





74



บทคัดย่อ
(Abstract)

บทคัดย่อ (Abstract) เป็นย่อหน้าที่สั้นๆ ที่สรุปใจความสำคัญของงานวิจัยหรือบทความวิชาการ โดยมักจะประกอบด้วยหัวข้อที่ศึกษา วิธีการที่ใช้ ผลลัพธ์ที่พบ และข้อสรุปที่สำคัญ



คำนำ	I
กิตติกรรมประกาศ	II
บทคัดย่อ	III
สารบัญ	IV
สารบัญตาราง	V

บทที่ 1

บทนำ

2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัทแวนการ์ด ฟีดส์ (ประเทศไทย) จำกัด

1 - 2

บทที่ ๖

รายละเอียดเกี่ยวกับงานวิจัย

1. วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาความถี่ของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นบนถนนสายหลัก (Alameda Street) ในเมือง



1. พนักงานกวาดผลิต 440 คน

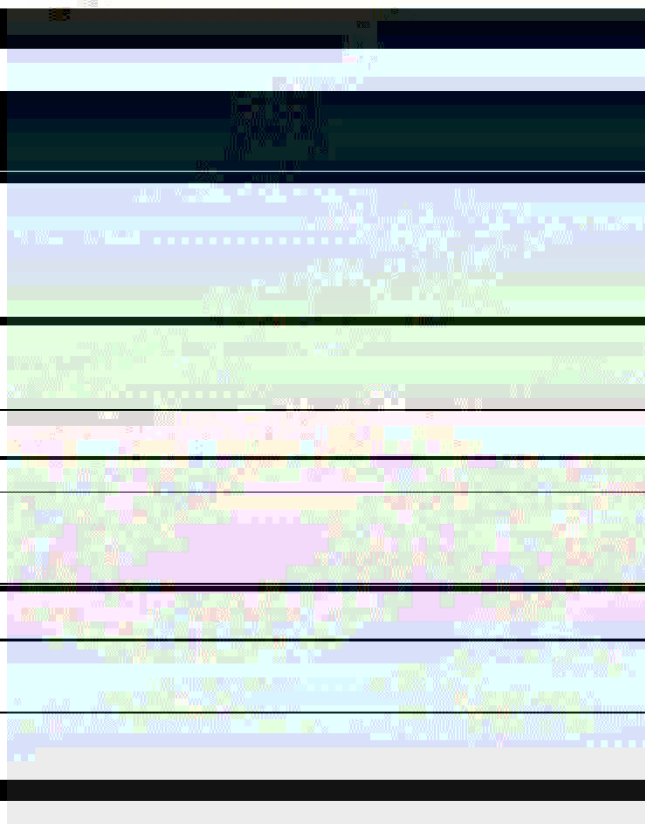
2. พนักงานช่าง 10 คน

3. Staff 50 คน

ผู้บัญชาการโรงงาน

Mr. Venkata Narayana

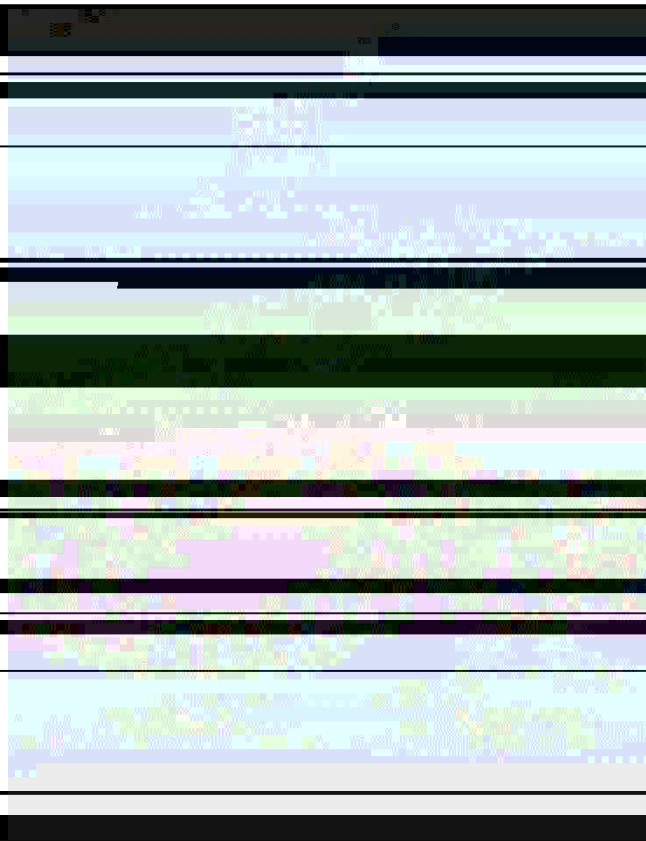
เนอท



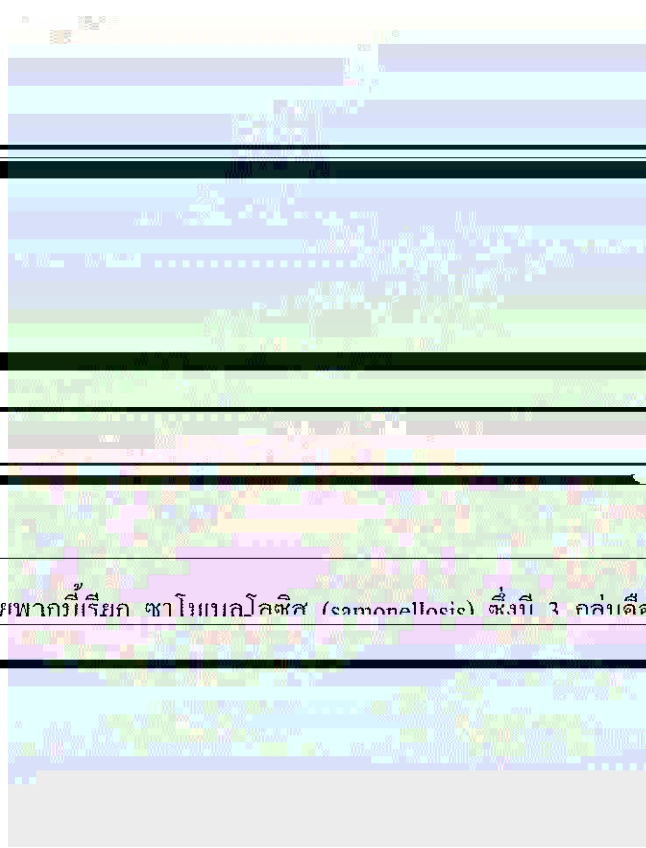


Corynebacterium จลินทรีย์ที่เรื้อรังสาเหตุของการเป็นฝีหนองได้และผลิตภัณฑ์ คือ *Diphtheria* *Alb-L*





