



ขนมมนมหีบ
(Chewy Milk Dessert)

ชื่อผู้จัดทำ

นางสาวมานิตา	ภาสตา
นางสาววาสนา	ใจสว่าง
นางสาวภัทรวดี	ระหาร

รายงานผลการดำเนินงานวิชาโครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาการบัญชี
ปีการศึกษา 2567
ลิขสิทธิ์เป็นของวิทยาลัยการอาชีพสังขะ



วิทยาลัยการอาชีพสังขะ
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ใบรับรองโครงงานวิชาชีพ

ชื่อโครงการวิชาชีพ ขนมนมหนีบ
ชื่อนักศึกษา นางสาวภัทรวดี ระหาร รหัสนักศึกษา 65202010022
 นางสาวมานิตา ภาสตา รหัสนักศึกษา 65202010023
 นางสาววาสนา ใจสว่าง รหัสนักศึกษา 65202010032
หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2567
สาขาวิชา การบัญชี
สาขาการงาน การบัญชี
ครูที่ปรึกษาโครงการ นางสาวพนมกร แก้วใส
ครูที่ปรึกษาโครงการร่วม นางสาวอุมาพร บรรลือทรัพย์
ครูผู้สอน นางสาวนิตยา ป้องเขต
ปีการศึกษา 2567

คณะกรรมการตรวจสอบวิชาชีพ			ลายมือชื่อ
1. นางสาวพนมกร	แก้วใส	ครูที่ปรึกษาโครงการ	
2. นางสาวอุมาพร	บรรลือทรัพย์	ครูที่ปรึกษาโครงการร่วม	
3. นางสาวนิตยา	ป้องเขต	ครูผู้สอน	
4. นางดวงใจ	ขาวงาม	หัวหน้าแผนกวิชาการบัญชี	
5. นายเบญจภัทร	วงศ์โคกสูง	หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน	
6. นายปรีดี	สมอ	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ	

สอบโครงการ วันที่ 14 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 เวลา 08.00 น. - 12.00 น.

สถานที่สอบ วิทยาลัยการอาชีพสังขะ

.....

(นางแสงดาว ศรีจันทร์เวียง)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีพสังขะ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

การจัดทำขนมมนหมื่น
(Chewy Milk Dessert)

ชื่อผู้จัดทำ

นางสาวภัทรวดี	ระหาร	รหัสนักศึกษา 65202010022
นางสาวมานิตา	ภาสตา	รหัสนักศึกษา 65202010023
นางสาววาสนา	ใจสว่าง	รหัสนักศึกษา 65202010032

รายงานผลการดำเนินงานรายวิชาโครงงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาการบัญชี
ปีการศึกษา 2567
ลิขสิทธิ์เป็นของวิทยาลัยการอาชีพสังขะ

ชื่อ : โครงการวิชาชีพการจัดทำผลิตภัณฑ์ขนมหม่นหมื่น

ชื่อนักศึกษา : นางสาวภัทรวดี ระหาร

: นางสาวมานิตา ภาสตา

: นางสาววาสนา ใจสว่าง

สาขาวิชา : การบัญชี

สาขางาน : การบัญชี

ครูที่ปรึกษาโครงการ : นางสาวนิตยา ป้องเขต

ปีการศึกษา : 2567

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง “ชนมนมหนีบ” มีจุดหมายเพื่อการศึกษาและมีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพ จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำนวน 29 คน เป็นนักเรียน นักศึกษา จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 72 ครูและเจ้าหน้าที่ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 28 จากแบบประเมินความพึงพอใจของการจัดทำชนมนมหนีบ พบว่า การประเมินความพึงพอใจของชนมนมหนีบ โดยรวมอยู่ในระดับดีเยี่ยม ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ส่วนใหญ่อยู่ในระดับดีเยี่ยมและดี โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ผลิภัณฑ์ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 รองลงมากระบวนการ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.55 และคุณภาพ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38

Name : Miss Wassana Jaisawang
: Miss Phattharawadee Rahan
: Miss Manita Passada
Title : Chewy milk dessert
Major : Accounting
Department : Accounting
Advisor : Miss Nittaya Pongkeat

Abstract

The project on “Chewy Milk Dessert” aims to provide education and experience in the profession. From the total sample group of 29 people, 21 people (72%) were students and 8 people (28%) were teachers and staff. From the satisfaction assessment form on making Chewy Milk Dessert, it was found that the satisfaction assessment of Chewy Milk Dessert was at an excellent level overall, with an average of 4.51. When considering each item, it was found that most were at an excellent and good level. The item with the highest average was the product, with an average of 4.59, followed by the process, with an average of 4.55, and the quality, with an average of 4.38.

คำนำ

ขอขอบคุณผู้ให้ความช่วยเหลือต่างๆ โครงการเล่นนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีด้วยความกรุณาอย่างยิ่งจาก นางสาวพนมกร แก้วใส ครูที่ปรึกษาโครงการ นางสาวอุมาพร บรรลือทรัพย์ ครูที่ปรึกษาโครงการร่วม ที่ได้สละเวลาให้คำปรึกษาและแนะนำ ตลอดจนตรวจทานแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่เป็นอย่างดี จนโครงการเล่นนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วยความจริงใจ

ขอขอบพระคุณคณะผู้บริหาร และบุคลากรทางการศึกษา วิทยาลัยการอาชีพสังขะทุกท่าน ที่ให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนในการจัดทำโครงการในครั้งนี้จนสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอขอบคุณประชากรกลุ่มตัวอย่าง ที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ในการตอบแบบสอบถามและเก็บรวบรวมข้อมูลในการจัดทำโครงการ

อนึ่ง ผู้วิจัยหวังว่าโครงการเล่นนี้จะมีประโยชน์ไม่น้อย จึงขอมอบส่วนดีให้แก่เหล่าคุณครูที่ได้รับประสิทธิประสาทวิชาจนทำให้โครงการเป็นประโยชน์ต่อผู้เกี่ยวข้องและขอมอบความกตัญญูทเวทิตา แก่บิดา มารดา และผู้มีพระคุณทุกท่าน สำหรับข้อบกพร่องต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นนั้น ผู้จัดทำขอน้อมรับผิดแต่เพียงผู้เดียว และยินดีที่จะรับฟังคำแนะนำจากทุกท่านที่ได้เข้ามาศึกษา เพื่อเป็นประโยชน์ในการพัฒนาโครงการต่อไป

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
คำนำ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญ (ต่อ)	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์โครงการ	1
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	1
ขอบเขตของโครงการ	1
วิธีดำเนินโครงการ	2
ระยะเวลาและสถานที่	2
งบประมาณและค่าใช้จ่าย	2
บทที่ 2 แนวคิดทฤษฎี เอกสารและงานที่เกี่ยวข้อง	
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความเป็นมาและความสำคัญ	3
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับทฤษฎีความรู้ความเข้าใจ	9
ปัจจัยที่มีอิทธิพลความรู้	11
ปัจจัยส่วนบุคคล	11
ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม	11
ระดับความรู้ความเข้าใจ	12
แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ	13
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
กรอบแนวคิดในการวิจัย	14

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
บทที่ 3 วิธีและการดำเนินการ	
ขั้นตอนการดำเนินงาน	15
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	18
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	18
การศึกษาความพึงพอใจของประชาชน และกลุ่มตัวอย่าง	18
บทที่ 4 ผลการทดลอง	
สัญลักษณ์ที่ใช้ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	19
ลำดับขั้นตอน	19
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	19
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	
วัตถุประสงค์ของการทำโครงการ	21
สรุปผลการทำโครงการ	21
อภิปรายผล	21
ปัญหาและอุปสรรคในการทำโครงการ	21
ข้อเสนอแนะ	22
ข้อเสนอแนะแนวทางในการทำโครงการครั้งต่อไป	22
บรรณานุกรม	23
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบเสนออนุมัติโครงการขมมนมหนีบ	
ภาคผนวก ข แผนธุรกิจขมมนมหนีบ	
ภาคผนวก ค แบบสอบถามความพึงพอใจต่อขมมนมหนีบ	
ภาคผนวก ง ภาพการดำเนินโครงการขมมนมหนีบ	
ภาคผนวก จ ประวัติผู้จัดทำ	
ภาคผนวก ฉ อัปโหลดโครงการลงเว็บไซต์วิทยาลัยการอาชีพสังขะ	

สารบัญตาราง

เรื่อง	หน้า
ตารางที่ 1.1 วิธีการดำเนินการโครงการ	2
ตารางที่ 4.1 ค่าร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง	19
ตารางที่ 4.2 ผลความพึงพอใจของชนมนมหนึบ	20

สารบัญภาพ

เรื่อง	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 นมชั้นหวาน	4
รูปภาพที่ 2.2 โกโก้	5
รูปภาพที่ 2.3 ชาเขียว	6
รูปภาพที่ 2.4 ผีอก	9
รูปภาพที่ 3.1 เตรียมอุปกรณ์และส่วนผสม	15
รูปภาพที่ 3.2 เทผงแต่ละรสชาติ	16
รูปภาพที่ 3.3 นำผงโกโก้มาผสมกับนมชั้นหวาน	16
รูปภาพที่ 3.4 คนส่วนผสมให้เข้ากัน	16
รูปภาพที่ 3.5 ปั่นให้เป็นก้อน	17
รูปภาพที่ 3.6 เทผงโรยเพื่อไม่ให้ติดกัน	17
รูปภาพที่ 3.7 นำใส่บรรจุภัณฑ์	17

บทที่ 1

บทนำ

1. หลักการและเหตุผล

ณ ปัจจุบันคนนิยมทานขนมกันจำนวนมากทำให้ผลิตภัณฑ์มีมากขึ้นเรื่อยๆ ผู้ขายมีการแข่งขันกันสูงมากขนมบางตัวไม่ได้เป็นที่ดึงดูดมากนักจึงต้องคิดค้นขนมที่มีความหลากหลายทั้งรสชาติที่แปลกใหม่และบรรจุภัณฑ์ให้ดึงดูดกลุ่มผู้บริโภค

จากเหตุผลดังกล่าว เราได้นำเอานมหนีบมาเพิ่มรสชาติให้มีความหลากหลายและไม่ค่อยมีคนนิยมนทานมากนักมาทำให้น่าสนใจมีรสชาติดังนี้ รสข้าวโพด รสเผือก เป็นต้น และวิธีทำใช้แค่ของ 2 สิ่ง คือ นมข้นหวานและผงของรสชาติต่างๆ สามารถทำเองได้ง่ายๆ ไม่ซับซ้อน นมหนีบสามารถอยู่ในตู้เย็นได้นานหลายสัปดาห์ เนื่องจากขนมที่มีความสวยงามและรสชาติอร่อยแต่ละรสสามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย ดังนั้นคณะผู้จัดจึงได้ตัดสินใจทำขนมนมหนีบ เพื่อเป็นการสร้างรายได้ระหว่างเรียน หวังว่าผู้สนใจจะได้รับประโยชน์จากการทำโครงการเพื่อพัฒนาไปประกอบอาชีพในอนาคตและสามารถคิดในรูปแบบใหม่ๆ ของขนมนมหนีบที่มีความอร่อยและสวยงาม

2. วัตถุประสงค์โครงการ

- 2.1 เพื่อศึกษาวิธีทำขนมนมหนีบ และอนุรักษ์ขนมไทย
- 2.2 เพื่อสร้างรายได้ และมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์
- 2.3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค

3. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 3.1 ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มประกอบธุรกิจ
- 3.2 สามารถสร้างรายได้เพิ่มระหว่างเรียน

4. ขอบเขตของโครงการ

- 4.1 โครงการนี้ใช้ประชากรในการดำเนินงานตอบแบบสอบถาม จำนวน 29 คน
- 4.2 กลุ่มตัวอย่าง คือ นักเรียน นักศึกษา ครูและเจ้าหน้าที่ วิทยาลัยการอาชีพสังขะ

5. วิธีดำเนินโครงการ

ที่	กิจกรรม	ตุลาคม 2567				พฤศจิกายน 2567				ธันวาคม 2567				มกราคม 2568				กุมภาพันธ์ 2568			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	ขออนุมัติโครงการ																				
2	ศึกษาค้นคว้าข้อมูล/ ออกแบบชิ้นงาน																				
3	จัดหาวัสดุ อุปกรณ์																				
4	ลงมือปฏิบัติงาน																				
5	ทดลองใช้/เก็บข้อมูล																				
6	นำเสนอ/รายงานผล																				

6. ระยะเวลาและสถานที่

ระยะเวลาดำเนินงาน สัปดาห์ที่ 1 - 18 (21 ตุลาคม 2567 – 16 กุมภาพันธ์ 2568)

สถานที่ดำเนินโครงการ บ้านเลขที่ 37 หมู่ที่ 7 บ้านโคกกรัณฑ์ ต. กระเทียม อ. สังขะ จ. สุรินทร์

7. งบประมาณและค่าใช้จ่าย

รายรับ งบประมาณจากสมาชิกในกลุ่ม 3 คน เป็นเงิน 1,500 บาท

รายจ่าย

ค่าวัสดุดิบ เป็นเงิน 900 บาท

ค่าบรรจุภัณฑ์ เป็นเงิน 300 บาท

ค่าเช่าเล่มโครงงาน เป็นเงิน 200 บาท

ค่าใช้จ่ายอื่นๆ เป็นเงิน 100 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 1,500 บาท

บทที่ 2

แนวคิดทฤษฎีเอกสารและงานที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาวิจัยการจัดทำโครงการเรื่อง ขนมมนหนีบ ด้วยการจัดการเรียนรู้แบบกลุ่มร่วมกัน ของนักเรียนชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 สาขาบัญชี คณะผู้จัดทำโครงการได้เรียบเรียงเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย ตามลำดับหัวข้อดังต่อไปนี้

1. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความเป็นมาและความสำคัญ
2. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับทฤษฎีความรู้ความเข้าใจ
3. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
5. กรอบแนวคิดในการวิจัย

1. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความเป็นมาและความสำคัญ

1.1 นมข้นหวาน คือ การนำนมสดนำมาผ่านกระบวนการเพื่อระเหยน้ำออกจนหมดแล้วมีการผสมน้ำตาลลงไปมากถึง 45 -60 % ซึ่งจะมีส่วนผสมหลักๆ คือ นมสด น้ำตาล และไขมันที่ได้นั้นมาจากนมหรือเรียกง่ายๆ ว่าไขมันเนย ให้รสชาติที่หวานมัน กลมกล่อมมีความละมุนหอมหวานจากนมแท้ๆ ให้รสกลมกล่อมดีกว่าครีมเทียมข้นหวาน ถ้าจะให้พูดถึงหนึ่งรสชาติที่อยู่คู่ปากคูใจของสตรีไทยมาเสมอก็คงจะหนีไปไม่พ้นรสชาติหวานมันที่ได้จากการรังสรรค์สารปรุงแต่งความหวาน โดยเฉพาะจากนมข้นสีขาวขุ่นนับเป็นรสนิยมการบริโภคแบบไทยๆ ที่ความหวานมันมักมาพร้อมรูปแบบขงเย็นชื่นใจอยู่เสมอ แต่ทุกคนรู้หรือไม่ว่าเจ้าผลิตภัณฑ์รสหวานที่มีลักษณะสีขาวขุ่นและหนืดข้นที่ให้รสหวานและมันนั้นไม่ได้มีแค่มนข้นหวานแบบที่เราคุ้นเคยกันดี แต่ยังมีผลิตภัณฑ์ที่เรียกว่า ครีมเทียมข้นหวาน สองวัตถุดิบที่แทบจะเป็นฝาแฝดกันแต่จริงๆ มีความแตกต่างกันอยู่ด้วย เป็นผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งความหวานที่มีลักษณะสีขาว ขุ่น หนืดข้น ให้รสชาติหวานและมัน หากดูเพียงผิวเผินครีมเทียมข้นหวานจะมีความคล้ายคลึงกับนมข้นหวานจนแทบแยกไม่ออกแต่ว่าในครีมเทียมข้นหวานจะมีส่วนผสมหลักเป็นน้ำมันปาล์มมีอัตราส่วนเล็กน้อยก่อนปรุงแต่งด้วยน้ำตาลจนเกิดความหวาน ครีมเทียมข้นหวานเรียกว่าเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกในต้นทุนที่ต่ำกว่าและสามารถทดแทนนมข้นหวานได้ นมข้นหวานถือเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกที่สามารถใช้ทดแทนนมข้นหวานได้ในหลากหลายเมนูทั้งเครื่องดื่มและขนมหวานถึงแม้นมข้นหวานได้ทั้งหมด แต่ก็ช่วยทำให้ร้านค้าต่างๆ มีตัวเลือกวัตถุดิบที่หลากหลายขึ้น โดยครีมเทียมนมข้นหวานกับนมข้นหวานมันนั้นมีความแตกต่างเฉพาะตัวอย่างชัดเจน ซึ่งจะเห็นได้ในประเด็นแม้จะเป็นสารปรุงแต่งความหวานที่ให้ความมันมาควบคู่กันและมี

รสชาติที่คล้ายคลึงกันมากแต่ครีมเทียมชั้นหวานจะให้รสชาติที่หวานน่าเป็นพิเศษขณะที่นมชั้นหวานจะให้รสชาติที่เข้มข้นและความหวานมันแบบกลมกล่อม



รูปภาพที่ 2.1 นมชั้นหวาน

1.2 โกโก้ เป็นของหวานที่มีแหล่งกำเนิดมาจากต้นโกโก้ ซึ่งเป็นพืชพื้นเมืองของอเมริกาใต้ โดยส่วนที่นำมาสกัดเป็นโกโก้ให้ทุกคนได้รับประทานกัน คือ เมล็ดในผลโกโก้ผลิตภัณฑ์จากโกโก้ผงช็อกโกแลต ช็อกโกแลตแท่ง นมช็อกโกแลต โกโก้มีสรรพคุณดีๆ หลายอย่าง เช่น มีสารต้านอนุมูลอิสระทำให้เซลล์ในร่างกายไม่ถูกทำลายกระตุ้นระบบไหลเวียนเลือด ลดความเครียด เริ่มความรู้สึกสดชื่น ช่วยขับปัสสาวะ บรรเทาอาการโรคหอบหืด ถึงโกโก้จะมีสรรพคุณดีๆ เยอะ แต่ก็ยังมีไขมันสูงยิ่งหากรับประทานโกโก้ที่ถูกเติมนมหรือน้ำตาลเข้าไปอีกก็อาจเสี่ยงเป็นโรคอ้วนหรือโรคเบาหวานได้ อีกทั้งในโกโก้ยังมีคาเฟอีนอ่อนๆ ที่อาจทำให้เกิดอาการมือสั่น เวียนหัว หรือนอนไม่หลับแล้ว คุณสามารถรับประทานโกโก้บ้างเป็นครั้งคราวได้ เพื่อให้ร่างกายได้รับของหวานบ้าง แต่ขณะเดียวกันก็ต้องรับประทานที่มีประโยชน์อื่นๆ ให้ร่างกายได้รับสารอาหาร 5 หมู่ รวมถึงหมั่นออกกำลังกายและไปตรวจสุขภาพประจำปีกับแพทย์ หากคำนึงถึงสุขภาพเป็นหลักควรเลือกรับประทานโกโก้ในรูปแบบดาร์กช็อกโกแลต ซึ่งมีปริมาณเนื้อโกโก้สูงและมีไขมันจากน้ำตาลต่ำ แม้รสชาติจะขมไปบ้างแต่ก็ดีต่อสุขภาพมากกว่าช็อกโกแลตนม และไว้ช็อกโกแลตอย่างแน่นอน นอกจากนี้ควรเลือกเครื่องดื่มที่ชงจากโกโก้ เช่น โกโก้ร้อน โกโก้เย็น ก็ควรเลือกเป็นสูตรที่ไม่ที่น้ำตาลเป็นส่วนประกอบดีกว่าชงจากผงช็อกโกแลต เนื่องจากผงโกโก้มีปริมาณไขมันน้อยกว่า เราจึงสามารถดื่มได้กับรสและกลิ่นที่โปรดปรานได้ โดยไม่ต้องกลัวอ้วนหรือไขมันส่วนเกิน

กระบวนการก่อนจะเป็นผงโกโก้

1. การเก็บเกี่ยวผลโกโก้ที่ได้จากต้นข้างในผลจะมีเมล็ดอยู่จำนวน 30 - 50 เมล็ด เมื่อผลโกโก้แก่จัดจะนำไปแกะเมล็ดออกแล้วนำไปหมัก
2. การหมัก หมักเป็นเวลา 5 - 6 วัน เมล็ดโกโก้จะเกิดรูพรุนและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ทำให้มีรสชาติและกลิ่นที่ดีความขมลดลง

3. การทำให้แห้ง หลังหมักเสร็จ นำโกโก้มาตากแห้ง นิยมใช้วิธีตากแดด ใช้ระยะเวลา 1 - 2 สัปดาห์หรือหากเป็นโรงงานจะใช้เครื่องจักรให้ความร้อนเพื่อลดความชื้น ในขั้นตอนนี้เมล็ดจะมีสีเข้มขึ้น จนออกสีน้ำตาลเข้ม

4. การคั่วเมล็ดโกโก้ หลังจากคัดคุณภาพและทำความสะอาด จะนำมาคั่ว 10 - 30 นาที ที่อุณหภูมิ 120 - 130 องศาเซลเซียส เป็นขั้นตอนที่สำคัญเพราะจะส่งผลกระทบต่อรสชาติของโกโก้หลังคั่วเสร็จจะใช้ลมหรือการร่อนเพื่อกำจัดเปลือกหุ้มออก

5. การบด นำเมล็ดมาบดด้วยความเร็วและอุณหภูมิสูงเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหนืด (Cacao liquor) ซึ่งมีองค์ประกอบเป็นไขมันโกโก้ 53 - 55 % และนำ Cacao liquor ไปเข้าเครื่องอัดรีดแยกไขมันโกโก้ ส่วนที่เป็นสีขาวยกออกจากส่วน Cocoa Cake สีน้ำตาลเข้ม

6. นำส่วนที่แยกไขมันออก (Cocoa Cake) แล้วไปบดและร่อนอีกรอบเพื่อให้ได้ผงโกโก้ออกมาจะมีไขมันเหลืออยู่ 0 - 26 % นั่นเอง



รูปภาพที่ 2.2 โกโก้

1.3 ชาเขียว คือ ชาที่ได้มาจากต้นที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *camellia sinensis* ผลิตด้วยการอบไอน้ำและถูกนวด ซึ่งการทำเช่นนี้จะเป็นการรักษาสภาพของใบชาให้คงเดิมมากที่สุด ก่อนนำไปอบแห้งเพื่อคงรสชาติและกลิ่นหอมของใบชาออกมา นอกจากนี้ชาเขียวไม่ได้ผ่านการหมักเหมือนชาประเภทอื่นๆ ทำให้ชาไม่เปลี่ยนเป็นสีดำแต่ยังคงความเขียวสดและมีคุณภาพ เช่นเดียวกับใบชาสด เมื่อชงน้ำร้อนจะได้สีของน้ำชาออกมาเป็นสีเขียวและมีรสชาติขมที่เป็นเอกลักษณ์นั่นเอง

ชามีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนกว่า 4,000 ปีมาแล้ว กล่าวคือเมื่อ 2,737 ปีก่อนคริสต์ศักราช ชาเขียวได้ถูกค้นพบโดยจักรพรรดินามว่า เซินหนง ซึ่งเป็นบัณฑิตและนักสมุนไพรผู้รักความสะอาดเป็นอย่างมาก ต่อมเฉพะน้ำดื่มสุกเท่านั้น วันหนึ่งขณะที่เซินหนงกำลังพักผ่อนอยู่ใต้ต้นชาในป่า และกำลังต้มน้ำอยู่นั้นปรากฏว่าลมได้โบกกิ่งไม้เป็นเหตุให้ใบชาร่วงหล่นลงในน้ำซึ่งใกล้เดือดพอดี เมื่อเขาลองดื่มก็เกิดความรู้สึกกระปรี้กระเปร่าขึ้นมาก ชาเขียวถูกพัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ ในช่วงศตวรรษต่าง ๆ ดังนี้

ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 3 ชาเป็นยา เป็นเครื่องบำรุงกำลังที่ได้รับความนิยมมากในช่วงศตวรรษที่ 3 ชาวบ้านก็เริ่มหันมาปลูกชากันและพัฒนาขั้นตอนการผลิตมาเรื่อย ๆ

ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 4 และ 5 ชาในประเทศจีนได้รับความนิยมมากขึ้นและได้ผลิตชาในรูปแบบของการอัดเป็นแผ่น คือการนำใบชามานึ่งก่อนแล้วก็นำมากระแทก ในสมัยนี้ได้นำน้ำชาถึงมาถวายเป็นของขวัญแด่พระจักรพรรดิ

สมัยราชวงศ์ถัง (ค.ศ. 618-906) ถือเป็นยุคทองของชา ชาไม่ได้ดื่มเพื่อเป็นยาบำรุงกำลังอย่างเดียว แต่มีการดื่มเป็นประจำทุกวัน เป็นเครื่องมือเพื่อสุขภาพ

สมัยราชวงศ์ซ่ง (ค.ศ. 960-1279) ชาได้เติมเครื่องเทศแบบในสมัยราชวงศ์ถังแต่จะเพิ่มรสบาง ๆ เช่น น้ำมันจากดอกมะลิ ดอกบัว และดอกเบญจมาศ

สมัยราชวงศ์หมิง (ค.ศ. 1368-1644) ชาที่ปลูกในจีนทั้งหมดเป็นชาเขียว สมัยนั้นกระบวนการผลิตชาได้พัฒนาขึ้นไปอีกไม่อัดเป็นแผ่น แต่มีการรวบรวมใบชาขึ้นมาและอบแห้ง ซึ่งจะเก็บได้ไม่ได้นัก สูญเสียกลิ่นได้ง่ายและรสชาติไม่ดี ในช่วงศตวรรษที่ 17 มีการค้าขายกับชาวยุโรป การผลิตเพื่อจะรักษาคุณภาพชาให้นานขึ้น โดยได้คิดค้นกระบวนการที่เราเรียกว่า การหมัก เมื่อหมักแล้วก็จะนำไปอบ ซึ่งก็เป็นที่มาของชาอูหลงและชาแดงในประเทศจีนมีการแต่งกลิ่นด้วยโดยเฉพาะกลิ่นดอกไม้

ในประเทศไทย สมัยสุโขทัยช่วงมีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับจีน พบว่า ได้มีการดื่มชากัน แต่ก็ไม่ปรากฏหลักฐานว่านำเข้ามามีได้อย่างไรและเมื่อใด แต่จากจดหมายของลาเลูแบร์^[2] ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้กล่าวไว้ว่า คนไทยได้รู้จักการดื่มชาแล้ว โดยนิยมชงชาเพื่อรับแขก การดื่มชาของคนไทยสมัยนั้นดื่มแบบชาจีนไม่ใส่น้ำตาล สำหรับการปลูกชาในประเทศไทยนั้น แหล่งกำเนิดเดิมอยู่ทางภาคเหนือ

