

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ช
สารบัญตาราง	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	5
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และเอกสารที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 ทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดการ	6
2.2 แนวคิดทางด้านการผลิต	26
2.3 แนวคิดทางการเงินและการบัญชี	30
2.4 แนวคิดส่วนประสมทางการตลาดของ E. Jerome McCarthy	38
2.5 เอกสาร งานวิจัย และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	43
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	48
3.1 ขอบเขตการศึกษา	48
3.2 วิธีการศึกษา	49
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	49
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล	50
3.5 การประมวลผลและการวิเคราะห์ข้อมูล	50
3.6 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา	51
3.7 ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา	51
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	52
4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการและโรงงาน	52
4.2 ข้อมูลด้านการจัดการ	55
4.3 ข้อมูลด้านการผลิต	75

สารบัญ (ต่อ)

4.4	ข้อมูลด้านการเงินและการบัญชี	81
4.5	ข้อมูลด้านการตลาด	89
4.6	ปัญหาจากการดำเนินงานประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	97
4.7	ข้อคิดเห็นของกลุ่มประชากรเกี่ยวกับการประกอบการอุตสาหกรรม ลำไยอบแห้ง	107
บทที่ 5	สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	108
5.1	สรุปผลการศึกษา	108
5.2	อภิปรายผลการศึกษา	115
5.3	ข้อเสนอแนะ	120
บรรณานุกรม		122
ภาคผนวก		125
ประวัติผู้เขียน		148

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงลักษณะการประกอบกิจการของ โรงงานอบแห้งลำไย	52
2	แสดงระยะเวลาการเปิดดำเนินการ โรงงานอบแห้งลำไย	53
3	แสดงการถือครองที่ดิน โรงงานอบแห้งลำไย	53
4	แสดงจำนวนพื้นที่ตัวโรงงานอบแห้งลำไย	54
5	แสดงจำนวนพนักงานประจำสำนักงานและลูกจ้างใน โรงงานอบแห้งลำไย	54
6	แสดงการวางแผนงานในธุรกิจลำไยอบแห้ง	55
7	แสดงประเภทของแผนงานที่ได้วางแผนไว้	56
8	แสดงเรื่องที่ได้ปฏิบัติในการวางแผนงาน	56
9	แสดงปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่ใช้กำหนดแผนงานในกิจการ	57
10	แสดงผู้มีหน้าที่กำหนดแผนงาน ในธุรกิจ โรงงานอบแห้งลำไย	58
11	แสดงการทบทวนและปรับปรุงแผนงานต่าง ๆ ในธุรกิจ โรงงานอบแห้งลำไย	58
12	แสดงระยะเวลาที่ทบทวนและปรับปรุงแผนงานต่าง ๆ ในธุรกิจ โรงงานอบแห้งลำไย	59
13	แสดงการแบ่งแผนงานในสำนักงานและใน โรงงานลำไยอบแห้ง	59
14	แสดงแผนงานในสำนักงานและ โรงงานอบแห้งลำไย	60
15	แสดงการจัดทำเอกสารคำบรรยายลักษณะงาน ซึ่งเป็นสิ่งกำหนดหน้าที่งานในสำนักงานและ โรงงานอบแห้งลำไย	60
16	แสดงการแจ้งให้พนักงานหรือลูกจ้างทราบ เพื่อให้ปฏิบัติตามเอกสารคำบรรยายลักษณะงาน	61
17	แสดงหลักการที่ใช้กำหนดอำนาจ หน้าที่ และความรับผิดชอบในกิจการ โรงงานอบแห้งลำไย	61
18	แสดงวิธีการที่กลุ่มประชากรมอบหมายอำนาจ หน้าที่ ความรับผิดชอบให้แก่พนักงานหรือลูกจ้าง	62
19	แสดงการแบ่งสายการบังคับบัญชาใน โรงงานอบแห้งลำไย	62
20	ปัจจัยที่มีผลต่อการกำหนดขอบเขตความรับผิดชอบของผู้บังคับบัญชาแต่ละคน	63
21	แสดงประโยชน์ที่ได้รับจากการจัดองค์การ	63
22	แสดงช่วงเวลารับสมัครพนักงานและลูกจ้างเข้าทำงานใน โรงงานอบแห้งลำไย	64