เมล็ดที่เริ่มมีพัฒนาการไปอาหารได้ และตั้งเจริญเกิดอาหารที่มีผลผลิตที่อุดมสมบูรณ์เมล็ดที่เริ่มจะงอกได้โดย ภาวะ



ที่เริ่มในพินนี้เกิดจากเมล็ดที่เริ่มพวกนี้เรียก ซาโมเนลลีส (samoneleic) ตั้งที่ 3 กล่าวคือ ไปที่พดยด์ เกิดจาก ๕

.....

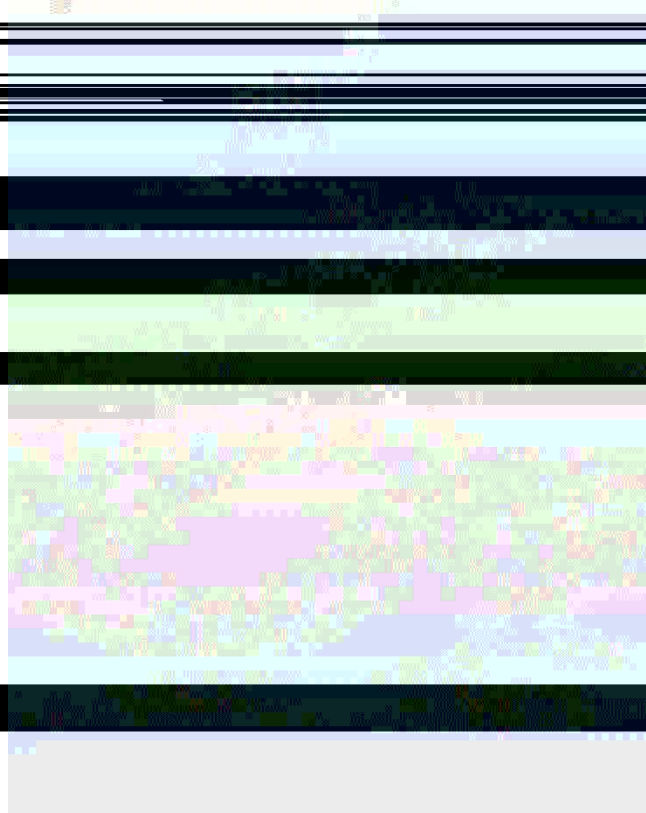




... (1998) ...

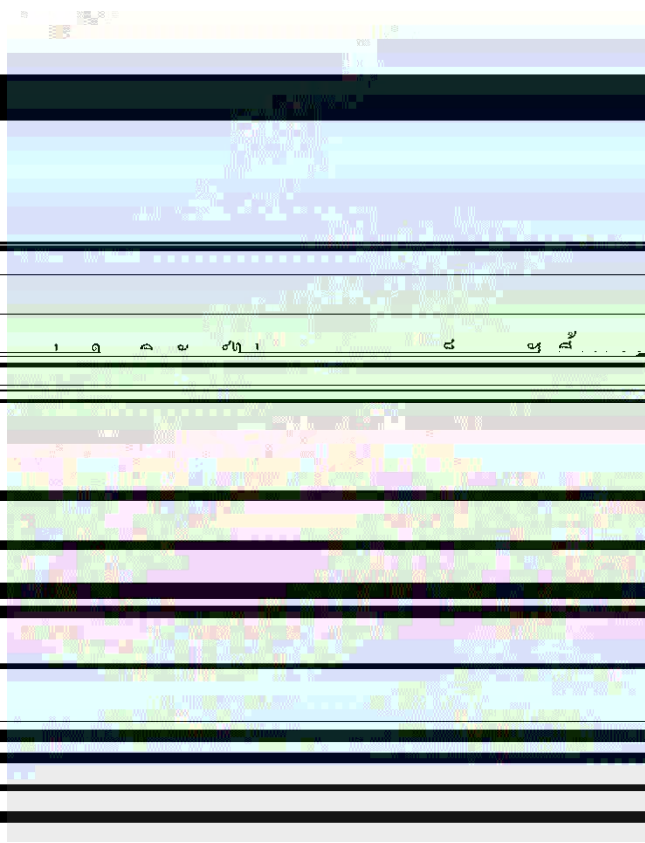




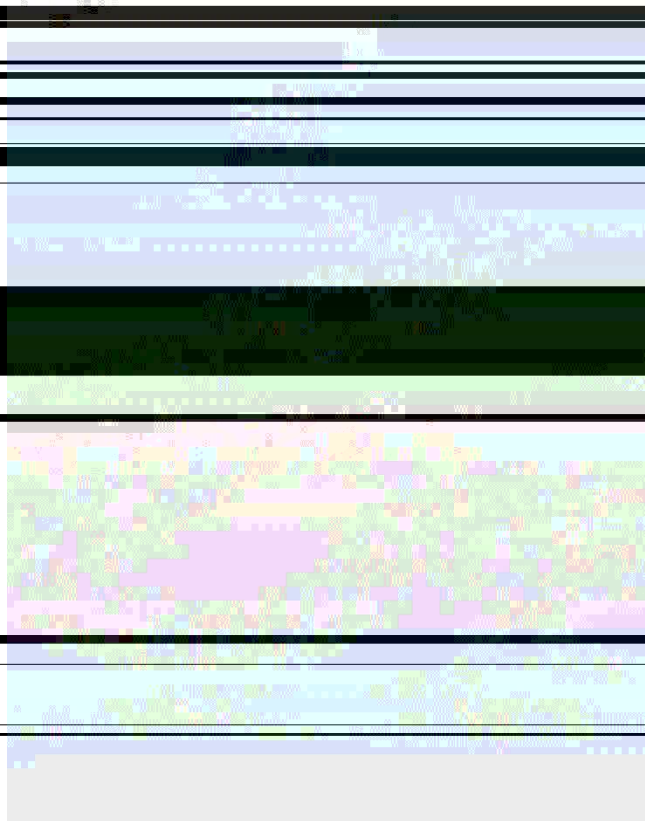








ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥ १ ॥





อย่างสม่ำเสมอ จัดเครื่องแบบพร้อมหมวกหรือที่คลุมผม ถุงมือและรองเท้าน้ำและถ้ามีการบริการซักรีดเสื้อผ้า
ให้ด้วย