ในปัจจุบันชาเขียวได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก คงไม่มีใครไม่รู้จักชาเขียวเพราะมองไปทางไหนก็เห็นชาเขียวเต็มไปหมดไม่ว่าจะเป็นขนม เครื่องดื่ม หรือผลิตภัณฑ์ต่างๆ และถ้าพูดถึงชาเขียวแล้ว หลายคนมักจะนึกถึงรสชาติความอร่อย กลิ่นที่หอมสดชื่นและคุณประโยชน์มากมายของชาเขียว แต่มักจะมีสักกี่คนที่ว่าจริงๆ แล้วชาเขียวนั้นมีหลายประเภท ถึงแม้ว่าจะมาจากต้นชาเขียวเดียวกันแต่กรรมวิธีการผลิตต่างก็ส่งผลให้ทั้งรสชาติ สีและกลิ่นแตกต่างกันโดยสิ้นเชิง



รูปภาพที่ 2.3 ชาเขียว

1.3 ผีอก ชื่อสามัญ Taro (ภาษาจีนเรียกว่า ไ่ว่โน, ไ่ว่ถึง, ไ่ว่จื่อ) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Colocasia esculenta* (L.) Schott จัดอยู่ในวงศ์บอน (ARACEAE) ผีอกมีสายพันธุ์มากกว่า 200 พันธุ์ โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ประเภทเอตโด (eddoe) ได้แก่ *Colocasia esculenta* var. *antiquorum* หรือ *Colocasia esculenta* var. *globulifera* ประเภทนี้จะเป็นผีอกที่มีหัวขนาดเล็ก และมีหัวเล็กกว่า ล้อมรอบอยู่หลายหัว ทุกหัวใช้รับประทานและใช้ทำพันธุ์ได้ ส่วนอีกประเภทคือ ประเภทแดชีน (dasheen) ได้แก่ *Colocasia esculenta* var. *esculenta* ประเภทนี้เป็นผีอกที่มีหัวขนาดใหญ่ และมีหัวขนาดเล็ก ล้อมรอบ ใช้รับประทานได้ ผีอกประเภทนี้ได้แก่ ผีอกหอม ซึ่งเป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกทั่วไปในบ้านเรา ผีอกในเมืองไทยเท่าที่ทราบจะมีอยู่ด้วยกัน 4 ชนิด ได้แก่ ผีอกหอม (ชนิดหัวใหญ่ แต่ละหัวมีน้ำหนักประมาณ 2 - 3 กิโลกรัม และมีหัวเล็กติดอยู่กับหัวใหญ่เล็กน้อย ใช้รับประทานได้ มีกลิ่นหอม ส่วนกาบใบเป็นสีเขียว มีขนาดใหญ่), ผีอกเหลือง (หัวสีเหลืองขนาดย่อม), ผีอกไม้ หรือ ผีอกไหหลำ (หัวมีขนาดเล็ก) และผีอกตาแดง (ตาของหัวเป็นสีแดงเข้ม มีหัวเล็กล้อมรอบหัวใหญ่เป็นกลุ่มจำนวนมาก กาบใบและเส้นใบเป็นสีแดง)

ลักษณะของผีอก

ต้นผีอก ผีอกมีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และเอเชียใต้ ปัจจุบันมีการเพาะปลูกกันมากทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จีน อินเดีย แอฟริกา และในหมู่เกาะในอเมริกากลาง แต่มักจะปลูกเพื่อใช้บริโภคภายในท้องถิ่นมากกว่าปลูกเพื่อการค้าในตลาดโลก โดยจัดเป็นพืชล้มลุกที่มีอายุหลายปี มีลำต้นเป็นหัวอยู่ใต้ดิน ลักษณะของหัวเป็นรูปลูกข่างกลม สีน้ำตาล และมีขนาดใหญ่ และมีหัวเล็ก ๆ อยู่ล้อมรอบหัวจะมีรูปร่างและขนาดที่แตกต่างกันออกไป โดยปกติลำต้นมีความสูงประมาณ 0.4 - 2 เมตร

ใบผีอก ใบเป็นใบเดี่ยวเรียงเวียนมีขนาดใหญ่ ลักษณะของใบเป็นรูปหัวใจหรือเป็นรูปลูกศรแกมรูปหัวใจ ปลายใบแหลม โคนใบแต่ละด้านกลมหรือเป็นเหลี่ยม เห็นเส้นใบได้ชัดเจน ก้านใบอาจยาวได้ถึง 1 เมตร มีขนาดและสีที่ต่างกันตามสายพันธุ์ โดยใบจะเกิดจากใต้ดิน

ดอกผีอก ออกดอกเป็นช่อ ช่อดอกเป็นช่อเชิงลดมีกาบ ออกเดี่ยวหรือหลายช่อ ก้านช่อดอกมีความยาวประมาณ 15 - 30 เซนติเมตร สั้นกว่าก้านใบ กาบหุ้มช่อดอกยาวประมาณ 15 - 35 เซนติเมตรลักษณะตั้งตรงเป็นสีเขียว ปลายกาบเรียวแหลมยาวคล้ายหาง ช่อดอกสั้นกว่ากาบ ดอกจะทยอยบานเรื่อย ๆ ดอกเพศเมียมักจะไม่มีส่วนดอกเพศผู้ในหนึ่งดอกจะมีก้านเกสรเพศผู้ 2 - 3 ก้าน

ผลผีอก ผลเป็นสีเขียวเปลือกบาง ไม่ค่อยมีเมล็ด แต่บางสายพันธุ์ก็ติดเมล็ดได้

สรรพคุณของผีอก

1. ช่วยบำรุงธาตุในร่างกาย (หัว)
2. ช่วยบำรุงร่างกายให้แข็งแรง ด้วยการใช้หัวผีอก 100 กรัม นำมาต้มใส่กับข้าวสวย 100 กรัม แล้วต้มให้เป็นโจ๊ก ใช้รับประทาน (หัว)

3. ใช้เป็นยาลดไข้ ด้วยการใช้หัวเผือก 100 กรัม นำมาต้มใส่กับข้าวสวย 100 กรัม ต้มให้เป็นโจ๊ก รับประทานจะช่วยทำให้ไข้ได้เร็วขึ้น (หัว)
4. เผือกมีธาตุเหล็กและฟลูออไรด์สูง จึงช่วยป้องกันฟันผุ ช่วยทำให้กระดูกแข็งแรงได้
5. เผือกเป็นอาหารที่ช่วยบำรุงลำไส้และแก้อาการท้องเสียได้ด้วย (หัว)
6. ช่วยบำรุงไต (หัว)
7. ใช้เป็นยาทาแก้แมลงสัตว์กัดต่อย ด้วยการใช้หัวเผือกสดนำมาโขลกให้ละเอียด ผสมกับน้ำมันงา แล้วคลุกจนเข้ากัน แล้วนำมาใช้ทา (หัว)^[1]
8. น้ำยางใช้ถอนพิษจากแมลงสัตว์กัดต่อย (น้ำยาง)
9. ใช้รักษาโรคเรื้อนกวาง ด้วยการใช้ต้นกระเทียม 100 กรัม นำมาโขลกกับเผือกสดอีก 100 กรัม โดยโขลกให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาใช้ทาบริเวณที่เป็นเรื้อนกวาง จะช่วยทำให้อาการดีขึ้น (หัว)
10. ช่วยแก้อาการอักเสบ ระวังอาการปวด (หัว)
11. หากมีอาการปวดเมื่อย ปวดเมื่อยเส้นเอ็น ปวดกระดูก ให้นำหัวเผือกสดมาโขลกให้ละเอียด ผสมกับน้ำมันงา คลุกจนเข้ากัน ใช้เป็นยาทาบริเวณที่มีอาการปวดเมื่อย (หัว)

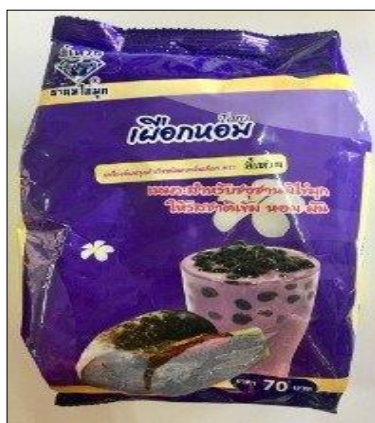
ประโยชน์ของเผือก

1. ใบ ก้านใบ และยอดของต้นเผือกสามารถนำมารับประทานเป็นผักได้ โดยก้านใบสามารถนำมาใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ทำแกง หรือนำไปทำเป็นผักดอง ^[1] โดยคุณค่าทางโภชนาการของใบต่อ 100 กรัม ประกอบไปด้วย วิตามินเอ 20,885 หน่วยสากล, วิตามินซี 142 มิลลิกรัม และคุณค่าทางโภชนาการของยอดต่อ 100 กรัม ประกอบไปด้วย วิตามินเอ 335 หน่วยสากล, วิตามินซี 8 มิลลิกรัม
2. หัวเผือกสามารถนำมาใช้ทำเป็นอาหารคาวหวานได้หลายอย่าง เช่น เผือกเชื่อม เผือกทอด เผือกรังนก เผือกเส้นกรอบเค็ม เผือกกวน เผือกบวดชี เผือกฉาบ เผือกอบเนย เผือกหิมะ แกงบวดเผือก ขนมบัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน สังขยาเผือก ข้าวอบเผือก ข้าวเหนียวปิ้งใส่เผือก เค้กเผือก หม้อแกงเผือก เม็ดขนุนเผือก ขนมเผือก ขนมกุยช่ายใส่เผือก หรือนำไปใช้กวนเป็นไส้ขนมต่าง ๆ หรือใช้ทำเป็นซูปเผือกปลาเกะพง หัวปลาเผือกหม้อไฟ ข้าวต้มเผือก เผือกทรงเครื่อง ฯลฯ
3. นอกจากนี้ยังนำมาใช้ทำเป็นแป้งเผือกเพื่อใช้ทำขนมต่าง ๆ เช่น ขนมปัง หรือทำอาหารทารก ทำเครื่องต้ม ฯลฯ หรือใช้เป็นอาหารเพื่อป้องกันโรคแพ้ง่ายของเด็กทารก และใช้แทนธัญพืชในการรักษาโรคเกี่ยวกับกระเพาะลำไส้
4. โยนำมาต้มให้หมูกิน (กะเหรี่ยงแม่ฮ่องสอน)
5. หัวเผือกเป็นอาหารที่มีคาร์โบไฮเดรตสูง มีโปรตีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม วิตามินบี 1 วิตามินซี และสารอาหารอื่น ๆ เกือบครบทุกชนิดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย (แม้ว่าจะมีปริมาณไม่สูงมากนัก) เผือกจึงเป็นอาหารที่ให้พลังงานและบำรุงสุขภาพไปพร้อมกัน มีรสหวานจัดอมมันนิดหน่อย ย่อยได้ง่าย

เหมาะทั้งเด็ก ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ (แต่ไม่เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก เพราะเปลือกมีแคลอรีสูง) แต่ก็ควรรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม จึงจะเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ในสมัยก่อนเวลาเดินป่า มักจะขูดหัวเผือกมารับประทานเป็นอาหารเพราะช่วยทำให้อิ่มได้เหมือนกับรับประทานข้าว โดยคุณค่าทางโภชนาการของหัวเผือกเฉพาะส่วนที่กินได้ ต่อ 100 กรัม ทางกรมส่งเสริมการเกษตรได้ระบุไว้ว่า ให้พลังงาน 117 กิโลแคลอรี, คาร์โบไฮเดรต 26.8 กรัม, โปรตีน 2.1 กรัม, ไขมัน 0.1 กรัม, วิตามินบี 1 0.15 มิลลิกรัม, วิตามินบี 2 0.04 มิลลิกรัม, วิตามินบี 3 1 มิลลิกรัม, วิตามินซี 2 มิลลิกรัม, แคลเซียม 84 มิลลิกรัม และฟอสฟอรัส 54 มิลลิกรัม

ข้อควรระวังในการรับประทานเผือก

1. หัวและทั้งต้นมีผลึกแคลเซียมออกซาเลต (Calcium oxalate) ซึ่งมีฤทธิ์ทำให้คัน จึงไม่ควรรับประทานแบบดิบ ๆ ต้องนำมาผ่านการต้มหรือหมักก่อนถึงจะรับประทานได้
2. สำหรับบางรายก็อาจมีอาการแพ้เผือกได้ แม้จะทำให้สุกแล้วก็ตาม โดยอาการที่พบ คือ คันในช่องปาก ทำให้ลิ้นชา เป็นต้น และการรับประทานเผือกในปริมาณมากเกินไปจะทำให้ม้ามทำงานได้อย่างไม่เป็นปกติ



รูปภาพที่ 2.4 เผือก

2. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับทฤษฎีความรู้ความเข้าใจ

ความรู้ความเข้าใจ คือ สิ่งที่เกิดมาจากการสั่งสมผลงานการศึกษา การค้นคว้าหรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติและทักษะความเข้าใจหรือสารสนเทศที่ได้รับมาจากประสบการณ์ทั้งการได้ยิน การฟัง การคิด หรือการปฏิบัติการขององค์วิชาในแต่ละสาขาวิชาตามที่ได้จำแนกความหมายระหว่างความรู้ความเข้าใจเพื่อประโยชน์ในการสื่อสารความหวาน ไว้ดังนี้

ความรู้ หมายถึง คือสิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้าหรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติและทักษะความเข้าใจ หรือสารสนเทศที่ได้รับมาจากประสบการณ์ สิ่งที่ได้รับการจากการได้ยิน ได้ฟัง การคิดหรือการปฏิบัติการขององค์วิชาในแต่ละสาขาซึ่งในความคิดของผู้นั้นคิดว่า นิยามของ

