเนื่องจาก ลา กิจ ลาป่วย
- 6 มนุษย์สัมพันธ์กับผู้ร่วมงาน
- 7 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
28. จากข้อ 27. โรงงานของท่านนำผลการประเมินการปฏิบัติงานของพนักงาน/ลูกจ้างไปใช้ประโยชน์อย่างไร
- 1 ใช้พิจารณาการมอบหมายงาน  2 ใช้พิจารณาการขึ้นเงินเดือน/ค่าจ้าง
- 3 ใช้พิจารณาการโยกย้าย/การเลื่อนตำแหน่งงาน

- 4 ใช้พิจารณาการลดตำแหน่ง/การเลิกจ้าง
- 5 ใช้พิจารณาการฝึกอบรมความรู้ ทักษะการทำงาน
- 6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
29. ธุรกิจลำไยอบแห้งของท่าน มีรูปแบบการจ่ายค่าจ้างเป็นแบบใด
- 1 รายชั่วโมง  2 รายวัน
- 3 รายเดือน  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
30. ธุรกิจลำไยอบแห้งของท่านใช้ปัจจัยใดกำหนดค่าจ้าง
- 1 ค่าครองชีพ  2 ค่าจ้างขั้นต่ำที่กฎหมายกำหนด
- 3 จ่ายตามความสามารถของพนักงาน  4 จ่ายตามความสามารถของกิจการ
- 5 อัตราค่าจ้างของโรงงานที่ประกอบธุรกิจในลักษณะเดียวกัน
- 6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
31. นอกเหนือจากที่กฎหมายแรงงานได้กำหนดไว้ โรงงานของท่านได้จัดสวัสดิการแก่พนักงาน/ลูกจ้างอย่างไรบ้าง
- 0 ไม่มี
- 1 มีการจัดสวัสดิการ โดย
- 1 จัดหาที่พักอาศัยให้  2 จัดหาชุดทำงานให้
- 3 จัดหาอาหารกลางวันให้  4 จัดหาบริการรับ-ส่ง
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

## 2.4 การสั่งการ

32. ในการทำงาน ท่านใช้วิธีการสั่งการพนักงาน/ลูกจ้างในแผนกต่าง ๆ อย่างไร
- 1 สั่งโดยไม่มีการซักถาม  2 สั่งโดยมีการซักถามได้
- 3 สั่งโดยทั้งแบบข้อ 1 และข้อ 2 ขึ้นอยู่กับสถานการณ์
- 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
33. ปัจจัยใดที่ท่านเห็นว่าส่งเสริมให้การสั่งการมีประสิทธิภาพและสำเร็จตรงตามที่มุ่งหวังไว้
- 1 ความสนใจของพนักงาน/ลูกจ้างขณะสั่งการ
- 2 ความร่วมมือจากพนักงาน/ลูกจ้างในโรงงาน
- 3 ความนิยมและศรัทธาในตัวหัวหน้าผู้สั่งการ
- 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

34. ในการทำงาน ท่านใช้ภาวะผู้นำแบบใด
- 1 ผู้นำแบบเผด็จการ โดยมีอำนาจเด็ดขาด ตัดสินใจจัดการทุกอย่างในโรงงานด้วยตนเอง
- 2 ผู้นำประชาธิปไตย โดยให้พนักงาน/ลูกจ้างมีส่วนร่วมตัดสินใจและเสนอแนะในกิจกรรมต่าง ๆ
- 3 ผู้นำเสรีนิยม โดยให้พนักงาน/ลูกจ้างตัดสินใจด้วยตนเอง
- 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

35. ท่านใช้ปัจจัยใดในการจูงใจพนักงาน/ลูกจ้างในการปฏิบัติงาน
- 1 ปรับเลื่อนตำแหน่งให้สูงขึ้น  2 เพิ่มเงินเดือน/ค่าจ้าง
- 3 เพิ่มการฝึกฝนอบรมให้มากขึ้น  4 เพิ่มค่าล่วงเวลา
- 5 สนับสนุนส่งเสริมในการศึกษาต่อ  6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