การเก็บเชื้อขยะในตู้ขยะ



ผู้ดูแลอาคารที่มีมลพิษที่ลดลง เพราะบุคคลที่มีสุขภาพดีจะสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้ดูแลที่เก่งๆ ไม่เพียงสนใจและดูแลเรื่องโรคต่างๆ ใจว่า จะสร้างอาหารที่ผลิต หรือเพิ่มแรงจูงใจ



วิถีชีวิตที่ดีขึ้นได้ครอบคลุมเสียเป็นไปในวิถีชีวิตที่ดีงามที่ผ่านกระบวนการทำให้สอดคล้องกัน

พริบไทยขาว

๑.๒๕.๕๕๑



๒ ๓ ๔ ๕ ๖ ๗ ๘ ๙ ๑๐ ๑๑ ๑๒ ๑๓ ๑๔ ๑๕ ๑๖ ๑๗ ๑๘ ๑๙ ๒๐ ๒๑ ๒๒ ๒๓ ๒๔ ๒๕ ๒๖ ๒๗ ๒๘ ๒๙ ๓๐ ๓๑ ๓๒ ๓๓ ๓๔ ๓๕ ๓๖ ๓๗ ๓๘ ๓๙ ๔๐ ๔๑ ๔๒ ๔๓ ๔๔ ๔๕ ๔๖ ๔๗ ๔๘ ๔๙ ๕๐ ๕๑ ๕๒ ๕๓ ๕๔ ๕๕ ๕๖ ๕๗ ๕๘ ๕๙ ๖๐ ๖๑ ๖๒ ๖๓ ๖๔ ๖๕ ๖๖ ๖๗ ๖๘ ๖๙ ๗๐ ๗๑ ๗๒ ๗๓ ๗๔ ๗๕ ๗๖ ๗๗ ๗๘ ๗๙ ๘๐ ๘๑ ๘๒ ๘๓ ๘๔ ๘๕ ๘๖ ๘๗ ๘๘ ๘๙ ๙๐ ๙๑ ๙๒ ๙๓ ๙๔ ๙๕ ๙๖ ๙๗ ๙๘ ๙๙ ๑๐๐



ของผู้บริโภค

2. ผู้บริโภคมีหน้าที่ในการเลือกซื้อสินค้าและบริการอย่างรอบคอบและระมัดระวัง

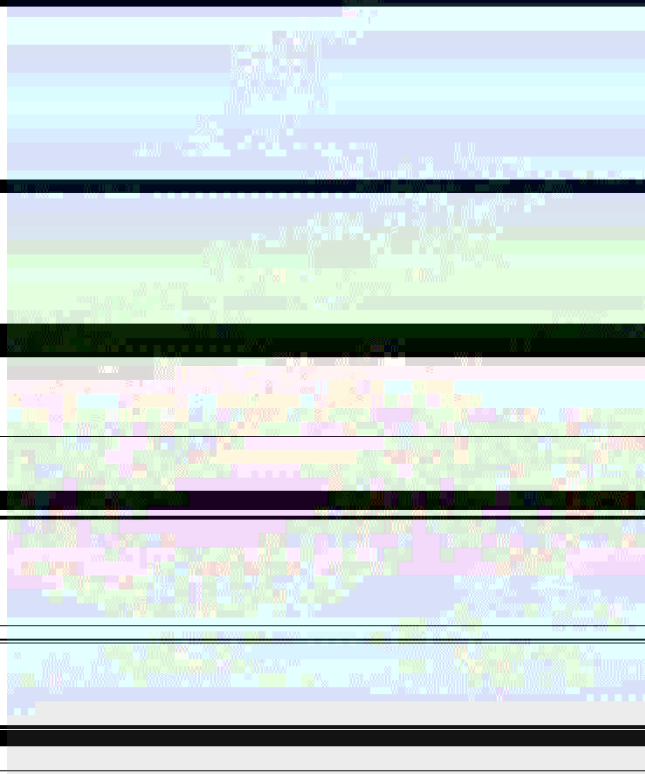
ประการ คือ

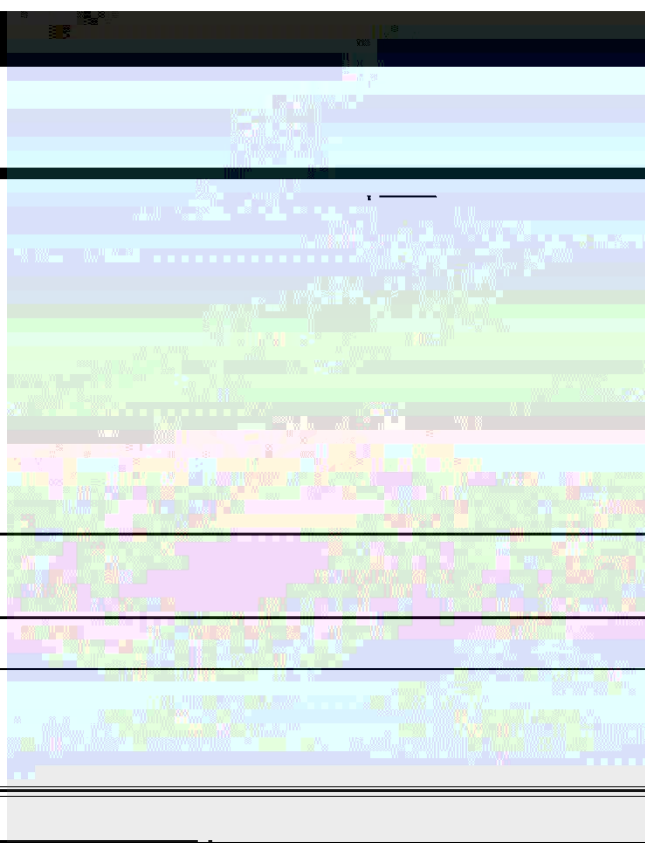
1. การวิเคราะห์อันตราย (Hazard Analysis) โดยวิเคราะห์อันตรายต่างๆที่มีโอกาสเกิดขึ้นจริงในทันที