คำว่า ความรู้ นั้นเป็นสิ่งที่ยากที่จะกำหนดขอบเขตของความหมาย แต่ถ้าเราเริ่มจากคำว่า "ข้อมูล" หรือ "ข้อเท็จจริง" สิ่งที่ได้คือความจริงต่าง ๆ ที่ปรากฏเกิดขึ้น การดำเนินการต่าง ๆ ทำให้เกิดข้อมูล เช่น เมื่อเรา มีการซื้อขายสินค้า ก็มีการจดบันทึกหลักฐาน เช่น การออกใบเสร็จ ใบสั่งของ เอกสารกำกับ เป็นรายการ แสดงการดำเนินการ สิ่งเหล่านี้เรียกว่าข้อมูล ข้อมูลจึงเป็นเรื่องของข้อเท็จจริงที่เกิดจากการกระทำของ มนุษย์ เกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ เกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ ที่ต้องดำเนินการทั้งในระดับส่วนตัว ระดับการทำงานร่วมกัน และระดับกลุ่ม องค์กร ตลอดจนระดับสังคม และชุมชนต่างๆ ความรู้ความเข้าใจ แบ่งได้เป็น 3 รูปแบบ ได้แก่ การแปลความ การตีความ และการสรุปอ้างอิง ซึ่งความหมายของคำว่า ความรู้ ตามพจนานุกรมทางการศึกษา เป็นข้อเท็จจริงกฎเกณฑ์และรายละเอียดต่างๆที่มนุษย์ได้รับและเก็บ สะสมไว้ ซึ่งมีความคล้ายกับความหมายของพจนานุกรม ได้ให้คำจำกัดความของความรู้ ว่าเป็นความรู้ เกี่ยวกับข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์โครงสร้างที่เกิดจากการศึกษา ค้นหา หรือเป็นความรู้เกี่ยวกับสถานที่ สิ่งของ หรือบุคคลที่ได้จากการสังเกตประสบการณ์หรือรายงานการรับรู้ข้อเท็จจริงต้องชัดเจนและต้องอาศัย เรื่อง ระลึกถึงวิธีการ กระบวนการหรือสถานการณ์ต่างๆ รวมถึงการศึกษาถึงการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ด้านทักษะสติปัญญาและการใช้วิจารณ์ญาณในการประกอบการตัดสินใจและจากแนวคิดต่างๆ ผู้วิจัย สามารถสรุปความหมายได้ ดังนี้ ความรู้ความเข้าใจเป็นกระบวนการรับรู้เรื่องราวต่างๆ อยู่เป็นระบบและ สามารถรวบรวมหรือแยกแยะประเด็นต่างๆ ได้อย่างละเอียดสามารถจัดลำดับขั้นตอนได้ชัดเจน ดังนี้

2.1 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความรู้

บุคคลแต่ละคนต่างมีความรู้ความเข้าใจในสิ่งต่างๆ ไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับสภาพความพร้อมของแต่ละ สถานการณ์และบุคคล ปัจจัยหลักที่มีอิทธิพลต่อความรู้ความเข้าใจที่สำคัญ ซึ่งได้สรุปปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อ ความคิดเห็น ซึ่งมีความรู้ไว้ 2 ปัจจัยคล้ายกัน ดังนี้

2.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล ประกอบด้วย

- 1) ระดับการศึกษา การศึกษามีอิทธิพลต่อการแสดงออก เพราะจะทำให้บุคคลมีความรู้ และมีความคิดเห็นในเรื่องราวต่างๆ อย่างมีเหตุและผล
- 2) ความเชื่อ หมายถึง ความรู้ที่นึกคิดของแต่ละบุคคลในการยอมรับสิ่งต่างๆ ซึ่งอาจ แตกต่างกันไป ยอมรับว่าสิ่งใดสิ่งหนึ่งเป็นความเป็นจริงหรือเป็นสิ่งที่เราไว้วางใจความจริงหรือความ ไว้วางใจที่เป็นรูปของความเชื่อนั้นไม่จำเป็นว่าจะต้องเป็นความจริง
- 3) สถานภาพทางสังคม หมายถึง สิทธิตำแหน่งของบุคคลในการยอมรับต่อสิ่งต่างๆ ซึ่ง ได้มาจากการเป็นสมาชิกของสังคม สถานภาพจะทำให้บุคคลมีสิทธิและหน้าที่ตามบทบาทของตำแหน่ง นั้นๆ
- 4) ประสบการณ์ เป็นสิ่งก่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจ ความชัดเจนที่เกิดจากการกระทำ หรือได้พบเห็นมา และประสบการณ์ก็เป็นสิ่งที่มีคุณค่าในการเรียนรู้ทุกๆด้าน

2.1.2 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย

1) ระดับทางการศึกษา การศึกษามีอิทธิพลต่อการแสดงออก เพราะจะทำให้บุคคลมีความรู้และมีความคิดเห็นในเรื่องต่างๆ อย่างมีเหตุผล

2) ความเชื่อ หมายถึง ความรู้สึกรู้สีกิตติของแต่ละบุคคลในการยอมรับจากสิ่งต่างๆ ซึ่งอาจแตกต่างกันออกไป ยอมรับว่าสิ่งใดสิ่งหนึ่งเป็นความจริงหรือเป็นสิ่งที่เราไว้วางใจ ความเป็นจริงหรือความไว้วางใจที่เป็นรูปของความเชื่อนั้น ไม่จำเป็นว่าจะต้องเป็นความจริง

3) สถานภาพทางสังคม หมายถึง ระดับโดยสัมพันธ์ของความเคารพเกียรติยศความสามารถที่สันนิษฐานว่ามีอยู่และการแสดงความนับถือ (deference) ตามที่บุคคล กลุ่มและองค์การในสังคมมอง สถานภาพขึ้นอยู่กับความเชื่อที่มีร่วมกันอย่างแพร่หลายซึ่งสมาชิกในสังคมถือว่ามีความค่าทางสังคมมากหรือน้อยกว่า หรือกล่าวได้ว่า เป็นผู้ที่เชื่อว่าดีกว่าผู้อื่นในด้านความสามารถหรือลักษณะทางศีลธรรม

4) ประสบการณ์ เป็นสิ่งที่มีคุณค่าในการเรียนรู้ทุก ๆ ด้าน ประสบการณ์ที่มีผลต่อการสร้างสรรค์ศิลปะมีอยู่ 2 ลักษณะ ดังนี้

(1) ประสบการณ์ตรง เป็นประสบการณ์ที่เราได้ปะทะหรือสัมผัสด้วยตัวเองได้พบเอง กระทำเอง ได้ยินได้ฟังเอง

(2) ประสบการณ์รอง หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า "ประสบการณ์ทางอ้อม" เป็นประสบการณ์ที่ได้รับการถ่ายทอดหรือรับรู้มาอีกทอดหนึ่ง

2.1.3 ระดับความรู้ความเข้าใจ

ระดับความรู้ความเข้าใจ ของแต่ละบุคคลจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยที่เกี่ยวข้องและแนวทางในการลำดับความสำคัญซึ่งได้แบ่งระดับความรู้ความสามารถทางด้านสติปัญญา ออกเป็น 6 ระดับ ดังนี้

1) ความรู้ (Knowledge) สิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้าหรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติและทักษะความเข้าใจ หรือสารสนเทศที่ได้รับมาจากประสบการณ์ สิ่งที่ได้รับมาจากการได้ยิน ได้ฟัง การคิดหรือการปฏิบัติองค์วิชาในแต่ละสาขา ซึ่งในความคิดของผู้นั้นคิดว่า นิยามของคำว่า ความรู้ นั้นเป็นสิ่งที่ยากที่จะกำหนดขอบเขตของความหมาย แต่ถ้าเราเริ่มจากคำว่า "ข้อมูล" หรือ "ข้อเท็จจริง" สิ่งที่ได้คือความจริงต่างๆ ที่ปรากฏเกิดขึ้น การดำเนินการต่าง ๆ ทำให้เกิดข้อมูล เช่น เมื่อเรามีการซื้อขายสินค้า ก็มีการจดบันทึกหลักฐาน เช่น การออกใบเสร็จ ใบสั่งของ เอกสารกำกับเป็นรายการแสดงการดำเนินการ สิ่งเหล่านี้เรียกว่าข้อมูล ข้อมูลจึงเป็นเรื่องของข้อเท็จจริงที่เกิดจากการกระทำของมนุษย์ เกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ เกิดจากกิจกรรมต่างๆ ที่ต้องดำเนินการทั้งในระดับส่วนตัว ระดับการทำงานร่วมกันและระดับกลุ่ม องค์กร ตลอดจนระดับสังคม และชุมชนต่างๆ

2) ความเข้าใจ (Comprehensive) คือกระบวนการทางจิตวิทยาที่เกี่ยวข้องกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งทำให้บุคคลสามารถครุ่นคิดถึงสิ่งนั้นและสามารถใช้มันเพื่อจัดกับกับสิ่งนั้นได้อย่างเพียงพอ สิ่งที่กำลังกล่าวถึงนี้อาจจะมีลักษณะเป็นนามธรรมหรือเป็นสิ่งที่ทางกายภาพก็ได้ เช่น บุคคล สถานการณ์

3) การนำความรู้ไปใช้ (Application) ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้นี้เป็นพฤติกรรม ขั้นที่สาม ซึ่งจะต้องอาศัยความสามารถหรือทักษะทางด้านความเข้าใจดังกล่าวมาแล้วการนำความรู้ไปใช้นี้กล่าวอีกนัยหนึ่ง ก็คือ การแก้ปัญหาตนเอง ซึ่งมีอยู่ 6 ขั้นตอนและเมื่อนำมาพิจารณาจะเห็นว่าความเข้าใจในหลักทฤษฎีวิธีการต่างๆ จะถูกนำมาใช้ในการแก้ปัญหา

4) การวิเคราะห์ (Analysts) เป็นกระบวนการย่อยหัวข้อที่ซับซ้อนหรือมีมากมายให้เป็นส่วนที่บ่งชี้ลง เพื่อจะสามารถเข้าใจประเด็นดังกล่าวได้ดียิ่งขึ้น อาจจะแบ่งเป็นขั้นย่อยได้ 3 ขั้นด้วยกัน

(1) ความสามารถในการแยกแยะองค์ประกอบของปัญหาออกเป็นส่วนๆ

(2) ความสามารถในการเห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างส่วนประกอบ

(3) ความสามารถในการมองเห็นหลักของการผสมผสานปัญหาที่มีองค์ประกอบย่อยมากมาย

5) การสังเคราะห์ (Synthesis) คือ ความสามารถในการนำเอาส่วนประกอบย่อยหลายๆมารวมกันเข้าเป็นกรอบโครงสร้างที่แน่ชัด โดยทั่วไปแล้วการนำเอาประสบการณ์ในอดีตมารวมกันกับประสบการณ์ในปัจจุบัน และนำมาสร้างเป็นกรอบที่มีระเบียบแบบแผนเป็นส่วนหนึ่งพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์หรือความคิดริเริ่ม จึงต้องมีความเข้าใจในการนำความรู้ไปใช้ในการวิเคราะห์มาประกอบ

6) การประเมินผล (Evaluation) ในการประเมินผลที่เกี่ยวข้องกับการให้ค่าต่อความรู้หรือข้อเท็จจริงต่างๆ ซึ่งต้องใช้เกณฑ์หรือมาตรฐานเป็นส่วนประกอบในการประเมินผลมาตรฐานนี้อาจจะอยู่ในทุกขั้นตอนของความสามารถหรือทักษะต่างๆ

ดังนั้นความหมายของความรู้และความเข้าใจในข้างต้น ได้กล่าวถึง กระบวนการเกิดความรู้ไปสู่ความเข้าใจและนำไปใช้ โดยผ่านการวิเคราะห์และสังเคราะห์เป็นไปตามลำดับขั้นตอนอย่าง ชัดเจน โดยชี้ให้เห็นว่าความรู้เป็นขั้นตอนแรกในการที่สมองรับเอาข้อมูลเข้ามาเก็บไว้ในระบบความจำจากนั้นขั้นตอนที่สองจึงเป็นเรื่องราวของความเข้าใจในความหมายของข้อมูลจากความรู้ต่างๆ จนถึง ขั้นถ่ายทอดหรือสื่อความหมายออกมาให้ผู้อื่นรับรู้ต่อไปได้ แล้วจึงมาถึงขั้นนำความรู้ไปใช้จากความเข้าใจด้วยการวิเคราะห์สังเคราะห์ และประเมินผลต่อไป จึงไม่สามารถแยกอธิบายเรื่องความรู้และความเข้าใจก่อนที่จะรู้ ระดับความรู้ความเข้าใจของแต่ละบุคคลจะต้องทำการวัดความรู้ ซึ่ง สมศักดิ์วิศาลาภรณ์ และคณะ ได้เสนอแนวคิดในด้านวิธีการวัดความรู้ที่เป็นที่นิยมไว้ว่า วิธีการวัดผลความรู้กระทำได้หลายวิธีที่นิยมปฏิบัติกัน โดยทั่วไป คือ การวัดโดยใช้แบบทดสอบ และเป็นแบบทดสอบชนิดเลือกตอบ (Multiple Choice Tests) เป็นส่วนใหญ่เพราะเป็นแบบทดสอบที่วัดได้รอบด้านสามารถวัดผลของการเรียนรู้ได้หลายอย่าง

ตั้งแต่กระบวนการทางสติปัญญาขั้นสูง ได้แก่ การวิเคราะห์การสังเคราะห์และการประเมินค่าตลอดจนถึง การจดจำเบื้องต้น กล่าวโดยสรุป ความรู้ความเข้าใจ หมายถึง การเข้าใจถึงเรื่องราวข้อเท็จจริงรายละเอียด ต่างๆ ที่เคยมีประสบการณ์หรือพบเจอ และความสามารถในการนำความรู้ที่เก็บรวบรวมมาใช้ ดัดแปลง อธิบายเปรียบเทียบในเรื่องนั้นๆ ได้อย่างมีเหตุผล ความรู้ความเข้าใจเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องโดยตรง รวมถึงการ นำความรู้ความเข้าใจไปใช้ในสถานการณ์จริง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของแต่ละบุคคลเป็นสำคัญสำหรับการ วิจัยในครั้งนี้ ทำให้ได้รับความรู้ความเข้าใจต่อการคุ้มครอง คนไร้ที่พึ่งที่จะนำมาใช้ หมายถึงความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของการคุ้มครองคนไร้ที่พึ่งในชุมชน เพื่อจะได้นำไปเป็นแนวทางเพื่อวางแผนระบบการ ทำงานการคุ้มครองคนไร้ที่พึ่งต่อไป

3. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ

ความพึงพอใจ คือการรับรู้ผู้บริโภคได้รับจากสินค้าหรือบริการ ซึ่งระดับความพึงพอใจของแต่ละคน นั้น มีความแตกต่างกัน ซึ่งผู้รู้ให้ความหมายไว้ ดังนี้

ความหมายของความพึงพอใจ หมายถึง อารมณ์ ความรู้สึกร่วม ของบุคคลที่มีต่อ การเรียนรู้ ประสบการณ์ที่เกิดจากแรงจูงใจซึ่งเป็น พลังภายในของแต่ละบุคคล อันเป็นความสัมพันธ์ ระหว่าง เป้าหมายที่คาดหวังและความต้องการด้านจิตใจ นำไปสู่การค้นหาละเอียดที่ต้องการมาตอบสนองเมื่อได้รับการ ตอบสนองความต้องการ ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจว่า ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกสองแบบ ของมนุษย์ คือ ความรู้สึกทางบวกและความรู้สึกทางลบ ความรู้สึกทางบวกเป็นความรู้สึกที่เกิดขึ้นแล้วจะ ทำให้เกิดความสุข ความสุขนี้เป็นความรู้สึกที่แตกต่างจากความรู้สึกทางบวกอื่นๆ กล่าวคือ เป็นความรู้สึกที่มีระบบย้อนกลับความสุข สามารถทำให้เกิดความรู้สึกทางบวกเพิ่มขึ้นได้อีก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าความสุขเป็น ความรู้สึกที่สลับซับซ้อนและมีความสุขนี้จะส่งผลต่อบุคคลมากกว่าความรู้สึกในทางบวกอื่นๆ แนวคิดความพึงพอใจ มีส่วนเกี่ยวข้องกับความต้องการของมนุษย์ กล่าวคือความพึงพอใจจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อความ ต้องการของมนุษย์ไม่ว่าอยู่ในที่ใดย่อมมีความต้องการขั้นพื้นฐานไม่ต่างกัน ทศนคติทางบวกของบุคคลที่มี ต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งเป็นความรู้สึกหรือทัศนคติที่ดีต่องานที่ทำของบุคคลที่มีต่องานในทางบวก ความสุขของ บุคคลอันเกิดจากการปฏิบัติงานและได้รับผลเป็นที่พึงพอใจทำให้บุคคลเกิดความกระตือรือร้น มีความสุข ความมุ่งมั่นที่จะทำงาน มีขวัญและมีกำลังใจ มีความผูกพันกับหน่วยงาน มีความภาคภูมิใจในความสำเร็จ ของงานที่ทำ และสิ่งเหล่านี้จะส่งผลต่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการทำงาน จึงส่งต่อความก้าวหน้า และความสำเร็จขององค์กร

4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จันทนา (2544) ได้ศึกษาการเสริมโยอาหารจากชาเขียว พบว่า การเพิ่มซังขนุนผงในขนมปังใน ปริมาณ 5 10 และ 15% โดยน้ำหนักไม่ทำให้สีและรสชาติของผลิตภัณฑ์ต่างจากขนมมนมนหีบปกติอย่างมี

นัยสำคัญทางสถิติ แต่จะทำให้ลักษณะอื่นต่างออกไปโดยพบว่าการใช้ปริมาณเพิ่มขึ้นสัมพันธ์เพิ่มขึ้น เพราะจะต้องใช้แรงกดทะลุจากเครื่องสัมผัสเพิ่มขึ้นและลักษณะของโพรงอากาศ กลิ่น ปกติการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (2559) การยกระดับการผลิตไส้กรอกที่มีมาตรฐานและความปลอดภัยสู่ผู้บริโภค นอกจากจะใช้เทคโนโลยีทันสมัยแล้ว ยังต้องให้ความสำคัญกับจุดเริ่มต้น ด้วยการวิจัยและพัฒนาโดยนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารที่มีความเชี่ยวชาญในด้านผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เพื่อออกแบบสูตรส่วนผสมที่ลงตัวให้ได้สินค้าที่ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภค โดยใช้ข้อมูลทางการตลาด ทั้งในด้านรสชาติ ความอร่อย น่ารับประทาน เนื้อสัมผัสที่ดีและมีคุณค่าทางโภชนาการผ่านการรับรองมาตรฐานว่าปลอดภัยต่อการบริโภค เมื่อพัฒนาจนได้สูตรและกระบวนการผลิตในระดับอุตสาหกรรมแล้วก็จะเข้าสู่กระบวนการการผลิตไส้กรอกต่อไป (<https://fact.cpbrandsite.com/facts/2>)

5. กรอบแนวคิดในการวิจัย

การตลาด คือ กระบวนการวางแผนและบริหารในด้านแนวความคิด การกำหนดราคา การส่งเสริมการตลาด การจัดจำหน่ายสินค้าหรือบริการ เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนสินค้าหรือบริการ ซึ่งทำให้ผู้บริโภคได้รับความสุขความพอใจและบรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กร ส่วนผสมทางการตลาด (Marketing Mix) เป็นเครื่องมือการตลาดจะทำให้การดำเนินงานของกิจการประสบความสำเร็จสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้ได้รับความพึงพอใจสูงสุด ส่วนผสมทางการตลาดประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ (Product) ราคา (Price) ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) การส่งเสริมการตลาด (Promotion) การดำเนินการตลาดทำให้ผู้ผลิตกับผู้บริโภคเกิดการแลกเปลี่ยนการตลาดยังเป็นการพัฒนาระบบเศรษฐกิจ การสร้างความต้องการและการสนองความต้องการในการบริโภค ผลิตภัณฑ์ทำให้เกิดการไหลเวียนในระบบเศรษฐกิจ คือเกิดการจ้างงาน เกิดรายได้เกิดการบริโภคและเกิดการใช้จ่ายงาน

แนวความคิดหลักทางการตลาด กระบวนการวางแผน การกำหนดราคา การส่งเสริมการตลาด การจัดจำหน่ายสินค้าหรือบริการ เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนสินค้าหรือบริการโครงสร้างของตลาดในทางเศรษฐศาสตร์สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ ตามผู้ซื้อ ผู้ขายและลักษณะการดำเนินกิจกรรมในตลาด

1. ตลาดแข่งขันสมบูรณ์ (Perfectly Competitive Market)
2. ตลาดแข่งขันไม่สมบูรณ์ (Imperfectly Competitive Market) ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ประเภทได้แก่

- 1) ตลาดผูกขาดที่แท้จริง (Pure Monopoly Market)
- 2) ตลาดที่มีผู้ซื้อน้อยราย (Oligopsony)
- 3) ตลาดกึ่งแข่งขัน กึ่งผูกขาด (Monopolistic Competitive Market)

บทที่ 3

วิธีและการดำเนินการ

การศึกษาจัดทำโครงการขนมนมหนีบ ด้วยการจัดการเรียนรู้แบบกลุ่มร่วมมือกันของนักเรียนชั้น
ประกาศนียบัตรวิชาชีพปีที่ 3 สาขางานการบัญชี ผู้จัดทำโครงการดำเนิน

1. ขั้นตอนการดำเนินงาน
2. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
 - 2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
 - 2.2 เครื่องมือใช้ในการวิจัย
3. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
4. การศึกษาความพึงพอใจ (ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง/ผู้ใช้)

1. ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. จัดเตรียมอุปกรณ์และส่วนผสมที่ต้องใช้



รูปภาพที่ 1 เตรียมอุปกรณ์และส่วนผสม



รูปภาพที่ 2 เทผงแต่ละรสชาติ



รูปภาพที่ 3 นำผงโกโก้มาผสมกับนมข้นหวาน (ผงโกโก้และนมข้นหวาน)



รูปภาพที่ 4 คนให้ส่วนผสมให้เข้ากัน



รูปภาพที่ 5 ปั้นให้เป็นก้อน



รูปภาพที่ 6 เทผงโรยเพื่อไม่ให้ติดกัน



รูปภาพที่ 7 นำใส่บรรจุภัณฑ์

2. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษาครั้งนี้ใช้กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น คือ ขนมนมหนับ ได้จากกลุ่มแบบเจาะจง นักเรียน นักศึกษา ครูและเจ้าหน้าที่ วิทยาลัยการอาชีพสังขะ จำนวน 29 คน

2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เป็นแบบประเมินแบบทดสอบประสิทธิภาพหรือผลการทดสอบโดยการวิเคราะห์หาค่าประสิทธิภาพของขนมนมหนับ โดยการหาค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ย

3. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ผลรวมคะแนน
2. ค่าร้อยละ
3. ค่าเฉลี่ย

4. การศึกษาความพึงพอใจของประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ค่าระดับคะแนน	การแปลความหมาย
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า 1.5	วิกฤต
ระดับคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 1.5 แต่น้อยกว่า 2.5	ควรปรับปรุง
ระดับคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 2.5 แต่น้อยกว่า 3.5	ปานกลาง
ระดับคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 3.5 แต่น้อยกว่า 4.5	ดี
ระดับคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 4.5 หรือมากกว่า	ดีเยี่ยม
สรุปผลคะแนนคิดเป็นร้อยละ	
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่าร้อยละ 59	วิกฤต
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่าร้อยละ 60 – 69	ควรปรับปรุง
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่าร้อยละ 70 – 79	ปานกลาง
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่าร้อยละ 80 – 89	ดี
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่าร้อยละ 90 – 100	ดีเยี่ยม

บทที่ 4

ผลการดำเนินโครงการ

จากการดำเนินงานวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของโครงการชนมนมหนัก คณะผู้จัดทำได้เก็บรวบรวมข้อมูลการดำเนินงานนำเสนอตามลำดับ ดังนี้

1. สัญลักษณ์ที่ใช้ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล
2. ลำดับขั้นตอนในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล
3. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

1. สัญลักษณ์ที่ใช้ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษาค้นคว้าได้กำหนดความหมายของสัญลักษณ์สำคัญที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

N	แทน	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง
X	แทน	ค่าเฉลี่ย
Σ	แทน	ผลรวมของคะแนน
%	แทน	ร้อยละ

2. ลำดับขั้นตอนในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้ศึกษาค้นคว้าได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการหาค่าอัตราส่วนของกลุ่มตัวอย่าง

ตอนที่ 2 ผลการหาค่าความพึงพอใจการดำเนินโครงการ

3. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษาค้นคว้าได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการหาค่าอัตราส่วนของกลุ่มตัวอย่าง

ลำดับ	สถานะ	จำนวน (คน)	ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม
1	นักเรียน	21	72
2	ครูและเจ้าหน้าที่	8	28
รวม		29	100

ตารางที่ 4.1 ค่าร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง

จากตารางที่ 4.1 พบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 29 คน เป็นนักเรียน นักศึกษา 21 คน คิดเป็นร้อยละ 72 เป็นครูและเจ้าหน้าที่ 8 คน คิดเป็นร้อยละ 28

ตอนที่ 2 ผลการหาค่าความพึงพอใจของชนมนมหนัก

ลำดับ	รายการ	คะแนนเฉลี่ย	การแปลความหมาย
1	กระบวนการ	4.55	ดีเยี่ยม
2	ผลิตภัณฑ์	4.59	ดีเยี่ยม
3	คุณภาพ	4.38	ดี
รวมผลคะแนนเฉลี่ย		4.51	ดีเยี่ยม

ตารางที่ 4.2 ผลความพึงพอใจของชนมนมหนัก

จากตารางที่ 4.2 พบว่า การประเมินความพึงพอใจของชนมนมหนัก โดยรวมอยู่ในระดับดีเยี่ยม ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ส่วนใหญ่อยู่ในระดับดีเยี่ยมและดี โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 รองลงมากระบวนการ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.55 และคุณภาพ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

จากการจัดโครงการขมนมหนีบ คณะผู้จัดทำสามารถสรุป อภิปรายผลข้อเสนอแนะ ได้ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ของการทำโครงการ
2. สรุปผลการทำโครงการ
3. อภิปรายผล
4. ปัญหาและอุปสรรคในการทำโครงการ
5. ข้อเสนอแนะ
6. ข้อเสนอแนะการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. วัตถุประสงค์ของการทำโครงการ

- 1.1 เพื่อศึกษาวิธีทำขมนมหนีบ และอนุรักษ์ขนมไทย
- 1.2 เพื่อสร้างรายได้ และมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์
- 1.3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค

2. สรุปผลการทำการโครงการ

จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำนวน 29 คน เป็นนักเรียน นักศึกษา จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 72 ครูและเจ้าหน้าที่ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 28 จากแบบประเมินความพึงพอใจของการจัดทำขมนมหนีบอยู่ในระดับดีเยี่ยม ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51

3. อภิปรายผล

จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำนวน 29 คน เป็นนักเรียน นักศึกษา จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 72 ครูและเจ้าหน้าที่ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 28 จากแบบประเมินความพึงพอใจของการจัดทำขมนมหนีบ พบว่า การประเมินความพึงพอใจของขมนมหนีบ โดยรวมอยู่ในระดับดีเยี่ยม ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ส่วนใหญ่อยู่ในระดับดีเยี่ยมและดี โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 รองลงมากระบวนการ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.55 และคุณภาพ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38