## 2.5 การควบคุม

36. กระบวนการควบคุมของท่านประกอบด้วยขั้นตอนใดบ้าง
- 1 การจัดตั้งมาตรฐาน
- 2 การวัดผลงาน
- 3 การเปรียบเทียบผลการปฏิบัติงานกับมาตรฐาน
- 4 การดำเนินการแก้ไข
37. เครื่องมือในการควบคุม ท่านใช้ปัจจัยอะไรบ้าง
- 1 ปริมาณงาน  2 คุณภาพงาน
- 3 เวลา  4 ค่าใช้จ่าย
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
38. ท่านใช้เทคนิคการควบคุมประเภทใดบ้างเพื่อให้การผลิตล้าใยอบแห่งประสบความสำเร็จ
- 1 เทคนิคการควบคุมทางการเงิน  2 เทคนิคการควบคุมการผลิต
- 3 เทคนิคการควบคุมการขาย  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
39. ท่านเห็นว่าปัจจัยข้อใดบ้างที่จะทำให้เกิดประสิทธิภาพในระบบการจัดการ
- 1 จัดระบบการติดต่อสื่อสารที่ดี
- 2 ปรับปรุง/ใช้เครื่องจักรที่ทันสมัยช่วยในการผลิตให้มากขึ้น
- 3 เข้าอบรม สัมมนาเกี่ยวกับการจัดการ/การบริหารงานโรงงาน
- 4 ใช้เครื่องตอกเวลาช่วยในการบันทึกเวลาทำงานของพนักงาน/ลูกจ้าง

- 5 ใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ช่วยในด้านการบัญชีการเงิน การควบคุมสินค้าคงคลัง และงานด้านอื่น ๆ
- 6 ศึกษาข้อมูล ข่าวสาร เทคนิคการอบลำไยแห้งจากนักวิชาการและเอกสารวิชาการอยู่เสมอ
- 7 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

### ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านการผลิต

- คำชี้แจง** 1. โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องสี่เหลี่ยมหรือเติมค่าลงในช่องว่างที่กำหนดให้
2. คำถามแต่ละข้ออาจเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ ยกเว้นข้อที่กำหนดให้ตอบเพียงข้อเดียว

40. โรงงานของท่านมีขนาดกำลังผลิตลำไยอบแห้งสูงสุด ..... กิโลกรัมต่อปี (หรือ 1 ฤดูกาล)
41. ปีที่ผ่านมา โรงงานของท่านผลิตลำไยอบแห้งจำนวน ..... กิโลกรัมต่อปี (หรือ 1 ฤดูกาล)
42. โรงงานของท่านที่ผ่านมาผลิตลำไยอบแห้งชนิดใดบ้าง
- 1 ลำไยอบแห้งแบบอบแห้งเปลือก  2 ลำไยอบแห้งแบบแกะเปลือก
- 3 อบแห้งเปลือก และแบบแกะเปลือก  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
43. ลำไย ที่ท่านใช้ในการผลิตลำไยอบแห้งเป็นอย่างไร
- 1 เป็นลำไยสดเท่านั้น
- 2 เป็นลำไยอบแห้งที่ผ่านการอบแห้งมาแล้ว
- 3 มีทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้งที่อบแห้งมาแล้ว
- 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
44. โรงงานของท่านรับซื้อลำไยสดเพื่อใช้ในการผลิตจากแหล่งใด
- 1 จากแหล่งปลูกในจังหวัดเชียงใหม่  2 จากแหล่งปลูกในจังหวัดลำพูน
- 3 จากแหล่งปลูกในจังหวัดอื่น (โปรดระบุ) .....
45. โรงงานของท่านมีการรับซื้อลำไยสด แต่ละขนาด ในราคาเท่าไร
- 1 ขนาด AA (25 มม. ขึ้นไป) ราคา ..... บาท
- 2 ขนาด A (24 – 22 มม.) ราคา ..... บาท
- 3 ขนาด B (21 – 18 มม.) ราคา ..... บาท
- 4 ขนาด C (18 มม. ลงมา) ราคา ..... บาท
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