ตอนของกระบวนการผลิต

- ๑ กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Critical Control Point (Determine) ซึ่งหมายถึงจุดที่จะผลิตซึ่งควบคุมได้







1997-1998

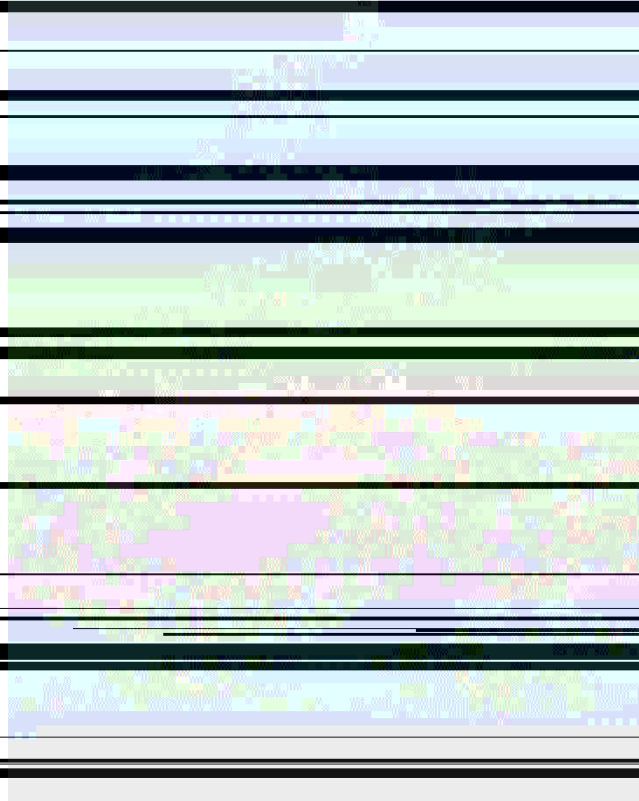
3. แผนภูมิการผลิต

เบ็ดไก่ หนึ่งไก่ กระทกก่อน



1. รับวัตถุดิบ

ตงจิวส พริกไทยขาว

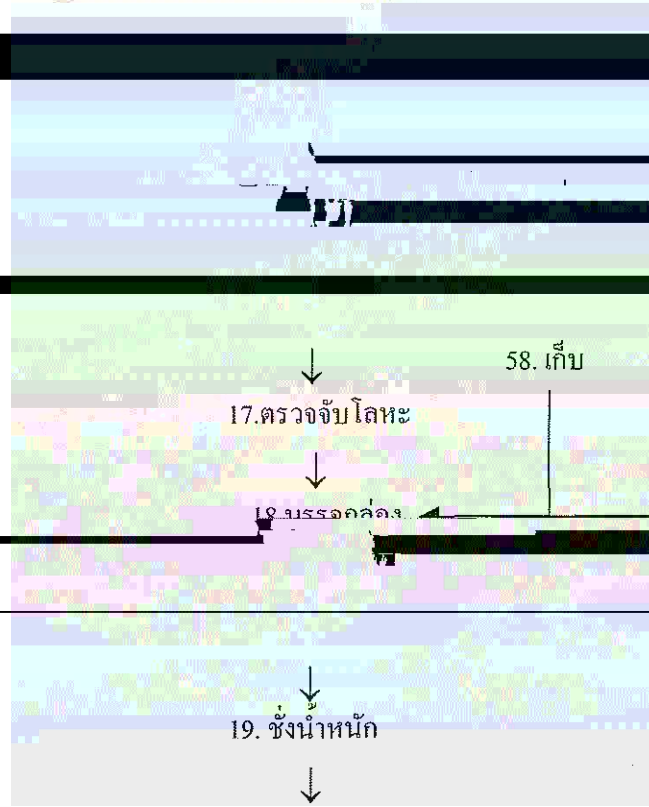


14. ย่าง



กล่อง

ตุง



17. ตรวจจับโลหะ

58. เกือบ

60. เกือบ

