

วิมลชัย รั้งสิโยภาส 2552: การกำหนดจำนวนพนักงานในร้านอาหารที่เหมาะสมด้วย  
แบบจำลองสถานการณ์ ปริญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมอุตสาหกรรม)  
สาขาวิศวกรรมอุตสาหกรรม ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์  
หลัก: ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑา พิชิตคำเค็ญ, Ph.D. 81 หน้า

งานวิจัยนี้ใช้แบบจำลองสถานการณ์ (Simulation Model) เพื่อเป็นเครื่องมือกำหนดจำนวน  
พนักงานที่เหมาะสมในแต่ละแผนก ภายใต้เป้าหมายให้อาหารชุดและเครื่องดื่มจากการสั่งครั้งแรก  
ส่งถึงลูกค้าได้ภายในเวลา 3 และ 4 นาที ตามลำดับ โดยศึกษาเฉพาะช่วงเวลาเร่งด่วน ผลการจำลอง  
สถานการณ์พบว่า การดำเนินงานในปัจจุบันลูกค้ามีระยะเวลารอคอยอาหารชุดและเครื่องดื่มจาก  
การสั่งครั้งแรก  $5.91 \pm 0.13$  นาที และ  $6.90 \pm 0.25$  นาที ตามลำดับ ซึ่งค่าที่ได้นี้ใกล้เคียงกับค่าที่เก็บ  
จริง นอกจากนี้ผู้วิจัยได้พัฒนาเครื่องมือช่วยในการตัดสินใจ โดยมีส่วนการติดต่อสื่อสารกับผู้ใช้  
(User Interface) ที่ให้กำหนดอัตราการเข้า (Arrival Rate) ของลูกค้า และจำนวนพนักงานเอง เพื่อผู้  
วิเคราะห์สามารถประมาณระยะเวลารอคอยอาหารชุดและเครื่องดื่ม เมื่อจัดจำนวนพนักงานแบบ  
ต่างๆ จากตัวแบบจำลองสถานการณ์