46. โรงงานของท่านมีการรับซื้อลำไยอบแห้งที่ผ่านการอบแห้งมาแล้ว แต่ละขนาดในราคาเท่าไร
- 0 ไม่มี
- 1 มีการรับซื้อ ได้แก่
- 1 ขนาด AA (25 มม. ขึ้นไป) ราคา..... บาท
- 2 ขนาด A (24 – 22 มม.) ราคา..... บาท
- 3 ขนาด B (21 – 18 มม.) ราคา..... บาท
- 4 ขนาด C (18 มม. ลงมา) ราคา..... บาท
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
47. โรงงานอบลำไยแห่งของท่านใช้วิธีการตัดเกรดลำไยอย่างไร
- 1 ใช้แรงงานคนเพียงอย่างเดียว  2 ใช้เครื่องจักรเพียงอย่างเดียว
- 3 ใช้ทั้งแรงงานคนและเครื่องจักร  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
48. โรงงานของท่านใช้วิธีการอย่างไรในการอบแห้งลำไย เพื่อลดความเสียหายของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง
- 1 ใช้อุณหภูมิที่เหมาะสมอย่างเข้มงวด  2 มีการกลับลำไยขณะอบอย่างเข้มงวด
- 3 มีการตรวจวัดความชื้นอย่างเข้มงวด  4 ใช้เทคนิคพิเศษในการอบลำไย
- 5 ใช้ระยะเวลาที่เหมาะสมในการอบอย่างเข้มงวด
- 6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
49. วัตถุดิบ (ลำไย) ที่เสียหายเนื่องจากการผลิตและใช้การไม่ได้นั้น โรงงานมีการจัดการอย่างไร
- 1 ทิ้ง เท่านั้น  2 ขายต่อ ให้แก่.....
- 3 นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
50. ท่านมีการควบคุมคุณภาพสินค้า (ลำไยอบแห้ง) ระหว่างการผลิต โดยการสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งหรือไม่
- 1 สุ่มตรวจเป็นประจำตลอดระยะเวลาการผลิต
- 2 สุ่มตรวจเป็นบางครั้งระหว่างการผลิต
- 3 ไม่ได้สุ่มตรวจ เพราะ .....
51. โรงงานของท่านมีต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งต่อกิโลกรัม โดยเฉลี่ยเป็นเงินเท่าไร
- 1 1 – 10 บาท  2 10 – 15 บาท
- 3 15 – 20 บาท  4 20 บาท ขึ้นไป

### ส่วนที่ 4 ข้อมูลด้านบัญชีและการเงิน

- คำชี้แจง 1. โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องสี่เหลี่ยมหรือเติมค่าลงในช่องว่างที่กำหนดให้  
 2. คำถามแต่ละข้ออาจเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ ยกเว้นข้อที่กำหนดให้ตอบเพียงข้อเดียว