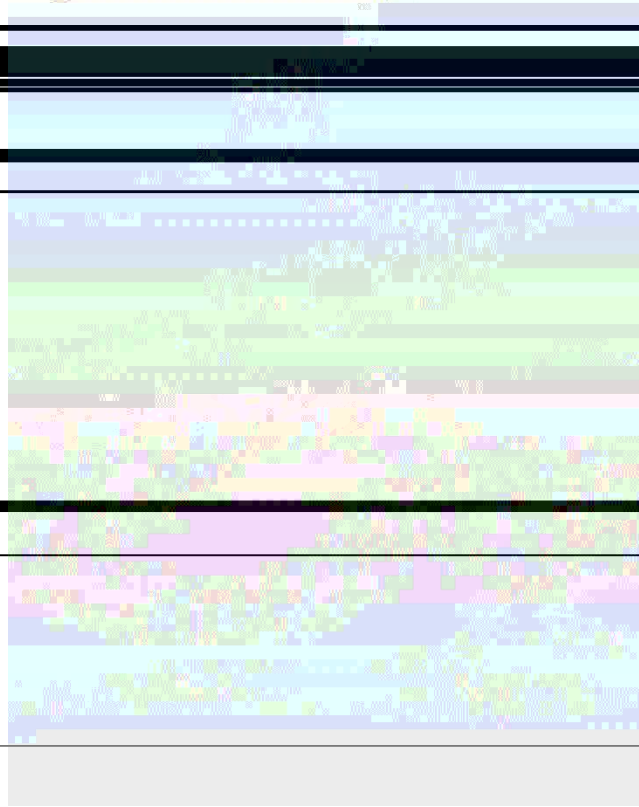
18. บรรจุกล่อง

19. ชั่งน้ำหนัก



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

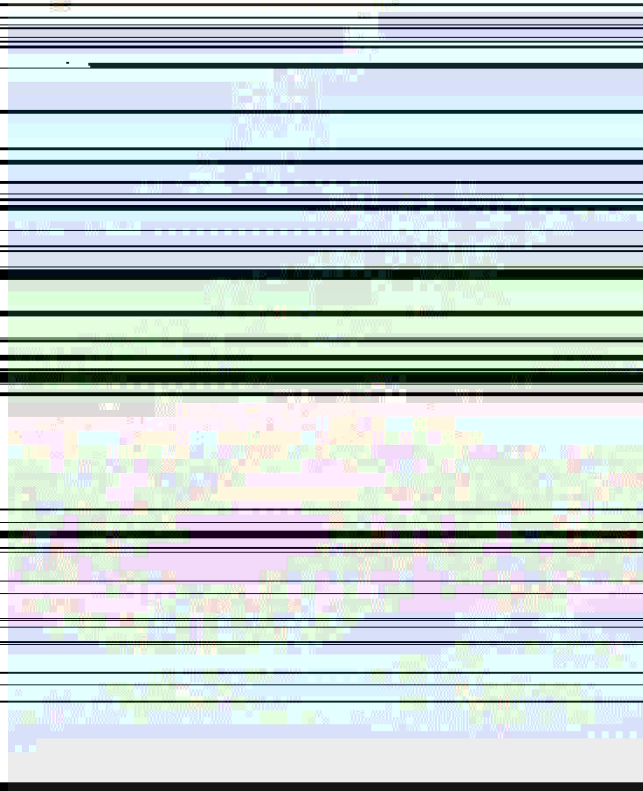






แผนผังโรงงานหรือแผนแปลโรงงาน (Plant Layout)

รูปที่ ๑ แผนผังโรงงานหรือแผนแปลโรงงาน (Plant Layout)

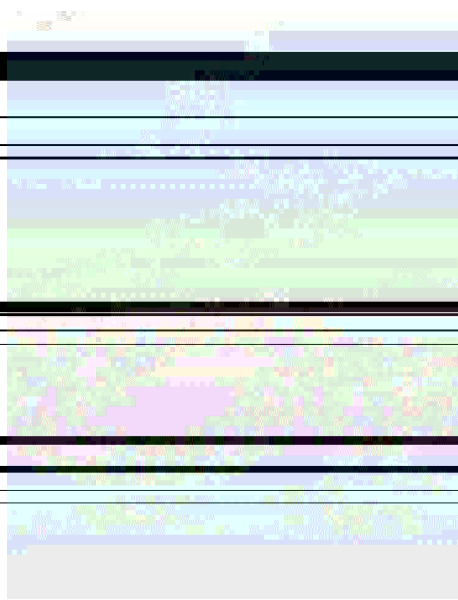




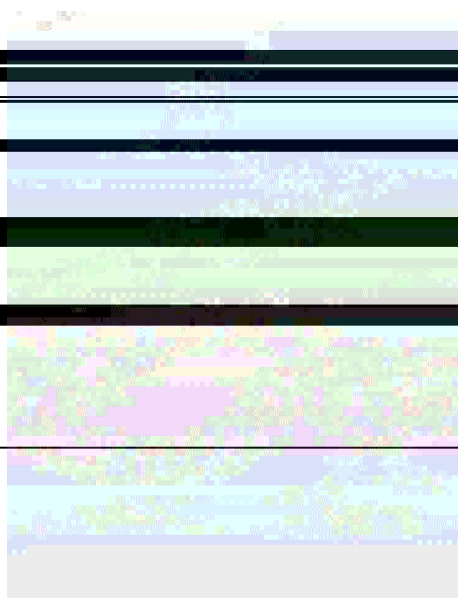
ตารางที่ 12 แสดงรายละเอียด การวิเคราะห์ต้นทุนและกำหนดจุดกึ่งกลางที่ลดลงความ