4. ปัญหาและอุปสรรคในการทำโครงการ

1. การทำวางแผนจัดทำโครงการงานยังไม่ชัดเจนทำให้ล่าช้า
2. เกิดการเสียต้นทุนมาก เนื่องจากผลิตในช่วงต้นทุนสูงกว่าปกติ

5. ข้อเสนอแนะ

1. การทำงานเป็นกลุ่มควรมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน เพื่อให้งานเสร็จตามเวลาที่กำหนด
2. สมาชิกในกลุ่มควรมีความสามัคคีกันและปรับปรุงแก้ไของค์ประกอบหลักในการศึกษาเพื่อจุดประสงค์หลักในระยะเวลาข้างหน้า
3. ควรทดลองและวิจัยวัตถุดิบเพิ่มขึ้น เพื่อหาผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด

6. ข้อเสนอแนะการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. นักศึกษาต้องศึกษาที่มาและความสำคัญของประกอบของวัตถุดิบ เพื่อผลการดำเนินงานที่ชัดเจน
2. การจัดซื้อวัตถุดิบในการผลิตในช่วงยุคข้าวยากหมากแพงหรือเงินเฟ้อ ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงกว่าในช่วงสถานการณ์ปกติ จึงควรเลือกช่วงเวลาในการผลิตให้เหมาะสม เพื่อลดต้นทุนในการผลิต และการจำหน่ายสินค้านั้นๆ
3. การออกแบบฟอร์มสอบถามที่ใช้มีการแก้ไขปรับปรุงให้สามารถเข้าใจง่าย

บรรณานุกรม

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับทฤษฎีความรู้ความเข้าใจ

(ออนไลน์) <https://www.tcjthai.com/news/2014/02/archived/4493>

(วันที่สืบค้น : 7 พฤศจิกายน 2567)

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความเป็นมาความสำคัญ

ประโยชน์ของโกโก้

(ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก <http://www.theplantlist.org/tpl/record/kew-2519807a>

(วันที่สืบค้น : วันที่ 9 พฤศจิกายน 2567)

ประโยชน์ของชาเขียว

(ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : www.manager.co.th.

(วันที่สืบค้น (Source) : วันที่ 8 พฤศจิกายน 2567)

ประโยชน์ของเผือก

(ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก

<http://kanchanapisek.or.th/kp6/sub/book/book.php?book=5&chap=5&page=t5-5-infodetail04.html>

(วันที่สืบค้น วันที่ 4 พฤศจิกายน 2567)

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบเสนออนุมัติโครงการขมมนมหนีบ



แบบเสนอโครงการ

รหัสวิชา 20201-8501 ชื่อวิชา โครงการงาน ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2567

ประเภทวิชา พาณิชยกรรม สาขาวิชา การบัญชี สาขางาน การบัญชี

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ปีที่ 3 กลุ่ม 1

1. ชื่อโครงการ ขนมนมหนับ

2. ผู้รับผิดชอบโครงการ

2.1 นางสาวมานิตา ภาสตา รหัสนักศึกษา 65202010023

2.2 นางสาววาสนา ใจสว่าง รหัสนักศึกษา 65202010032

2.3 นางสาวภัทรวดี ระหาร รหัสนักศึกษา 65202010022

3. ที่ปรึกษาโครงการ

3.1 นางสาวพนมกร แก้วใส ครูที่ปรึกษาโครงการ

3.2 นางสาวอุมาพร บรรลือทรัพย์ ครูที่ปรึกษาโครงการร่วม

4. ครูผู้สอน

4.1 นางสาวนิตยา ป้องเขตร

5. ระยะเวลาการดำเนินงาน

สัปดาห์ที่ 1 - 18 (21 ตุลาคม 2567 – 16 กุมภาพันธ์ 2568)

6. หลักการและเหตุผล

ณ ปัจจุบันคนนิยมทานขนมกันจำนวนมากทำให้ผลิตภัณฑ์มีมากขึ้นเรื่อยๆ ผู้ขายมีการแข่งขันกันสูงมากขนมบางตัวไม่ได้เป็นที่ดึงดูดมากนัก จึงต้องคิดค้นขนมที่มีความหลากหลายทั้งรสชาติที่แปลกใหม่และบรรจุภัณฑ์ให้ดึงดูดกลุ่มผู้บริโภค ทดลองทานเป็นน้องใหม่ แพ็คเก็จน่ารัก ดูดีเก๋ง่าย เป็นขนมทานเล่นในยามว่าง พกพาได้สะดวก รสชาติดี เข้มข้น พอเปิดจะได้กลิ่นผงแต่ละรสชาติ เคี้ยวแล้วหนึบๆ และรสชาติหวาน หอมของนมข้นหวานที่โดดเด่นมาก มีมาให้ 3 รสชาติ จากเหตุผลดังกล่าว เราได้นำเอานมหนึบมาเพิ่มรสชาติให้มีความหลากหลายและไม่ค่อยมีคนนิยมทานมากนักมา จึงทำให้น่าสนใจ ซึ่งมีรสชาติดังนี้ รสข้าวโพด รสเผือก เป็นต้น และวิธีทำใช้แค่ของ 2 สิ่ง คือ นมข้นหวานและผงของรสชาติต่างๆ สามารถทำเองได้ง่ายๆไม่ซับซ้อน นมหนึบสามารถอยู่ในตู้เย็นได้หลายวัน ๆ

7. วัตถุประสงค์โครงการ

- 7.1 เพื่อพัฒนาช่องทางการประกอบอาชีพหรือการขายสินค้า
- 7.2 เพื่อสร้างอาชีพ และสร้างรายได้ระหว่างเรียน

8. ขอบเขตของโครงการ

- 8.1 ขอบเขตด้านเนื้อหาการศึกษาค้นคว้าวิธีการทำขนมมหนึบ
- 8.2 ขอบเขตด้านสถานที่ บ้านเลขที่ 218 หมู่ที่ 8 บ้านตาพราม ตำบลเทพรักษา อำเภอสงขลา จังหวัดสุรินทร์ 32150

9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 9.1 ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มประกอบธุรกิจ
- 9.2 สามารถสร้างรายได้เพิ่มระหว่างเรียน

10. วิธีดำเนินโครงการ

ที่	กิจกรรม	ตุลาคม				พฤศจิกายน				ธันวาคม				มกราคม				กุมภาพันธ์			
		2567				2567				2567				2568				2568			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	ขออนุมัติโครงการ																				
2	ศึกษาค้นคว้าข้อมูล/ ออกแบบชิ้นงาน																				
3	จัดหาวัสดุ อุปกรณ์																				
4	ลงมือปฏิบัติงาน																				
5	ทดลองใช้/เก็บข้อมูล																				
6	นำเสนอ/รายงานผล																				

11. งบประมาณ

งบประมาณที่ใช้ในการดำเนินงาน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

รายรับ

งบประมาณจากสมาชิกในกลุ่ม 3 คน เป็นเงิน 1,500 บาท

รายจ่าย

ค่าวัสดุดิบ	เป็นเงิน	900	บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์	เป็นเงิน	300	บาท
ค่าเช่าเล่มโครงการงาน	เป็นเงิน	200	บาท
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	เป็นเงิน	100	บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		1,500	บาท

12. สถานที่ดำเนินงาน

บ้านเลขที่ 37 หมู่ 7 บ้านโคกรัณย์ ต. กระเทียม อ. สังขะ จ. สุรินทร์ 32150

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวภัทรวดี ระหาร) (นางสาวมานิตา ภาสตา)
นักศึกษาระดับ ปวช. นักศึกษาระดับ ปวช.

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาววาสนา ใจสว่าง)
นักศึกษาระดับ ปวช.

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นางสาวพนมกร แก้วใส) (นางสาวอุมพร บรรลือทรัพย์)
ครูที่ปรึกษาโครงการ ครูที่ปรึกษาโครงการร่วม

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นางสาวนิตยา ป้องเขตร) (นางดวงใจ ขาวงาม)
ครูผู้สอนสอน หัวหน้าแผนก

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
 (นายเบญจภัทร วงศ์โคกสูง) (นายปรีดี สมอ)
 หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางแสงดาว ศรีจันทร์เวียง)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพสังขะ

ภาคผนวก ข

แผนธุรกิจขนาดย่อม

แผนธุรกิจฉบับย่อ

ส่วนที่ 1 ภาพรวมธุรกิจ

1.1 แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ/ชื่อกิจการ/ชื่อเจ้าของ

1) แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ เนื่องจากชนมมหนีบ มีขั้นตอนการทำที่ง่ายวัตถุดิบหาซื้อได้ทั่วไป อีกทั้งยังสามารถใช้นมโรงเรียนมาเป็นส่วนผสมในการทำ ซึ่งเป็นที่นิยมสำหรับลูกค้าวัยทำงาน และนักเรียน รับประทานช่วงเวลาว่าง ซึ่งเป็นทางเลือกหนึ่งที่สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย

2) ชื่อเจ้าของกิจการ นางสาววาสนา ใจสว่าง

นางสาวภัทรวดี ระหาร

นางสาวมานิตา ภาสตา

ชื่อกิจการ ชนมมหนีบ ธุรกิจ : ชนมมหนีบ

3) ที่ตั้งสถานที่ประกอบการ ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

วิทยาลัยการอาชีพสังขะ เลขที่ 49 หมู่ 7 ถนนโชคชัย - เดชอุดม ตำบลบ้านขบ อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์ 3150

4) ประเภทสินค้าหรือบริการ

4.1 ชนมมหนีบ ชนมมหนีบสูตรเฉพาะ มีหลากหลายรสชาติ

1.2 ลักษณะธุรกิจ (ธุรกิจการผลิต, ธุรกิจบริการ, ธุรกิจซื้อ, มาขายไป)

1.2.1 ธุรกิจการผลิตเพื่อจำหน่าย

1) ลักษณะธุรกิจ ชนมมหนีบ ชนมมหนีบสูตรเฉพาะ มีหลากหลายรสชาติโดยมี 3 รสให้เลือกซื้อ 1) รสชาเขียว 2) รสเผือก และ 3) รสโกโก้

2) ระยะเวลาการก่อตั้ง

เป็นผู้ประกอบการใหม่ ไม่เคยทำธุรกิจมาก่อน

คาดว่าจะเริ่มดำเนินการ ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ ปี 2568

ดำเนินธุรกิจมาแล้วไม่เกิน 1 ปี

ดำเนินธุรกิจมาแล้วมากกว่า 1 ปี

3) วัตถุประสงค์และวงเงินการขอสินเชื่อ/กู้ยืมเงิน

เพื่อการลงทุนในการประกอบธุรกิจ เพื่อขยายธุรกิจ ปรับปรุงกิจการ

เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ เพื่อชำระหนี้อื่น

อื่นๆ(ระบุ.....)

วงเงินที่ต้องการขอสินเชื่อ (กู้ยืมเงิน) 15,000 บาท

1.3 เหตุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ หรือขยายกิจการ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1) เหตุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ

- จากสภาพสังคมการใช้ชีวิตในปัจจุบันที่เร่งรีบเพื่อเดินทางออกไปทำงาน นักเรียนนักศึกษาต้องเดินทางไปโรงเรียน ทำให้ไม่เวลาดีปรกอบอาหาร ซึ่งขนมมนมหนีบเป็นทางเลือกหนึ่งที่สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย สามารถทานแทนอาหารเข้าได้

2) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถสร้างอาชีพ และสร้างรายได้ระหว่างเรียน
2. สามารถพัฒนาช่องทางการประกอบอาชีพหรือการขายสินค้า
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มประกอบธุรกิจ

1.4 ความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ

1. กลุ่มนักเรียน นักศึกษา ผู้ประกอบธุรกิจ มีความรู้ความสามารถในการประกอบธุรกิจ
2. กลุ่มนักเรียน นักศึกษา ผู้ประกอบธุรกิจมีรายได้ นำไปสู่การต่อยอดประกอบธุรกิจประเภทอื่นที่หลากหลายขยายผลทางการตลาดสู่เชิงพาณิชย์ได้

ส่วนที่ 2 นวัตกรรมของธุรกิจ Business Innovation

2.1 พิจารณาจากความใหม่/ประโยชน์ในเชิงเศรษฐกิจ/การใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์

2.1.1 ขนมมนมหนีบ เป็นธุรกิจผลิตและจำหน่ายแซนด์วิช

จุดเด่นแรก คือ เนื้อขนมปังนุ่ม ทานแล้วไม่ฝืดคอ

จุดเด่นที่สอง คือ รสเมนู มี 3 รสชาเขียว รสเผือก รสโกโก้ สีสันดูน่ารับประทาน

ส่วนที่ 3 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ SWOT Analysis

3.1 สภาพแวดล้อมภายใน

1) จุดแข็ง (Strength) : (ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง)

- ผู้ประกอบการมีความรู้และประสบการณ์ในการผลิตขนมหม่นหม่น
- วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมของขนมหม่นหม่นหาซื้อได้ง่ายและมีขายทั่วไปตามท้องตลาด
- บรรจุภัณฑ์ที่ดูทันสมัย ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- สินค้ามีความสดใหม่อยู่เสมอ เพราะผลิตขายวันต่อวัน
- มีการส่งเสริมการขายอย่างต่อเนื่องเพื่อกระตุ้นยอดขาย

2) จุดอ่อน (Weakness) : ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง

- ธุรกิจเปิดใหม่ ยังไม่เป็นที่รู้จัก

3.2 สภาพแวดล้อมภายนอก (เช่น สภาพตลาด ภาวะเศรษฐกิจ สังคม กฎหมายการเมืองวัฒนธรรม ค่านิยม ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และเครือข่ายธุรกิจ)

1) โอกาส (Opportunity) :

- บริเวณใกล้เคียงไม่มีร้านคู่แข่ง
- มีหน่วยงานของรัฐที่ให้การสนับสนุนด้านเงินลงทุนในกิจการ