52. บริษัทของท่านมีการบันทึกข้อมูลทางบัญชีและการเงินด้วยวิธีใด
- 1 ใช้สมุดบันทึก  2 ใช้คอมพิวเตอร์
- 3 ใช้ทั้งสมุดบันทึก และคอมพิวเตอร์  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
53. ในการดำเนินงาน ท่านให้ใครเป็นจัดทำบัญชีและการเงิน ตลอดจนงบบัญชี และการชำระภาษี
- 1 เจ้าของกิจการเป็นผู้จัดทำเอง  2 ผู้จัดการ
- 3 พนักงานบัญชีและการเงิน  4 จ้างบริษัทที่รับทำบัญชี
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
54. ท่านมีการชำระค่าซื้อวัตถุดิบ(ถ้าใช่) ในแต่ละวันด้วยวิธีใด
- 1 จ่ายเงินสด  2 จ่ายเป็นเช็ค
- 3 จ่ายทั้งเงินสดและเช็ค  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
55. เงินสดหมุนเวียนในการชำระค่าวัตถุดิบ(ถ้าใช่) ในแต่ละวันเป็นเงินเท่าใด
- 1 100,000 – 300,000 บาท  2 300,001 – 500,000 บาท
- 3 500,001 – 1,000,000 บาท  4 1,000,001 – 3,000,000 บาท
- 5 3,000,001 – 5,000,000 บาท  6 5,000,001 บาท ขึ้นไป
56. เงินทุนและแหล่งที่มาของเงินทุนที่ใช้ในการดำเนินงานที่ผ่านมา
- 1 เงินทุนของเจ้าของโรงงาน  2 เงินทุนจากการลงทุนหรือการร่วมทุน
- 3 เงินทุนจากบัญชีบริษัทหรือกำไรสะสม  4 วงเงินเบิกเกินบัญชี (OD)
- 5 เงินกู้ยืมระยะสั้น จากสถาบันการเงิน  6 เงินกู้ยืมระยะยาว จากสถาบันการเงิน
- 7 เงินกู้ยืมจากญาติพี่น้อง  8 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
57. ถ้าเงินทุนของท่านมาจากสถาบันการเงิน ท่านคำนึงถึงปัจจัยใดบ้าง
- 1 วงเงินของสินเชื่อที่ได้รับ  2 อัตราดอกเบี้ย
- 3 ระยะเวลาการชำระคืน  4 ค่าใช้จ่ายในการกู้ยืม
- 5 หลักประกันในการกู้ยืม  6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....



58. ปัจจุบันบริษัทของท่านมีภาระในการชำระหนี้หรือไม่
- 0 ไม่มี
- 1 มี ได้แก่
- 1 หนี้เงินกู้ระยะสั้น  2 หนี้เงินกู้ระยะยาว
- 3 หนี้เบิกเกินบัญชี (OD)  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
59. สัดส่วนเงินลงทุนกับรายได้ของกิจการของท่านมีลักษณะเป็นอย่างไร
- 1 เงินลงทุน มากกว่า รายได้  2 เงินลงทุน น้อยกว่า รายได้
- 3 เงินลงทุนและรายได้ ใกล้เคียงกัน  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
60. การผลิตลำไยอบแห้งของท่านมีส่วนต้นทุนการผลิตต่อน้ำหนักลำไย 1 กิโลกรัม เป็นอย่างไร เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า
- 1 ลดลงมาก  2 ลดลงเล็กน้อย
- 3 เพิ่มขึ้นมาก  4 เพิ่มขึ้นเล็กน้อย
- 5 ใกล้เคียงกับปีก่อน  6 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
61. ท่านกำหนดการชำระเงินค่าสินค้าของลูกค้าบริษัทอย่างไร
- 1 ชำระทันที (ด้วยเงินสด/เช็ค) ขณะรับ/ส่งสินค้า
- 2 ให้เครดิต ..... วัน
- 3 แบ่งชำระเป็นงวด (..... งวด)
- 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
62. ที่ผ่านมา ลูกค้านิยมชำระเงินค่าสินค้าให้แก่ท่าน โดยวิธีใด
- 1 ชำระเป็นเงินสด  2 ชำระด้วยเช็ค
- 3 โอนเข้าบัญชีบริษัท  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
63. กิจการของท่านมีการกำหนดตัวบุคคลให้รับผิดชอบเกี่ยวกับด้านบัญชีและการเงินไว้หรือไม่
- 0 ไม่มีการกำหนด
- 1 มีการกำหนดตัวบุคคล โดย
- 1 เจ้าของกิจการ  2 ผู้จัดการ
- 3 แผนกด้านบัญชีและการเงิน  4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
64. กิจการของท่านมีหนี้สูญทางการค้าหรือไม่ มากน้อยเพียงใด
- 0 ไม่เคยมีมาก่อน (แล้วข้ามไปทำข้อ 67. เป็นต้นไป)
- 1 มีบ้าง จำนวน ..... ราย คิดเป็นมูลค่าประมาณ ..... บาท