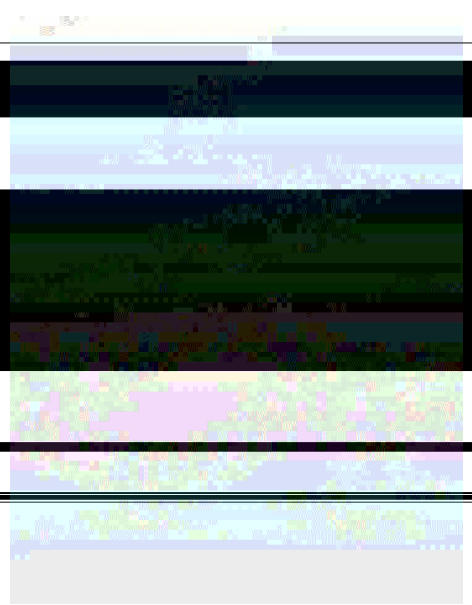
11













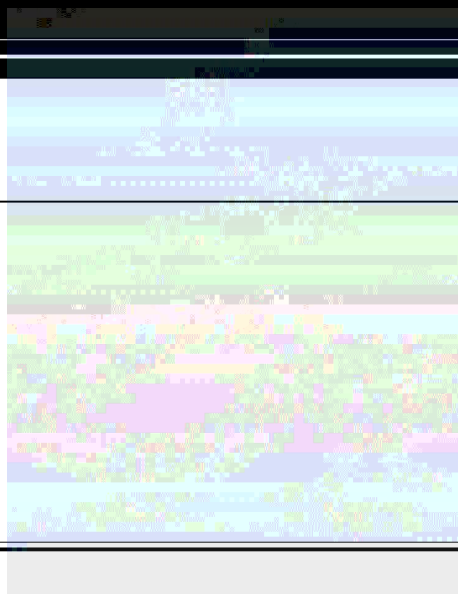


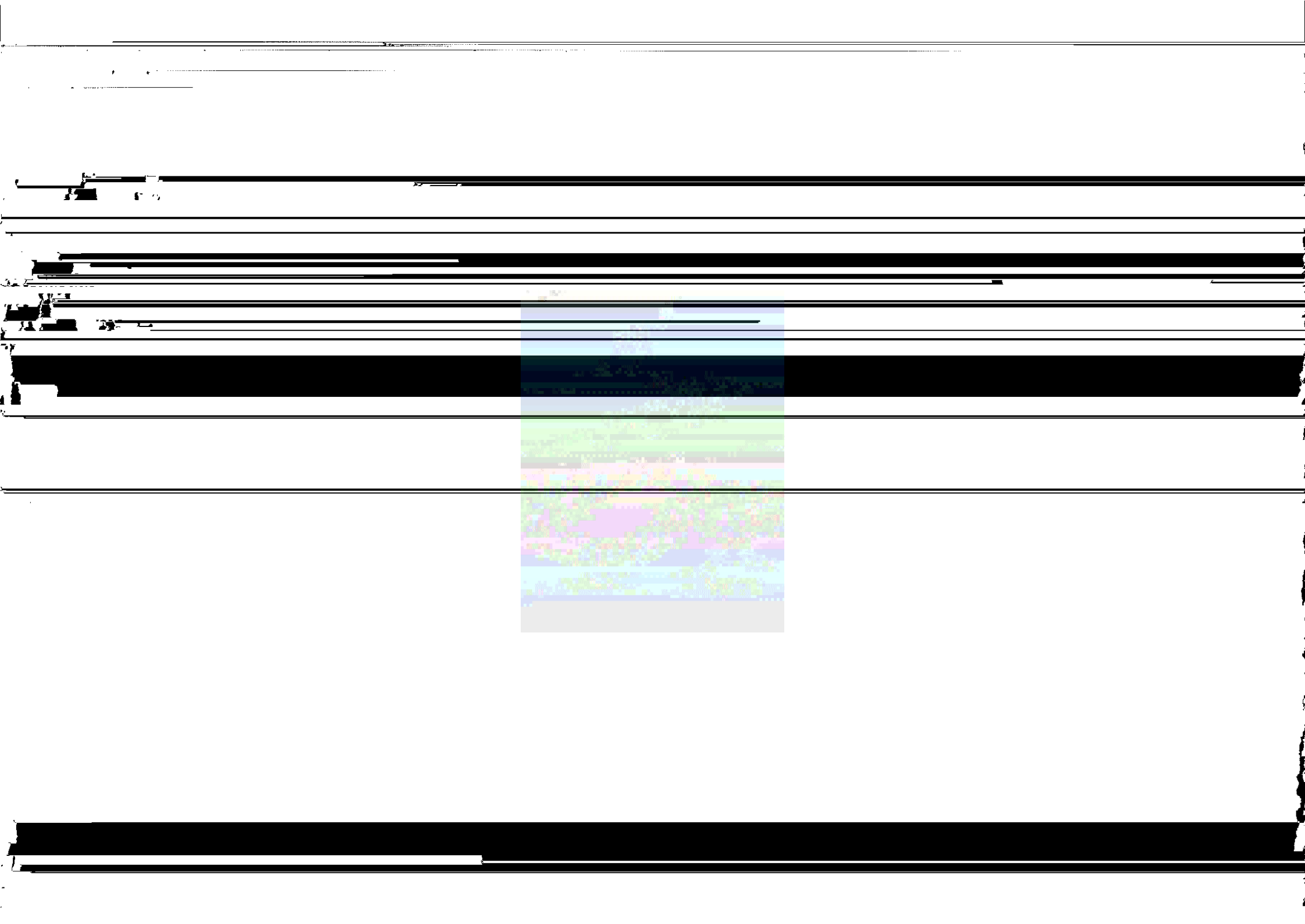


7/15







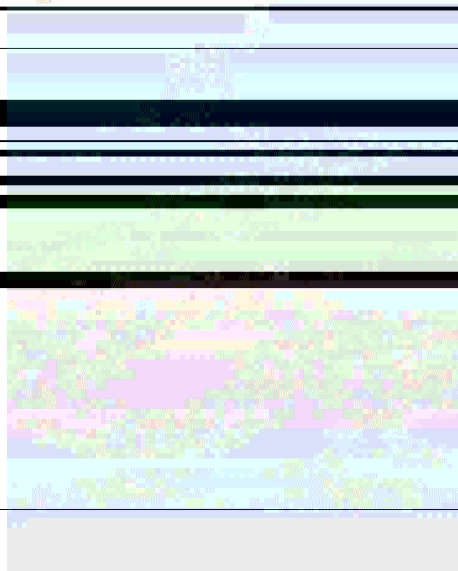


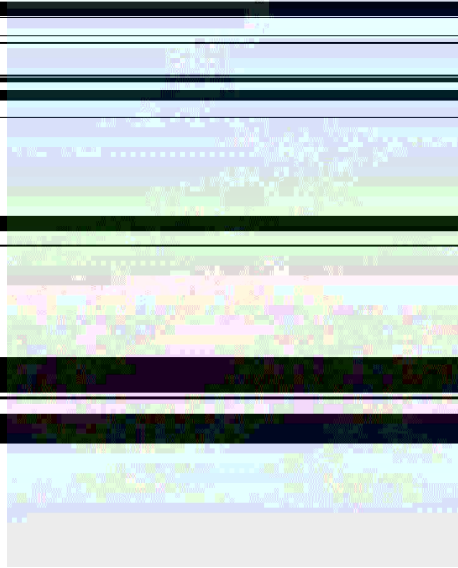




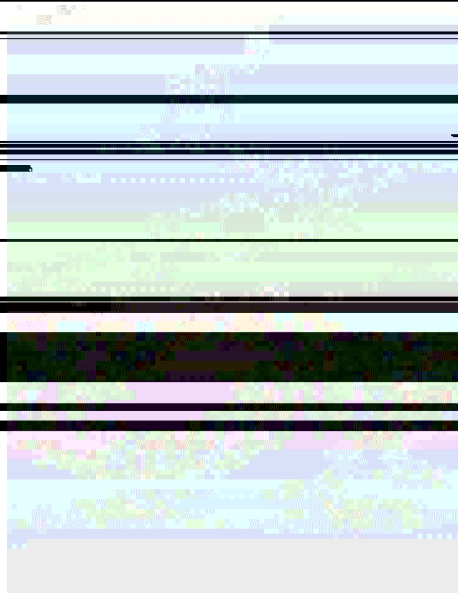


















สามารถที่จะนำเทคโนโลยีสารสนเทศที่นำมาใช้ในการศึกษาได้เป็นอย่างดี

5. วัตถุประสงค์ที่ ๒: เพื่อศึกษาถึงผลกระทบของการจัดตั้งโรงเรียนมัธยมศึกษาในเขตเมืองที่มีต่อความเหลื่อมล้ำทางรายได้ของครัวเรือนในเขตเมือง



บทที่ 3

การปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานของบริษัทมหาชน จำกัด (มหาชน) ดำเนินการโดยคณะกรรมการบริหาร