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
23	แสดงวิธีการที่ใช้ประกาศรับสมัครพนักงาน/ลูกจ้างเข้าทำงานในโรงงาน	64
24	แสดงระบบที่ใช้ในการสรรหาพนักงานหรือลูกจ้างเข้าทำงานในโรงงาน	65
25	แสดงปัจจัยที่ใช้กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกพนักงานหรือลูกจ้างเพื่อเข้าทำงานในโรงงาน	65
26	แสดงคุณสมบัติของพนักงานหรือลูกจ้างที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานในโรงงานอบแห้งลำไย	66
27	แสดงวิธีการพัฒนาความรู้ความสามารถของพนักงานหรือลูกจ้างในโรงงานอบแห้งลำไย	66
28	แสดงการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานหรือลูกจ้างในโรงงานอบแห้งลำไย	67
29	แสดงหลักเกณฑ์ที่ใช้ประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานหรือลูกจ้าง	67
30	แสดงการใช้ประโยชน์จากผลการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานหรือลูกจ้าง	68
31	แสดงรูปแบบการจ่ายค่าจ้างในธุรกิจ โรงงานอบแห้งลำไย	68
32	แสดงปัจจัยที่ใช้ในการกำหนดค่าจ้างของลูกจ้างในกิจการอบแห้งลำไย	69
33	แสดงการจัดสวัสดิการที่นอกเหนือจากที่กฎหมายแรงงานกำหนดไว้ ให้แก่พนักงานหรือลูกจ้าง	69
34	แสดงประเภทสวัสดิการที่นอกเหนือจากที่กฎหมายแรงงานกำหนดไว้ที่จัดให้แก่พนักงานหรือลูกจ้าง	70
35	แสดงวิธีที่ใช้ส่งการพนักงานหรือลูกจ้างในแผนกต่าง ๆ	70
36	แสดงปัจจัยที่ส่งเสริมให้การส่งการมีประสิทธิภาพ และสำเร็จตรงตามที่มุ่งหวังไว้	71
37	แสดงภาวะผู้นำที่กลุ่มประชากรใช้ในการทำงาน	71
38	แสดงปัจจัยที่กลุ่มประชากรใช้จูงใจพนักงานหรือลูกจ้างในการปฏิบัติงาน	72
39	แสดงขั้นตอนของกระบวนการควบคุมในการจัดการ	72
40	แสดงปัจจัยที่ใช้เป็นเครื่องมือในการควบคุม	73
41	แสดงเทคนิคการควบคุมที่นำมาใช้เพื่อให้การผลิตลำไยอบแห้งประสบความสำเร็จ	73

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
42	แสดงปัจจัยที่ทำให้ระบบการควบคุมเกิดประสิทธิภาพ	74
43	แสดงปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งสูงสุดต่อปี หรือ 1 ฤดูกาล และปริมาณการผลิตปีที่ผ่านมาจากโรงงานอบแห้งลำไย	75
44	แสดงชนิดของลำไยอบแห้งที่โรงงานอบแห้งลำไยผลิตได้	76
45	แสดงประเภทของลำไยที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตลำไยอบแห้ง	76
46	แสดงแหล่งปลูกลำไยที่โรงงานรับซื้อลำไยสดเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบผลิตลำไยอบแห้ง	76
47	แสดงขนาดและราคารับซื้อลำไยสดเฉลี่ยที่รับซื้อเพื่อเป็นวัตถุดิบผลิตลำไยอบแห้ง	77
48	แสดงการรับซื้อลำไยอบแห้งเพื่อเป็นวัตถุดิบในโรงงานอบแห้งลำไย	77
49	แสดงขนาดและราคารับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ยที่รับซื้อเพื่อเป็นวัตถุดิบผลิตลำไยอบแห้ง	78
50	แสดงการคัดเกรดลำไยอบแห้งในโรงงานลำไยอบแห้ง	78
51	แสดงวิธีการที่ใช้อบแห้งลำไยเพื่อลดความเสียหายของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง	79
52	แสดงการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบ (ลำไย) ที่เสียหายและใช้การไม่ได้ อันเนื่องมาจากการผลิต	79
53	แสดงการควบคุมคุณภาพสินค้าลำไยอบแห้งระหว่างการผลิต โดยการสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง	80
54	แสดงต้นทุนเฉลี่ยในการผลิตลำไยอบแห้งต่อกิโลกรัมของโรงงานอบแห้งลำไย	80
55	แสดงวิธีการบันทึกข้อมูลด้านการเงินและการบัญชีของบริษัท	81
56	แสดงบุคคลผู้จัดทำบัญชีและการเงิน งบดุล รวมทั้งการชำระภาษีของการประกอบการ	81
57	แสดงวิธีการชำระค่าจัดซื้อวัตถุดิบ (ลำไยสด) ในแต่ละวัน	82
58	แสดงปริมาณเงินสดหมุนเวียนเพื่อชำระค่าวัตถุดิบ (ลำไยสด) ในแต่ละวัน	82
59	แสดงเงินทุนและแหล่งเงินทุนที่ใช้ในการดำเนินงานที่ผ่านมา	83
60	แสดงปัจจัยที่ต้องคำนึงถึงถ้าเงินทุนของกิจการมาจากสถาบันการเงิน	83
61	แสดงภาระในการชำระหนี้ในกิจการบริษัท	84