66. ถ้าบริษัทของท่านมีหนี้สูญทางการค้า บริษัทได้แก้ไขปัญหาดังกล่าวอย่างไร
- 1 ไม่ได้ดำเนินการใด ๆ  2 เจรจากับลูกหนี้ให้ชำระหนี้
- 3 ให้ชำระหนี้ด้วยทรัพย์สินอื่น  4 ให้เป็นตามขั้นตอนของกฎหมาย (ฟ้องศาล)
- 5 ยืดเวลาการชำระให้แก่ลูกหนี้  6 ตัดบัญชีให้เป็นหนี้สูญ
- 7 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
67. โรงงานของท่านมีสินค้าค้างสต็อกนานเกินระยะเวลาที่ควรจะขาย หรือไม่ ถ้ามีท่านมีวิธีการจัดการอย่างไร
- 0 ไม่มี
- 1 มี และจัดการโดย
- 1 คงไว้ในสต็อกเช่นเดิม
- 2 ระบายออกโดยการขายลดราคา
- 3 ระบายออกโดยนำมาเป็นของแจกแถม
- 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

### ส่วนที่ 5 ข้อมูลด้านการตลาด

- คำชี้แจง 1. โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องสี่เหลี่ยมหรือเติมคำลงในช่องว่างที่กำหนดให้
2. คำถามแต่ละข้ออาจเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ ยกเว้นข้อที่กำหนดให้ตอบเพียงข้อเดียว

68. ถ้าโยบอบแห้งที่ท่านขายมีการแบ่งเกรดอย่างไร
- 0 ไม่มี
- 1 มีการแบ่งเกรด ได้แก่
- 1 ขนาด AA (25 มม. ขึ้นไป)  2 ขนาด A (24 – 22 มม.)
- 3 ขนาด B (21 – 18 มม.)  4 ขนาด C (18 มม. ลงมา)
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
69. จากผลิตภัณฑ์ลำโยบอบแห้งของท่านมีการใช้วัสดุใดในการบรรจุหีบห่อภายนอก
- 1 บรรจุถุงพลาสติกทั่วไป  2 บรรจุถุงพลาสติกที่สั่งทำพิเศษ
- 3 บรรจุกล่องพลาสติก  4 บรรจุกล่องกระดาษ
- 5 บรรจุกล่องโฟม  6 บรรจุขวดพลาสติก
- 7 บรรจุขวดแก้ว  8 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

