

สารบัญ

| | หน้า |
|--|------|
| กิตติกรรมประกาศ | ค |
| บทคัดย่อภาษาไทย | ง |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ | ฉ |
| สารบัญตาราง | ญ |
| สารบัญภาพ | ฎ |
| บทที่ 1 บทนำ | 1 |
| 1.1 ที่มาและความสำคัญ | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์การศึกษา | 2 |
| 1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ | 2 |
| 1.4 นิยามศัพท์ | 2 |
| บทที่ 2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | 3 |
| 2.1 แนวคิดการบริหาร โดยกิจกรรมกลุ่มคุณภาพ | 3 |
| 2.2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | 15 |
| บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย | 22 |
| 3.1 ขอบเขตเนื้อหา | 22 |
| 3.2 ขอบเขตประชากร | 22 |
| 3.3 การดำเนินการวิจัย | 23 |
| 3.4 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล | 25 |
| 3.5 เครื่องมือที่ใช้ในการทำวิจัย | 26 |
| 3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล | 28 |
| 3.7 การเก็บรวบรวมข้อมูล | 28 |

สารบัญ (ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 4 กิจกรรมกลุ่มคุณภาพกับแก้ไขปัญหาลำไยอบแห้งเปลือกแตก ในโรงอบลำไยสุราษฎร์ | 29 |
| 4.1 ข้อมูลเบื้องต้นโรงอบลำไยสุราษฎร์ | 30 |
| 4.2 กระบวนการผลิตลำไยอบแห้งของโรงอบลำไยสุราษฎร์ | 33 |
| 4.3 กระบวนการตั้งกลุ่มของกิจกรรมกลุ่มคุณภาพ | 37 |
| 4.4 การประชุมกิจกรรมกลุ่มคุณภาพ | 38 |
| 4.5 กระบวนการเลือกประเด็นปัญหาภายในโรงอบลำไยสุราษฎร์ | 38 |
| 4.6 การค้นหาสาเหตุของปัญหาลำไยอบแห้งเปลือกแตกในโรงอบลำไยสุราษฎร์ | 41 |
| 4.7 กระบวนการค้นหาแนวทางแก้ไขปัญหาลำไยอบแห้งเปลือกแตก ในโรงอบลำไยสุราษฎร์ | 49 |
| 4.8 กระบวนการนำแนวทางการแก้ไขปัญหาลำไยอบแห้งเปลือกแตกไปประยุกต์ใช้ในโรงอบลำไยสุราษฎร์ | 50 |
| บทที่ 5 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ | 61 |
| 5.1 เปรียบเทียบและสรุปผลการแก้ไขปัญหาลำไยอบแห้งเปลือกแตก | 61 |
| 5.2 อภิปรายผล | 65 |
| 5.3 ข้อเสนอแนะ | 66 |
| 5.4 ทิศทางในอนาคต | 67 |
| บรรณานุกรม | 69 |
| ภาคผนวก | 70 |
| ภาคผนวก ก | 71 |
| ภาคผนวก ข | 78 |
| ประวัติผู้เขียน | 91 |

สารบัญตาราง

| ตาราง | | หน้า |
|-------|---|------|
| 1 | ประเภทของแผ่นตรวจสอบ | 6 |
| 2 | ประเภทของกราฟ | 8 |
| 3 | มูลค่าความสูญเสียของโรงอบลำไยสรายุทธตั้งแต่ปีพ.ศ.2552-2554 | 40 |
| 4 | ผลการลงคะแนนเสียงเกี่ยวกับลำดับความสำคัญของปัญหาในโรงอบลำไยสรายุทธ | 40 |
| 5 | จำนวนลำไยที่เข้าเครื่องจักรและลำไยเปลือกแตกเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการผลิต | 51 |
| 6 | การแก้ปัญหาเครื่องจักรและถังพักลำไย | 52 |
| 7 | ตารางแสดงการเปรียบเทียบผลลำไยเปลือกแตกก่อนและหลังเมื่อทำการการแก้ไขตัวพักลำไย | 57 |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

| รูป | | หน้า |
|-----|---|------|
| 1 | ตัวอย่างแผนผังพาเรโต | 7 |
| 2 | รูปแบบผังก้างปลา | 10 |
| 3 | ตัวอย่างแผนผังแบบกระจาย | 12 |
| 4 | ตัวอย่างแผนภูมิควมคุม | 14 |
| 5 | ขั้นตอนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก | 16 |
| 6 | รถบรรทุกขนส่งลำไยสดมายังโรงอบลำไยสรายุทธ | 33 |
| 7 | ลำไยสดในตะแกรงเพื่อเข้าสู่เตอบไอน้ำแบบรวมศูนย์ | 34 |
| 8 | พนักงานลำเลียงลำไยสดสู่เตอบไอน้ำแบบรวมศูนย์ | 34 |
| 9 | ขั้นตอนการลำเลียงตะแกรงลำไยสดในเตอบไอน้ำแบบรวมศูนย์ | 35 |
| 10 | ถังขนาดใหญ่ (Silo) | 36 |
| 11 | พนักงานบรรจุลำไยอบแห้งภายหลังจากคัดเกรดเรียบร้อยแล้ว | 39 |
| 12 | ลำไยแห้งเปลือกแตกระหว่างขั้นตอนการผลิต | 39 |
| 13 | ลำไยแห้งเปลือกแตกที่ถูกคัดทิ้งภายหลังจากกระบวนการผลิต | 38 |
| 14 | แผนผังก้างปลาและสาเหตุของปัญหาลำไยอบแห้งเปลือกแตก | 41 |
| 15 | ภายในเตอบไอน้ำแบบรวมศูนย์ | 45 |
| 16 | ขั้นตอนการลำเลียงลำไยอบแห้งภายหลังจากการอบ | 46 |
| 17 | ลักษณะการลำเลียงวัตถุดิบของโรงอบลำไยสรายุทธ | 47 |
| 18 | การเทลำไยอบแห้งลงบนกระบะลำเลียง | 48 |
| 19 | ถังพักขนาดใหญ่คัดเกรดลำไยก่อนที่มีการปรับปรุง | 53 |
| 20 | ถังพักขนาดใหญ่คัดเกรดลำไย | 53 |
| 21 | ถังพักลำไยก่อนที่จะมีการปรับปรุง | 54 |
| 22 | ถังพักขนาดใหญ่ตอนพักลำไยอบแห้งภายหลังจากการปรับปรุง | 54 |
| 23 | พัดลมด้านข้างถังพักขนาดใหญ่ตอนพักลำไยอบแห้ง | 55 |
| 24 | พัดลมด้านข้างถังพักขนาดใหญ่ตอนพักลำไยอบแห้ง | 55 |
| 25 | ถังพักขนาดใหญ่ตอนพักลำไยอบแห้ง | 56 |

26 ภาพแสดงการเปรียบเทียบผลลำไยอบแห้งเปลือกแตก
ก่อนและหลังเมื่อทำการแก้ไขตัวพักลำไย

63



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved