

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	(1)
กิตติกรรมประกาศ.....	(2)
สารบัญตาราง.....	(5)
บทที่	
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ในการวิจัย	3
2 ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	4
1 พัฒนาการของภัตตาคารอาหารด่วน.....	4
1.1 กำเนิดและพัฒนาการในสังคมตะวันตก.....	4
1.2 ภัตตาคารอาหารด่วนในประเทศไทย.....	5
2 แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้อธิบายร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด.....	6
2.1 แนวความคิดการบริหารแบบ bureaucracy.....	7
2.2 แนวคิดเรื่อง Rationality ของ Karl Mannheim.....	9
2.3 กระบวนการ McDonaldization.....	11
2.4 แนวการวิเคราะห์.....	21
3 สรุปกรอบการวิเคราะห์พื้นฐาน.....	25
3 ระเบียบวิธีวิจัย.....	27
กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา.....	30
การเข้าถึงกลุ่มตัวอย่าง.....	30
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	31
ภูมิหลังของพนักงานที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง.....	32

4 ธุรกิจร้านอาหารด่วนและการปรับตัว.....	34
1 ความเป็นมาตรฐานของร้านอาหารด่วน.....	34
1.1 ระบบเฟรนไชส์.....	36
1.2 นโยบายในการปฏิบัติงาน.....	37
1.3 การควบคุมมาตรฐานในการปฏิบัติงาน.....	38
2 การปรับตัวของร้านอาหารด่วน.....	43
2.1 การมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบาย.....	43
2.2 การเพิ่มและปรับเปลี่ยนรายการอาหาร.....	45
2.3 การปรับเปลี่ยนความหมายของพื้นที่.....	48
2.4 เด็กกลายเป็นกลุ่มเป้าหมาย.....	51
2.5 การเน้นในเรื่องการบริการ.....	52
5 พนักงานกับงานในร้านอาหารด่วน.....	55
1 การดำเนินกิจการของร้านด่วน.....	55
1.1 ตำแหน่งหน้าที่งานในร้านอาหารด่วน.....	55
1.2 การบริหารงานของร้านอาหารด่วน.....	57
1.3 ลักษณะการจัดระเบียบทั่วไปของร้านอาหารด่วน.....	58
1.4 เวลาในการทำงาน.....	60
2 ลักษณะของงานแบบแมค (McJobs) ในร้านอาหารด่วน.....	64
3 การทำงานในร้านอาหารด่วนกับการทำงานแบบแมค.....	65
3.1 งานภายในครัว.....	65
3.2 งานเคาน์เตอร์.....	68
3.3 งานลิอบบี้.....	69
4 มิติอัตวิสัยของพนักงานในการทำงานแบบแมค:การให้ความหมายของพนักงาน.....	72
6 บทสรุป.....	78
เอกสารอ้างอิง.....	81