70. ราคาขายต่อกิโลกรัมของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกแต่ละเกรดของท่านประมาณเท่าไร
- ๐ ไม่มี
- 1 มี ได้แก่
- 1 ขนาด AA ราคา 70 – 100 บาท  2 ขนาด A ราคา 50 – 70 บาท
- 3 ขนาด B ราคา 25 – 45 บาท  4 ขนาด C ราคา 5 – 15 บาท
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
71. ราคาขายต่อกิโลกรัมของลำไยอบแห้งแบบแกะเปลือกแต่ละเกรดของท่านประมาณเท่าไร
- ๐ ไม่มี
- 1 มี ได้แก่
- 1 เนื้อสีทอง ราคา 200 – 250 บาท  2 เนื้อสีดำ ราคา 100 – 150 บาท
- 3 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
72. ท่านใช้วิธีการใดตั้งราคาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง
- 1 ตั้งราคาเพื่อให้ได้รับกำไรตามเป้าหมาย  2 ตั้งราคาตามต้นทุน
- 3 ตั้งราคาตามผู้นำตลาด  4 ตั้งราคาเพื่อเผชิญการแข่งขัน
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
73. ช่องทางจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งของท่านได้แก่ช่องทางใดบ้าง
- 1 ผู้ผลิต → ผู้บริโภค
- 2 ผู้ผลิต → ผู้ค้าปลีก → ผู้บริโภค
- 3 ผู้ผลิต → ผู้ค้าส่ง → ผู้ค้าปลีก → ผู้บริโภค
- 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
74. ท่านใช้วิธีการใดบ้างในการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งภายในประเทศ
- 1 โฆษณา (โดยใช้สื่อ .....) )
- 2 ขายตรงโดยใช้พนักงาน
- 3 ส่งเสริมการขาย เช่น การลด แลก แจก แถม
- 4 การประชาสัมพันธ์ การให้ข่าวเกี่ยวกับสินค้าของบริษัท
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
75. ท่านเห็นว่าสภาพตลาดลำไยอบแห้งในช่วงปีที่ผ่านมา เป็นอย่างไร
- 1 ผู้บริโภคนิยมบริโภคลำไยอบแห้งมากขึ้น
- 2 สินค้าไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด

- 3 มีการแข่งขันสูงเพราะผู้ผลิตมีจำนวนมากขึ้น
- 4 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
76. ท่านเห็นว่าสภาพตลาดลำไยอบแห้ง ในปี 2543 จะเป็นอย่างไร
- 1 การแข่งขันจะสูงขึ้น เพราะผู้ผลิตมีจำนวนมากขึ้น
- 2 มีการนำลำไยไปแปรรูปมากยิ่งขึ้น
- 3 ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับคุณภาพของวัตถุดิบมากขึ้น
- 4 มีคู่แข่งตลาดชัดเจนมากขึ้น เพราะภาครัฐให้การส่งเสริมและสนับสนุนอย่างมาก
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
77. สัดส่วนการจำหน่ายลำไยอบแห้งของบริษัทท่านเป็นอย่างไร
- 1 จำหน่ายในประเทศทั้งหมด       2 ส่งออกตลาดต่างประเทศทั้งหมด
- 3 จำหน่ายในประเทศมากกว่าการส่งออก
- 4 ส่งออกตลาดต่างประเทศมากกว่าจำหน่ายในประเทศ
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
78. ตลาดผู้รับซื้อภายในประเทศที่ท่านส่งลำไยอบแห้งไปจำหน่าย ได้แก่
- 1 ซูเปอร์มาร์เก็ตในห้างสรรพสินค้า       2 ซูเปอร์เซ็นเตอร์ เช่น โลตัส แมคโคร ฯลฯ
- 3 ตลาดกลางรับซื้อสินค้าเกษตร (อตค.)       4 มินิมาร์ท เช่น เซเว่น-อีเลฟเว่น เอเอ็ม-พีเอ็ม
- 5 กลุ่มแม่บ้าน       6 ร้านค้าทั่วไป
- 7 พ่อค้าส่งและพ่อค้าปลีกมารับซื้อไปจำหน่ายอีกทอดหนึ่ง
- 8 ร้านขายของฝากของที่ระลึกแก่นักท่องเที่ยว
- 9 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....
79. ท่านมีตลาดส่งออกต่างประเทศหรือไม่ ถ้ามี ได้แก่ประเทศใดบ้าง
- 0 ไม่มี (แล้วข้ามไปข้อ 81. เป็นต้นไป)       1 มี ได้แก่
- 1 จีน       2 ญี่ปุ่น       3 ไต้หวัน       4 เกาหลี
- 5 สิงคโปร์       6 มาเลเซีย       7 สหรัฐอเมริกา       8 แคนาดา
- 9 ออสเตรเลีย       10 ยุโรป ได้แก่ ประเทศ .....
80. ท่านหาตลาดส่งออกได้อย่างไร
- 1 หาตลาดเอง       2 ด้วยความร่วมมือจากกรมส่งเสริมการส่งออก
- 3 สถาบันการเงินเป็นผู้แนะนำตลาดให้       4 ต่างประเทศติดต่อมาเอง
- 5 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