ในหลายด้านดังนี้

1. ด้านสังคม

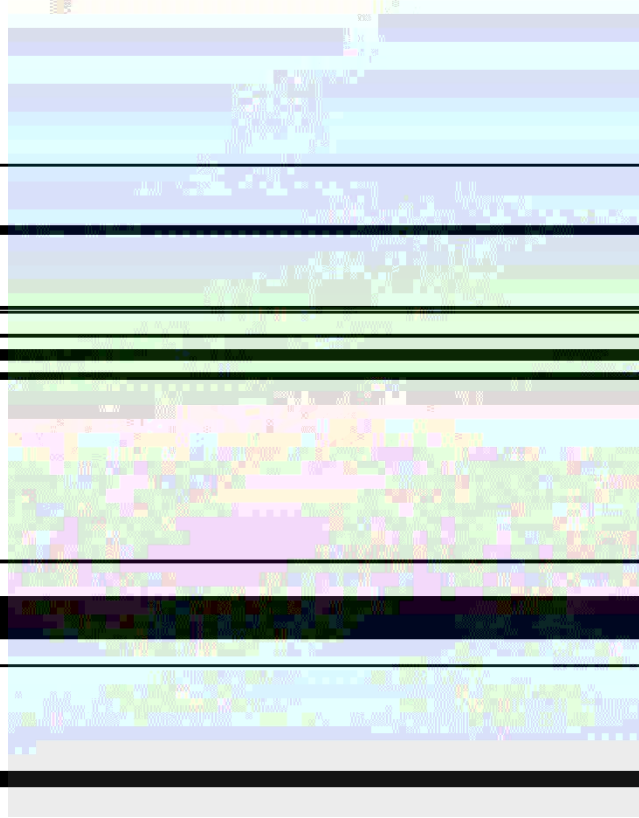
ตอนที่ 4
ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากทฤษฎีที่ได้มาในแง่ของอารยธรรมและเชิงวัฒนธรรม (คณาจารย์) จึงได้เขียน..... ๒๕.๑.๑๕ ๒



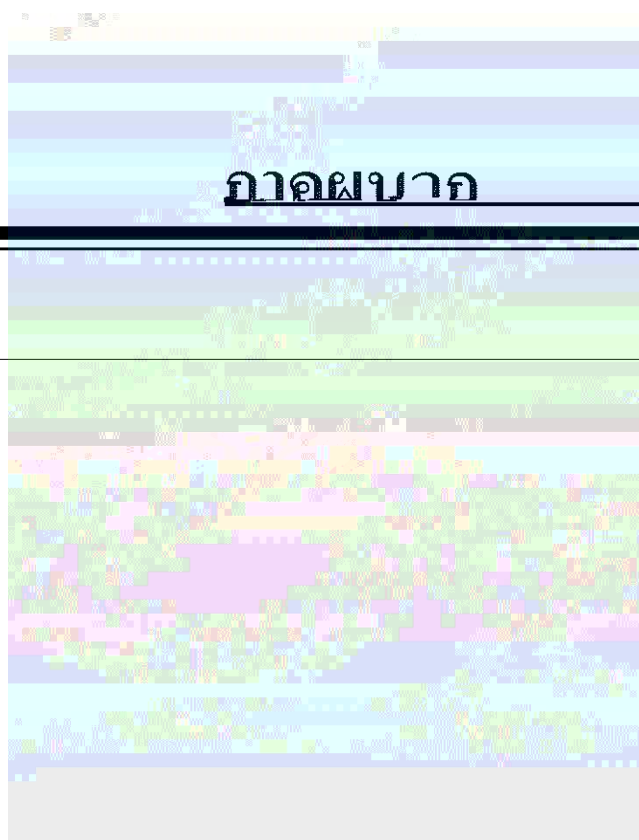
1944 1945 1946 1947 1948 1949 1950 1951 1952

บรรณานุกรม



มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

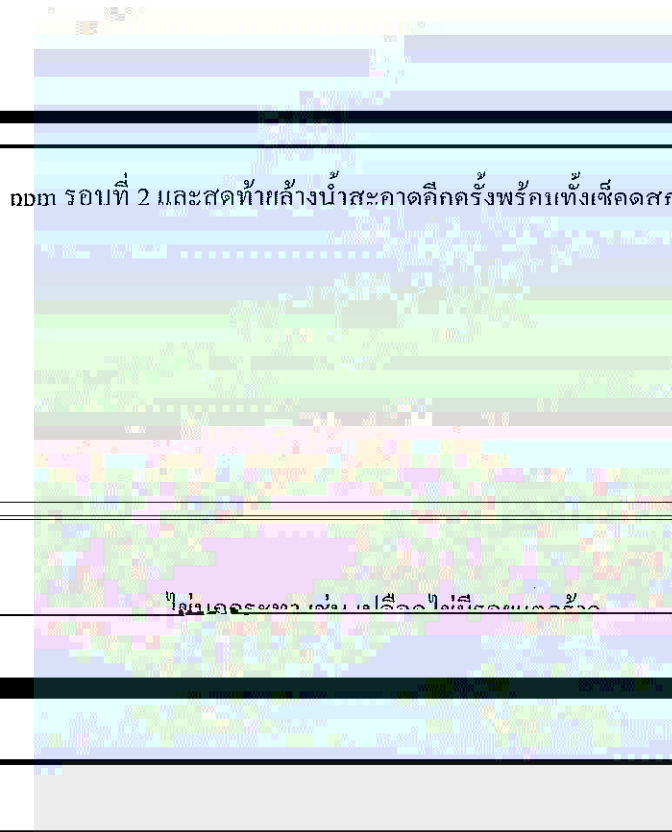
วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. (2539). จลนทฤษฎีที่มีความสำคัญด้านอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์



