

## สารบัญ

หน้า

จดหมายนำส่งรายงาน.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
บทคัดย่อ.....	ค
Abstract.....	ง

### บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2

### บทที่ 2 ทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดหน้าที่ของการประสานงาน.....	3
2.2 แนวคิดของการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า.....	4
2.3 แนวคิดของเทคนิคการประสานงาน.....	5

**บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน**

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	9
3.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร.....	10
3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร.....	11
3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย.....	11
3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....	12
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....	12
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	13
3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้.....	14

**บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ**

4.1 การทำงานของฝ่ายผู้ประสานงาน.....	15
4.1.1 ขั้นตอนการเตรียมงาน.....	18
4.1.2 ขั้นตอนการผลิต.....	19
4.1.3 การติดตั้ง.....	21
4.1.4 การตรวจสอบความเรียบร้อยของบูธหลังติดตั้ง.....	22
4.1.5 การประสานงานในช่วงเวลาจัดงาน THAIFEX.....	23
4.1.6 การรื้อถอนงาน.....	24

4.1.7 การวางบิลและรับเช็ค.....	25
<b>บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ</b>	
5.1 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	26
5.2 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	26
บรรณานุกรม.....	28
ภาคผนวก.....	29
ประวัติผู้จัดทำ.....	34

## สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 3.7 ระยะเวลาในการดำเนินงาน.....	13
--	----

## สารบัญรูปรภาพ

หน้า

รูปที่ 3.1 ตราสัญลักษณ์ (Logo) บริษัท ออลแมช มีเดีย แอนด์ แอดเวอไทซิง จำกัด.....	9
รูปที่ 3.2 แผนที่บริษัท ออลแมช มีเดีย แอนด์ แอดเวอไทซิง จำกัด.....	10
รูปที่ 3.3 ตัวอย่างงาน THAIFEX.....	11
รูปที่ 3.4 พนักงานที่ปรึกษา.....	12
รูปที่ 4.1 รูปตัวอย่างการจัดบูธ THAI INNO FOOD.....	16
รูปที่ 4.2 รูปตัวอย่างการจัดบูธ THAI INNO FOOD.....	16
รูปที่ 4.3 รูปตัวอย่างการจัดบูธ THAI INNO FOOD.....	17
รูปที่ 4.4 รูปตัวอย่างการจัดบูธ THAI INNO FOOD.....	17
รูปที่ 4.5 ประชุมงาน.....	18
รูปที่ 4.6 เบอร์ติดต่องานที่ต้องประสาน.....	19
รูปที่ 4.7 คุยกับพนักงานที่ปรึกษา.....	19
รูปที่ 4.8 แบบงาน THAIFEX .....	20
รูปที่ 4.9 แบบงาน THAIFEX .....	20
รูปที่ 4.10 โทรประสานงานกับช่างติดตั้ง.....	21
รูปที่ 4.11 คู่มืองานติดตั้ง บูธ THAI INNO FOOD.....	22
รูปที่ 4.12 ตรวจสอบเช็คความเรียบร้อยหลังติดตั้งเสร็จ.....	22

รูปที่ 4.13 ในของเข้ามาเชในตู้แช่.....	23
รูปที่ 4.14 ยีนคุมงานคอยประสานงานต่างๆ.....	24
รูปที่ 4.15 คุมช่างรื้อถอนงานเก็บมูล.....	24
รูปที่ 4.16 วันไปวางบิลและรับเช็ค.....	25