2) อุปสรรค (Threat) :

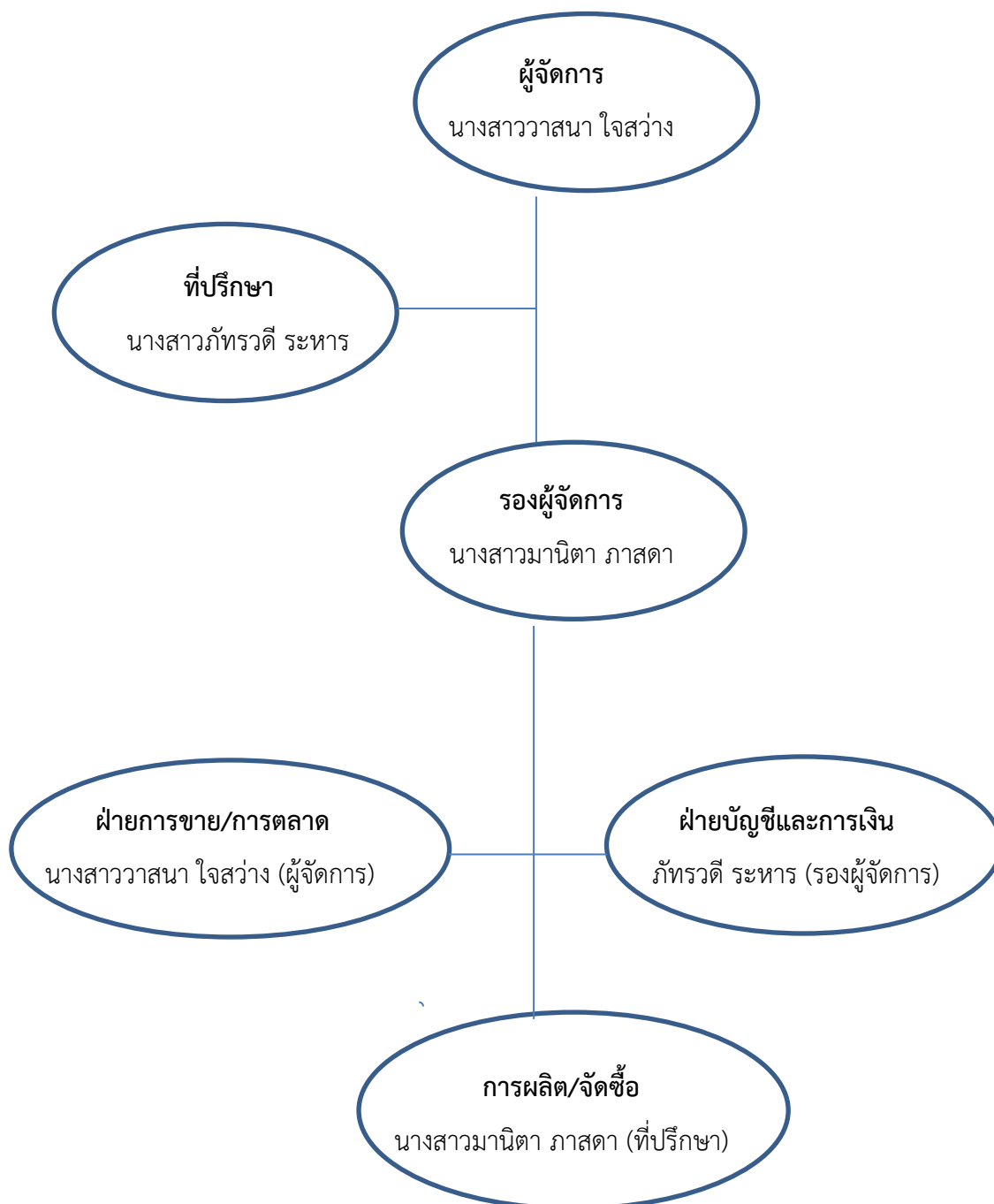
- อาจมีคู่แข่งทางธุรกิจรายใหม่เข้ามาแย่งส่วนแบ่งทางการตลาด
- ราคาวัตถุดิบที่ปรับตัวสูงขึ้น

ส่วนที่ 4 ปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จ

มีการศึกษาและพัฒนาธุรกิจโดยพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ การเริ่มต้นทำธุรกิจต้องสร้างจุดขายให้ผลิตภัณฑ์หาฐานลูกค้า สำนวความชอบของลูกค้าแต่ละกลุ่มด้วยการนำเสนอผลิตภัณฑ์ของร้านให้เป็นที่รู้จัก จัดบูธให้ชิมและซื้บ เก็บรวบรวมข้อมูลจากลูกค้าแต่ละกลุ่มจากการสัมภาษณ์ และเก็บข้อมูลการซื้อซ้ำ สำนวความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ตลอดจนพฤติกรรมกรบริโภคของลูกค้าทั้งราย

ส่วนที่ 5 แผนการจัดการ

5.1 โครงสร้างองค์กร (แสดงแผนภูมิองค์กร และระบุชื่อ หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลแผนภูมิ)



5.2 การแบ่งหน้าที่งาน

(1) ผู้จัดการ มีหน้าที่

1. วางนโยบายการบริหารงาน วิธีปฏิบัติงานตลอดจนการประเมินผล ควบคุม และตรวจสอบการทำงานของฝ่ายต่างๆ

2. มอบอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินงานให้ผู้จัดการฝ่ายต่างๆ
3. รับผิดชอบต่อการทำงานของทุกฝ่าย
4. ประสานงานกับทุกฝ่ายให้การทำงานของธุรกิจเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

(2) รองผู้จัดการ มีหน้าที่

1. วางแผนควบคุมดูแลการทำงานของแผนกต่างๆ
2. ตรวจสอบความถูกต้องของการดำเนินธุรกิจให้เป็นด้วยดีอย่างต่อเนื่อง
3. รายงานและสรุปผลการดำเนินงานและความคืบหน้าของธุรกิจต่อคณะกรรมการบริหาร

(3) ฝ่ายการเงินและบัญชี มีหน้าที่

1. การจัดทำเอกสารหลักฐานการซื้อขาย บัญชีรายรับ-รายจ่าย หรือเอกสารอื่นที่เกี่ยวข้องการบัญชี
2. จัดทำตรวจสอบงบประมาณรายจ่าย และจัดสรรงบประมาณให้กับฝ่ายต่างๆ
3. ควบคุมดูแลตรวจเช็คติดตามการเงินบัญชีให้ถูกต้องตามระเบียบ โปร่งใส สามารถตรวจสอบได้

(4) ฝ่ายจัดซื้อและฝ่ายผลิต

1. ประสานงานกับคู่ค้าภายนอก และฝ่ายการเงิน การตลาดเพื่อจัดสรรวัสดุ อุปกรณ์ ที่มีคุณภาพเข้าสู่กระบวนการผลิต
2. ดูแลควบคุมการผลิตสินค้า ตรวจสอบสินค้าให้มีประสิทธิภาพ และตรงต่อความพอใจของลูกค้าให้มากที่สุด
3. ประสานงานกับฝ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

(5) ฝ่ายการขายการตลาด

1. วางแผนและเขียนแผนการตลาดเพื่อส่งเสริม ประชาสัมพันธ์ การขายสินค้า
2. วิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมายเพื่อคาดการณ์เกี่ยวกับการผลิตสินค้าและการแสวงหากลุ่ม

5.3 การจ้างงาน

กิจการมีพนักงาน ณ ปัจจุบัน รวม 3 คน ค่าจ้างรวม..... -บาท ต่อเดือน

หลังขยายกิจการหรือลงทุนเพิ่ม คาดว่าจะรับพนักงานเพิ่มอีก – คน ค่าจ้าง บาท ต่อเดือน

รวมค่าจ้างทั้งสิ้น หลังขยายกิจการ หรือลงทุน.....-.....บาทต่อเดือน

ส่วนที่ 6 แผนการดำเนินงานด้านการตลาด Marketing Plan

6.1 ระบุกลุ่มเป้าหมายหลัก / กลุ่มเป้าหมายรอง พร้อมระบุเหตุผล

กลุ่มเป้าหมายหลัก ได้แก่

- กลุ่มนักเรียน นักศึกษา ครูและบุคลากร วิทยาลัยการอาชีพสังขะ

กลุ่มเป้าหมายรอง ได้แก่

- กลุ่มลูกค้าวัยทำงานทั้งในหน่วยงานรัฐและเอกชน นักเรียนและประชาชนทั่วไปในเขตเทศบาลอำเภอสังขะ

6.2 การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ Product Positioning

6.2.1 ผลิตภัณฑ์ จัดจำหน่ายภายใต้ชื่อแบรนด์ "ขนมมนมหนึบ"

6.2.2 ผลิตภัณฑ์ มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ วัสดุที่ปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

6.3 คู่แข่งขัน (ระบุชื่อคู่แข่งขัน ข้อได้เปรียบ และข้อเสียเปรียบของกิจการที่มีต่อคู่แข่งขัน)

- 1) คู่แข่งที่สำคัญและมีผลต่อกิจการ จำนวน...1....ราย
- 2) ชื่อคู่แข่งขันทางตรง.....ร้านขนมมนมหนึบ...
- 3) ชื่อคู่แข่งขันทางอ้อม....ร้านขายขนมเบเกอรี่
- 4) การเปรียบเทียบกับคู่แข่งขัน

คุณสมบัติของ สินค้า / บริการ / อาชีพ	เปรียบเทียบกับคู่แข่ง			หมายเหตุ
	ดีกว่า	ใกล้เคียง	ด้อยกว่า	
1. ราคา		✓		
2. ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า	✓			
3. ลักษณะสินค้า/บริการ/อาชีพ (รูปร่างบรรจุภัณฑ์)		✓		
4. คุณภาพสินค้า/บริการ/อาชีพ	✓			
5. ยอดขายสินค้า/บริการ/อาชีพ		✓		

6.4 ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix)

1) ผลิตภัณฑ์ (Product) รายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะและประโยชน์ของสินค้า/บริการต้องเป็นนวัตกรรมใหม่

- หอม หวาน อร่อย ในการผลิต ขนมมนมหนึบ
- เน้นปริมาณไส้ สีสันดูน่ารับประทาน

2) การกำหนดราคาขาย (Price)

2.1) ราคาสินค้า/บริการ กำหนดจาก

ต้นทุนสินค้า/บริการ

ความต้องการของลูกค้า

เปรียบเทียบราคากับคู่แข่ง

อื่น ๆ (ระบุ).....

2.2) ราคาขาย.....15-20..... บาท/หน่วย

2.3) ราคาขายของคู่แข่ง.....30.....บาท/หน่วย

3) ช่องทางการจำหน่าย (Place) : เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ พร้อมระบุรายละเอียดให้ชัดเจน

ขายตรง การตลาดสินค้าหรือบริการในลักษณะของการนำเสนอขายต่อ

ผู้บริโภคโดยตรง ณ ที่อยู่อาศัยหรือสถานที่ทำงานของผู้บริโภค

ขายปลีก ขายให้กับกลุ่มผู้บริโภคที่ซื้อจำนวนไม่มากขายส่ง

ขายฝาก ผู้ประกอบธุรกิจได้ฝากขายสินค้ากับศูนย์อาหารและฝากขายร้านกาแฟ

วิทยาลัยการอาชีพสังขะ

รับจ้างผลิต

อื่น ๆ (ระบุ).....

4) การส่งเสริมการตลาด (Promotion) : การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ การใช้

พนักงานขาย และการส่งเสริมการขาย เช่น การลดราคา การให้ของแถม เป็นต้น

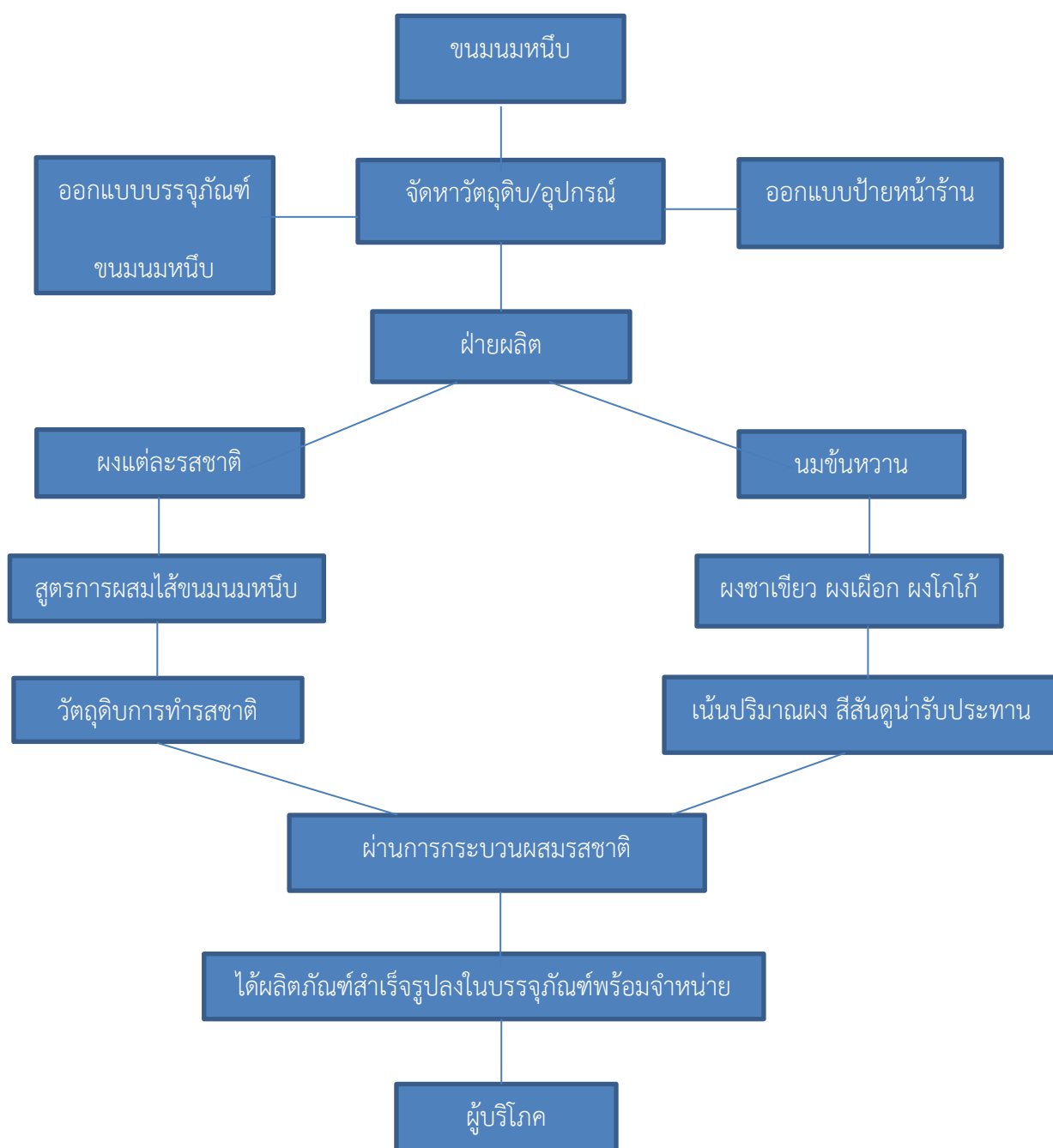
มีและดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี การลดราคา สละสม

มีและไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี.....