ผลิตภัณฑ์ไข่นกกระทาถูกเกล็ดขนมปัง

กระบวนการผลิต

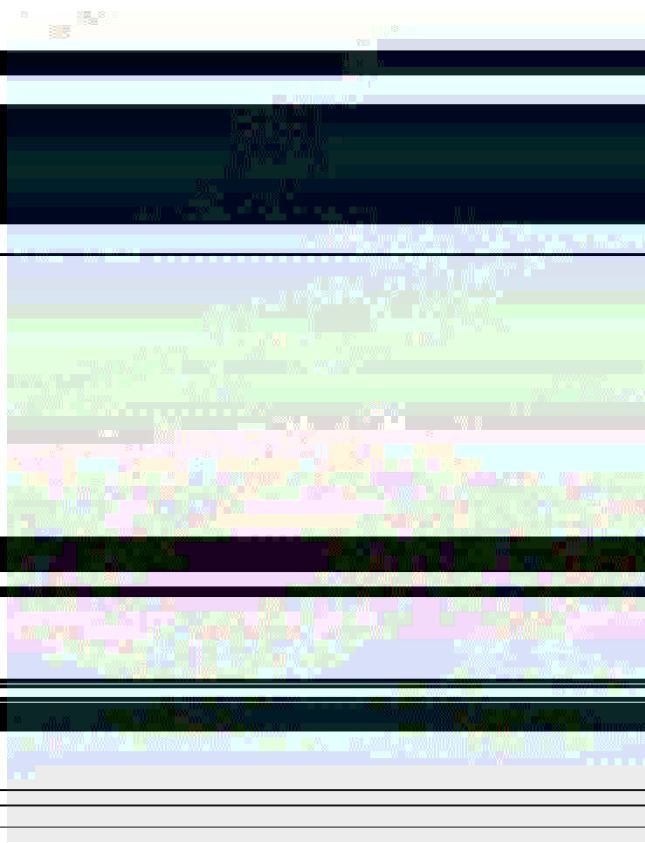
นำไข่นกกระทาที่รับมาจากสัตว์แม่มาล้างด้วยน้ำสะอาด(น้ำไหล)หลายรอบที่ 1 ตักด้วยทัพพีคลุกกับความเข้มข้น 1.50



ถนน รอบที่ 2 และสดทำเลี้ยงน้ำสะอาดคลุกครั้งพร้อมทั้งเชื้อดสภาพของ

ไข่ในเครื่องปั่นแล้วใส่เกลือ





ผลิตภัณฑ์ลวกหิบนไก่กระดกกลับบ้าน

กระบวนการผลิต



12 ขั้นตอนของการประยุกต์ HACCP ตามแนวทาง Codex
(Sequence for Application of HACCP Codex Guidelines the 12 items)

1. การจัดเตรียมงาน

ขั้นตอนที่ 1



2. การกำหนดขอบเขตของระบบการประกันคุณภาพ

ขั้นตอนที่ 2



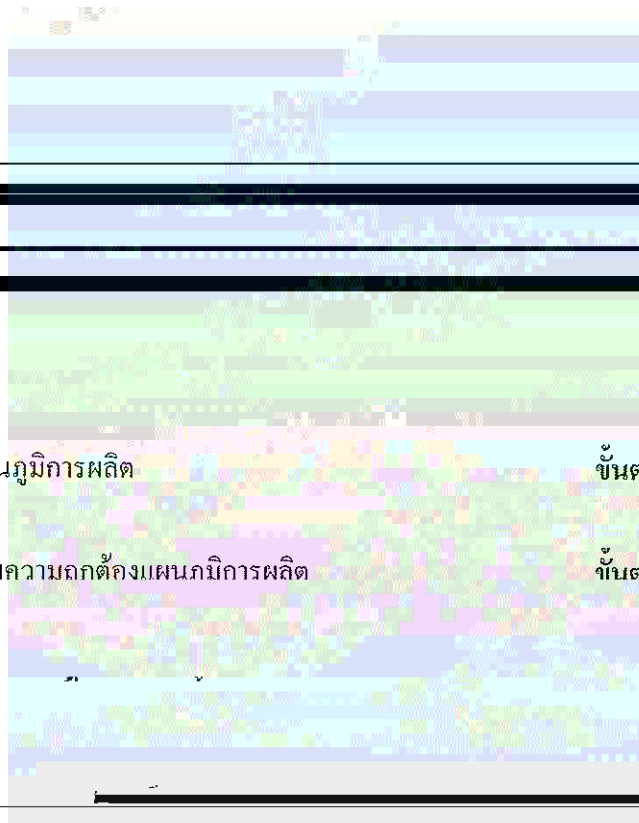
3. การจัดทำแผนภูมิการผลิต

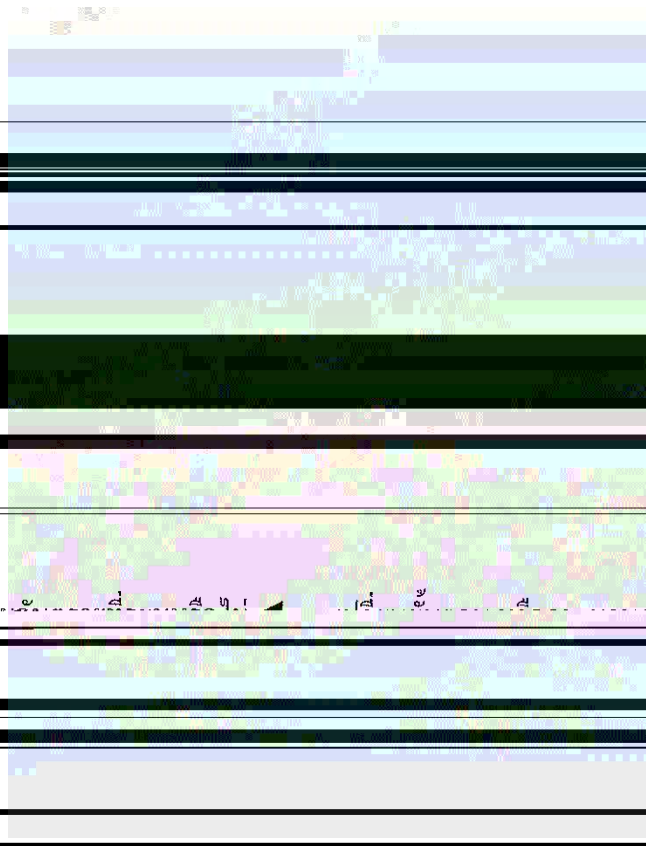
ขั้นตอนที่ 3



4. การทวนสอบความถูกต้องแผนภูมิการผลิต

ขั้นตอนที่ 4





Handwritten text or a signature line, possibly indicating the author or date, located below the central graphic.