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
62	แสดงประเภทการชำระหนี้ในกิจการบริษัท	84
63	แสดงสัดส่วนเงินลงทุนกับรายได้ของกิจการ	84
64	แสดงสัดส่วนต้นทุนการผลิตต่อน้ำหนักลำไย 1 กิโลกรัม ในการผลิตลำไยอบแห้ง เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา	85
65	แสดงกำหนดการชำระเงินค่าสินค้าของลูกค้าบริษัท	85
66	แสดงวิธีการชำระค่าสินค้าของกลุ่มลูกค้าบริษัท	86
67	แสดงการกำหนดบุคคลผู้รับผิดชอบด้านการเงินและการบัญชีในกิจการของกลุ่มประชากร	86
68	แสดงบุคคลที่รับผิดชอบด้านการเงินและการบัญชีในกิจการ โรงงานอบแห้งลำไย	87
69	แสดงการมีหนี้สูญทางการค้าในกิจการ โรงงานอบแห้งลำไย	87
70	แสดงการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับหนี้สูญทางการค้าของบริษัท	87
71	แสดงการมีสินค้าค้างสต็อกนานเกินระยะเวลาที่ควรจะขาย	88
72	แสดงการจัดการเกี่ยวกับสินค้าค้างสต็อกนานเกินระยะเวลาที่ควรจะขาย	88
73	แสดงการคัดเกรดลำไยอบแห้งที่จัดจำหน่าย	89
74	แสดงเกรดลำไยอบแห้งที่จัดจำหน่าย	89
75	แสดงชนิดวัสดุสำหรับบรรจุหีบห่อภายนอกผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง	90
76	แสดงราคาจำหน่ายต่อกิโลกรัมของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจำแนกตามเกรด	90
77	แสดงการตั้งราคาจำหน่ายต่อกิโลกรัมของลำไยอบแห้งแบบแกะเปลือกแต่ละเกรด	91
78	แสดงราคาจำหน่ายต่อกิโลกรัมของลำไยอบแห้งแบบแกะเปลือกแต่ละเกรด	91
79	แสดงวิธีการที่ใช้ในการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง	91
80	แสดงช่องทางจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง	92
81	แสดงวิธีการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งภายในประเทศ	92
82	แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสภาพตลาดลำไยอบแห้งในช่วงปีที่ผ่านมา	93
83	แสดงการคาดการณ์เกี่ยวกับสภาพตลาดลำไยอบแห้งในปี 2543	93
84	แสดงสัดส่วนการจำหน่ายลำไยอบแห้งของบริษัท	94
85	แสดงตลาดรับซื้อในประเทศที่รับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งจากโรงงานอบแห้งลำไย	94

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
86	แสดงการส่งออกลำไยอบแห้งไปยังตลาดต่างประเทศ	95
87	แสดงตลาดส่งออกต่างประเทศที่ได้ส่งลำไยอบแห้งไปจำหน่าย	95
88	แสดงการหาตลาดส่งออกต่างประเทศ	96
89	แสดงการดำเนินการส่งออกลำไยอบแห้งไปยังตลาดต่างประเทศ	96
90	แสดงระดับของปัญหาด้านการจัดการของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ในจังหวัดเชียงใหม่	97
91	แสดงระดับของปัญหาด้านการผลิตของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ในจังหวัดเชียงใหม่	102
92	แสดงระดับของปัญหาด้านการเงินและการบัญชีของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ในจังหวัดเชียงใหม่	103
93	แสดงระดับของปัญหาด้านการตลาดของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ในจังหวัดเชียงใหม่	105
94	ค่าคะแนนเฉลี่ยของระดับปัญหาจากการดำเนินงานของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ในจังหวัดเชียงใหม่	106