ไม่มี เพราะ.....

ส่วนที่ 7 แผนการผลิต

7.1 กระบวนการผลิต/การให้บริการ/อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด



7.2 แผนผังที่ตั้งกิจการ (อธิบายให้ละเอียด หรือวาดเป็นแผนที่ ระบุที่ตั้งให้ชัดเจน)



- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| 1. อำนวยการและห้องประชุม | 12. พระวิษณุกรรม | 23. สนามฟุตบอล |
| 2. อาคารอำนวยการและห้องประชุม | 13. เสาธง | 24. หอพระ |
| 3. ศูนย์วิทยบริการ | 14. ฝ่ายกิจการนักศึกษา | 25. ศาลาริมน้ำ |
| 4. อาคารโรงฝึกงานแผนกช่างกลโรงงาน | 15. โรงผลิตน้ำดื่ม | 26. จุดบริการน้ำดื่ม |
| 5. อาคารโรงฝึกงานแผนกช่างไฟฟ้ากำลัง | 16. อาคารพัสดุ | 27. ห้องสุขา |
| 6. อาคารโรงฝึกงานแผนกช่างยนต์ | 17. สำนักงานลูกเสือวิสามัญ | |
| 7. อาคารโรงฝึกงานแผนกช่างเชื่อมโลหะ | 18. บ้านพักครู-อาจารย์ หมู่ที่ 1 | |
| 8. อาคารเรียนชั่วคราว | 19. บ้านพักครู-อาจารย์ หมู่ที่ 2 | |
| 9. โรงอาหาร | 20. บ้านพักครู-อาจารย์ หมู่ที่ 3 | |
| 10. สนามบาสเกตบอล | 21. บ้านพักผู้อำนวยการ | |
| 11. ลานเวทีมวย | 22. ป้อมยาม | |

7.3 การซื้อวัตถุดิบ และเงื่อนไขการซื้อ

ซื้อเป็นเงินสด.....100.....%

ซื้อเป็นเงินเชื่อ.....-.....%

มีกำหนดชำระเงินภายใน.....-.....วัน

ส่วนที่ 8 แผนการเงิน (จากการดำเนินงานจริงย้อนหลังไม่น้อยกว่า 3 เดือน)

8.1 การลงทุนในโครงการหรือขยายกิจการ

ต้องการใช้เงินทั้งสิ้นรวม...1,500.... บาท

เป็นเงินที่ต้องกู้ยืม.....บาท และเงินทุนส่วนตัว....1,500...บาท

และเงินทุนส่วนตัว.... 1,500..... บาท

8.2 รายละเอียดการใช้เงินลงทุน:

เป็นเงินทุนหมุนเวียน	1,000 บาท
ค่าที่ดิน/ปรับปรุงที่ดิน	- บาท
ค่าก่อสร้าง ปรับปรุง ตกแต่งสถานที่	- บาท
ค่าเครื่องจักร วัสดุอุปกรณ์	500 บาท
ค่ายานพาหนะ (ถ้ามี)	- บาท
อื่น ๆ	- บาท
รวม	1,500 บาท

8.3 สมมุติฐานทางการเงิน

1) ยอดขายต่อเดือน	3,000 บาท
2) การเติบโตของยอดขายเพิ่มขึ้นเดือนละ	4 %
3) ราคาขายต่อหน่วย	20 บาท
4) ราคาทุนต่อหน่วย	12 บาท
5) ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารต่อเดือน	1,000 บาท

8.4 งบกำไรขาดทุน รายเดือน 3 เดือน

ไม่มี - เป็นธุรกิจใหม่.....

8.5 งบกระแสเงินสดรายเดือน 3 เดือน

ไม่มี - เป็นธุรกิจใหม่.....

8.6 งบแสดงฐานะการเงิน 3 เดือน

ไม่มี - เป็นธุรกิจใหม่.....

8.7 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

คือ จำนวนของสินค้าที่ธุรกิจต้องสร้างและขายให้ได้ หรือเพื่อที่จะคืนทุนค่าใช้จ่ายในการทำ ธุรกิจ หรือให้รายได้เท่าทุน เรียกว่าจุดคุ้มทุน

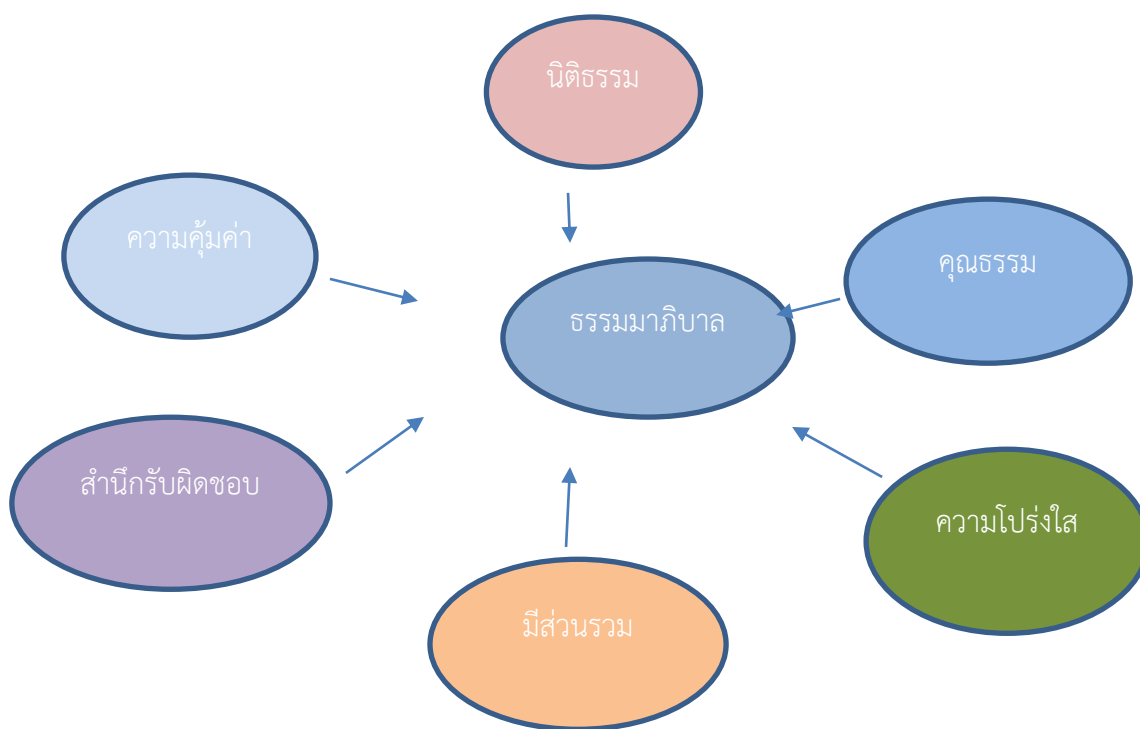
8.8 การวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุน

คือ ระยะเวลาที่กิจการ จะได้รับเงินกลับคืนมาเท่ากับจำนวนเงินลงทุน ซึ่งวิธีนี้จะวัดว่าธุรกิจที่ลงทุนจะได้รับเงินทุนกลับมาช้าหรือเร็วอย่างไร

$$\text{ระยะเวลาคืน} = \frac{\text{เงินลงทุนสุทธิเริ่มแรก}}{\text{เงินสตรีบสุทธิแต่ละปี}}$$

ส่วนที่ 9 ธรรมมาภิบาล

จริยธรรมทางธุรกิจ



ส่วนที่ 10 แผนฉุกเฉิน

แผนฉุกเฉิน

1. เงินออมสำรอง หรือรายได้เสริม
2. ป้องกันความเสี่ยงขอธุรกิจด้วยการทำประกันภัย
3. เปลี่ยนแปลงสินทรัพย์ที่มีอยู่ ให้เป็นเงินสำรองในยามฉุกเฉินได้

ลงชื่อ.....เจ้าของโครงการ

(นางสาวภัทรวดี ระหาร)

แผนวิชาการบัญชี วิทยาลัยการอาชีพสังขะ

ภาคผนวก ค

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อชนมนมหน้า

แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อชนมนมหนีบ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. สถานะ ☐ นักเรียน นักศึกษา ☐ ครูและเจ้าหน้าที่ ☐ ประชาชนทั่วไป

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อชนมนมหนีบ

ความคิดเห็น	ระดับคะแนน				
1. กระบวนการผลิต					
1.1 ความรู้ความสามารถของผู้จัดทำ					
1.2 ความสะอาดในการผลิต					
1.3 เครื่องมืออุปกรณ์เหมาะสม					
1.4 วัตถุดิบได้มาตรฐาน					
2. ผลลัพธ์					
2.1 บรรลุภัณฑ์					
2.2 ประสิทธิภาพของบรรจุภัณฑ์					
2.3 ปริมาณ					
2.4 ราคา					
3. คุณภาพ					
3.1 รสชาติ					
3.2 กลิ่นสัมผัส					
3.3 เนื้อสัมผัส					
3.4 ความสะอาด					
3.5 ความพึงพอใจร่วม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

(ขอขอบคุณที่ให้ข้อมูล)

ภาคผนวก ง

ภาพการดำเนินโครงการขมมนหมื่น



รูปภาพที่ 1 เตรียมอุปกรณ์และส่วนผสม



รูปภาพที่ 2 เทผงแต่ละรสชาติ



รูปภาพที่ 3 นำผงโกโก้มาผสมกับนมข้นหวาน



รูปภาพที่ 4 คนให้ส่วนผสมให้เข้ากัน



รูปภาพที่ 5 ปั้นให้เป็นก้อน



รูปภาพที่ 6 เทผงโรยเพื่อไม่ให้ติดกัน



รูปภาพที่ 7 นำใส่บรรจุภัณฑ์

ภาคผนวก จ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำโครงการ

ประวัติผู้จัดทำ คนที่ 1

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาววาสนา ใจสว่าง
Name – Surname (ภาษาอังกฤษ) Miss.Wassana Jaisawang
2. รหัสนักศึกษา 65202000032
3. ระดับการศึกษา ☒ ปวช. ☐ ปวส. ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชา การบัญชีธุรกิจ สาขางาน พาณิชยการ
ระยะเวลาที่ใช้ทำโครงการ ตุลาคม 2567 - กุมภาพันธ์ 2568
4. ที่อยู่ติดต่อสะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสารและไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
บ้านเลขที่ 218 หมู่ 8 ตำบลเทพรักษา อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์ 32150
เบอร์โทรศัพท์/มือถือ 080-8494862 E-mail : wassana30122548@gmail.com

ประวัติผู้จัดทำ คนที่ 2

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวภัทรวดี ะหาร
Name-Surname (ภาษาอังกฤษ) Miss.Pattarawadee Rahan
2. รหัสนักศึกษา 65202010022
3. ระดับการศึกษา ☒ ปวช. ☐ ปวส. ชั้นปีที่3
สาขาวิชา การบัญชีธุรกิจ สาขางาน พาณิชยการ
ระยะเวลาที่ใช้ในการทำโครงการ ตุลาคม 2567- กุมภาพันธ์ 2568
4. ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (email)
บ้านเลขที่ 153 หมู่ 1 ตำบลขอนแก่น อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์ 32150
เบอร์โทรศัพท์/มือถือ 062-3821058 E-mail : raharphathrwdi@gmail.com

ประวัติผู้จัดทำ คนที่ 3

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวมานิตา ภาสตา
Name - Surname (ภาษาอังกฤษ) Miss.Manita Passada
2. รหัสนักศึกษา 65202010023
3. ระดับการศึกษา ☒ ปวช. ☐ ปวส. ชั้นปีที่3
สาขาวิชา การบัญชีธุรกิจ สาขางาน พาณิชยการ
ระยะเวลาที่ใช้ในการทำโครงการ ตุลาคม 2567- กุมภาพันธ์ 2568
4. ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (email)
บ้านเลขที่ 37 หมู่ 1 ตำบลกระเทียม อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์ 32150
เบอร์โทรศัพท์/มือถือ 093-0218832 E-mail : manita.passada@gmail.com