81. ถ้าท่านส่งออกลำไยอบแห้งไปยังต่างประเทศ บริษัทของท่านดำเนินการส่งออกเองหรือไม่
- 1 ดำเนินการเองทั้งหมดทุกขั้นตอน       2 จ้างบริษัทส่งออก เพราะผลดีอย่างเดียว
- 3 อื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

### ส่วนที่ 6 ปัญหาจากการดำเนินงานประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องสี่เหลี่ยมที่ตรงกับประเด็นปัญหาด้านต่าง ๆ ว่า มี หรือ ไม่มีปัญหาอย่างไร

#### 6.1 ปัญหาด้านการจัดการ

ปัญหาด้านการจัดการ		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
<b>การวางแผน</b>		—	—	—	—	—
82.	แผนงานมีวัตถุประสงค์กำหนดไว้ไม่ชัดเจน					
83.	ขาดความชำนาญในการวางแผน					
84.	ไม่มีการวางแผนปรับปรุงแผนงานให้เหมาะสม					
85.	มีการวางแผนงานทุกระดับ แต่ไม่ได้นำมาปฏิบัติ					
86.	สภาพเศรษฐกิจไม่แน่นอนคาดการณ์ล่วงหน้ายาก					
<b>การจัดองค์การ</b>		—	—	—	—	—
87.	การจัดแผนงานไม่เหมาะสม					
88.	การกำหนดอำนาจหน้าที่ ความรับผิดชอบไม่เหมาะสมกับตำแหน่งงาน					
89.	ขาดการมอบหมายอำนาจหน้าที่ ความรับผิดชอบแก่ผู้ได้บังคับบัญชา					
90.	รูปแบบการแบ่งสายการบังคับบัญชาไม่ชัดเจน					
91.	ผู้บังคับบัญชาแต่ละคนไม่สามารถควบคุมการปฏิบัติงานได้อย่างทั่วถึง เนื่องจากขาดการควบคุมไม่เหมาะสม					
<b>การจัดบุคลากรเข้าทำงาน</b>		—	—	—	—	—
92.	พนักงาน/ลูกจ้างไม่มีประสิทธิภาพและความชำนาญ ต้องเสียเวลาฝึกหัด					
93.	พนักงาน/ลูกจ้างไม่มีความขยัน อดทนในการทำงาน					

ปัญหาด้านการจัดการ		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
94.	พนักงาน/ลูกจ้างไม่ซื้อสัตย์ต่อโรงงาน เช่น ขโมยผลิตภัณฑ์วัสดุที่ใช้ต่าง ๆ					
95.	พนักงาน/ลูกจ้างมีระดับการศึกษาต่างกันทำให้การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าต่างกัน					
96.	พนักงาน/ลูกจ้างมีการติดต่อสื่อสารไม่ชัดเจนทำให้เกิดความผิดพลาดได้					
<b>การสั่งการ</b>		—	—	—	—	—
97.	สั่งการแล้วพนักงาน/ลูกจ้างไม่เข้าใจแต่ก็ไม่ซักถาม					
98.	พนักงาน/ลูกจ้างขาดความสนใจขณะสั่งการ					
99.	พนักงาน/ลูกจ้างขาดความศรัทธาหรือความนิยมในตัวหัวหน้าหรือผู้สั่งการ					
100.	หัวหน้าหรือผู้สั่งการขาดภาวะการเป็นผู้นำ					
101.	พนักงาน/ลูกจ้างไม่ให้ความร่วมมือเพราะขาดแรงจูงใจในการปฏิบัติงาน					
<b>การควบคุม</b>		—	—	—	—	—
102.	กระบวนการควบคุมไม่สามารถควบคุมงานได้อย่างต่อเนื่อง					
103.	ไม่เข้มงวดเรื่องการติดต่อสื่อสาร					
104.	ขาดเครื่องมือที่มีคุณภาพในการควบคุม					
105.	การควบคุมต้องเสียค่าใช้จ่ายสูงเกินไป					
106.	การควบคุม ต้องเข้มงวดเรื่องเวลาที่ใช้ในการอธิบาย					

## 6.2 ปัญหาด้านการผลิต

ปัญหาด้านการผลิต		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
107.	ราคาวัตถุดิบ (ถ้าใช่) มีราคาแพง					
108.	ความเสียหายของวัตถุดิบ (ถ้าใช่) เนื่องจากการผลิตและใช้ไม่ได้					
109.	ต้นทุนการผลิตถ้าโยบแห่งต่อกิโลกรัมสูงเกินไปทำให้ได้กำไรน้อยหรือขาดทุน					
110.	การชำรุดเสียหายของเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					

ปัญหาด้านการผลิต		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
111.	การใช้แรงงานคนเพียงอย่างเดียวในการคัดเกรดลำไยทำให้เสียเวลามาก					

### 6.3 ปัญหาด้านการบัญชีและการเงิน

ปัญหาด้านการบัญชีและการเงิน		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
112.	เงินสดหมุนเวียนในการชำระค่าวัตถุดิบ (ลำไย) ไม่เพียงพอ					
113.	ขาดแหล่งเงินทุนที่สนับสนุนในการดำเนินงาน					
114.	ลูกหนี้ค้างชำระเป็นจำนวนมากทำให้หนี้สงสัยจะสูญเพิ่มสูงขึ้น					
115.	ไม่ใช้มี้อาชีพในการวางแผนทางการเงิน					
116.	การลงบัญชีไม่รัดกุมเท่าที่ควร					

### 6.4 ปัญหาด้านการตลาด

ปัญหาด้านการตลาด		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
117.	คุณภาพผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งไม่ตรงตามมาตรฐาน					
118.	ไม่มีการวางแผนส่งเสริมการขายไว้ล่วงหน้า					
119.	นโยบายของรัฐด้านการส่งออกต่างประเทศไม่ชัดเจน					
120.	คู่แข่งยังมีเป็นจำนวนมาก					
121.	ความต้องการและความนิยมของผู้บริโภคไม่แน่นอน					

122. ในความคิดเห็นของท่านการดำเนินงานธุรกิจลำไยอบแห้ง ควรมีปัจจัยใดที่ส่งเสริมให้ธุรกิจด้านนี้ประสบความสำเร็จ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณทุกท่านที่ตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - นามสกุล	นายพงศกร ทวีสุข
วัน เดือน ปี เกิด	9 มกราคม 2514
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสาริตมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2532 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2536
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2537 – 2539 สมุห์บัญชี บริษัท เชียงใหม่ เอส.พี.โปรดักส์ จำกัด พ.ศ. 2539 – 2540 สมุห์บัญชี บริษัท เชียงใหม่ เฮลตี้ โปรดักส์ จำกัด พ.ศ. 2541 – 2542 ผู้วิเคราะห์ หน่วยดำเนินธุรกิจ 1 กองทุนเพื่อการฟื้นฟูและพัฒนาระบบสถาบันการเงิน ธนาคารแห่งประเทศไทย สำนักงานใหญ่ พ.ศ. 2542 – ปัจจุบัน ผู้ตรวจสอบ ทีมตรวจสอบงานออกบัตร (ประจำสำนัก งานภาคเหนือ) ส่วนตรวจสอบกิจการธนบัตร สาย ตรวจสอบกิจการภายใน ธนาคารแห่งประเทศไทย