



ข้าวแต๋นสามรส

(Tree - flavored khao tan)

ชื่อผู้จัดทำ

นางสาวขวัญฤทัย	พิไล
นางสาวณัฐชยา	ตุ้พิมาย
นางสาวโสภินภา	พุทธรทองศิริ

รายงานผลการดำเนินงานวิชาโครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาการบัญชี
ปีการศึกษา 2567
ลิขสิทธิ์เป็นของวิทยาลัยการอาชีพสงขลา



วิทยาลัยการอาชีพสังขะ
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ใบรับรองโครงการวิชาชีพ

ชื่อโครงการวิชาชีพ

ข้าวแต่นสามารถ

ชื่อนักศึกษา

1. นางสาวขวัญฤทัย พิไล

รหัสนักศึกษา 65202010001

2. นางสาวณัฐชยา ตูพิมาย

รหัสนักศึกษา 65202010007

3. นางสาวโสภินา พุทธทองศิริ

รหัสนักศึกษา 65202010042

หลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวช) ปีพุทธศักราช 2567

สาขาวิชา

การบัญชี

สาขางาน

การบัญชี

ครูที่ปรึกษาโครงการ

นางสาวนิตยา ป้องเขต

ครูที่ปรึกษาโครงการร่วม

นางสาวพนมกร แก้วใส

ครูผู้สอน

นางสาวนิตยา ป้องเขต

ปีการศึกษา

2567

คณะกรรมการตรวจสอบวิชาชีพ			ลายมือชื่อ
1. นางสาวนิตยา	ป้องเขต	ครูที่ปรึกษาโครงการ	
2. นางพนมกร	แก้วใส	ครูที่ปรึกษาโครงการร่วม	
3. นางสาวนิตยา	ป้องเขต	ครูผู้สอน	
4. นางดวงใจ	ขาวงาม	หัวหน้าแผนกวิชาการบัญชี	
6. นายเบญจภัทร	วงศ์โคกสูง	หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน	
8. นายปรีดี	สมอ	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ	

สอบโครงการ วันที่ 14 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 เวลา 08.00 – 16.00 น.

สถานที่สอบ วิทยาลัยการอาชีพสังขะ

(นางแสงดาว ศรีจันทร์เวียง)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพสังขะ

วันที่.....เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568



ข้าวแต๋นสามรส

(Tree - flavored khao tan)

ชื่อผู้จัดทำ

นางสาวขวัญฤทัย	พิไล
นางสาวณัฐชยา	ตุ้พิมาย
นางสาวโสภินภา	พุทธทองศิริ

รายงานผลการดำเนินงานวิชาโครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาการบัญชี

ปีการศึกษา 2567

ลิขสิทธิ์เป็นของวิทยาลัยการอาชีพสกลนคร

ชื่อ : นางสาวขวัญฤทัย พิไล
 : นางสาวณัฐชยา ตู๊พิมาย
 : นางสาวโสภินา พุทธทองศิริ
 ชื่อเรื่อง : ข้าวแต่นสามารถ
 สาขาวิชา : การบัญชี
 แผนกวิชา : การบัญชี
 ที่ปรึกษา : นางสาวนิตยา ป้องเขตร
 ปีการศึกษา : 2567

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง ข้าวแต่นสามารถ มีจุดมุ่งหมาย เพื่อศึกษาวิธีการทำขนมข้าวแต่น และอนุรักษ์ขนมไทย เพื่อสร้างรายได้และมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค จากแบบสอบถามความพึงพอใจกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำนวน 29 คน เป็นชาวบ้านและนักเรียน นักศึกษา จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 72 คณะคุณครู จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 28 จากการประเมินความพึงพอใจของขนมข้าวแต่นสามารถ โดยรวมอยู่ในระดับดีเยี่ยม ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผลิตภัณฑ์ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 รongลงมา คุณภาพ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 และกระบวนการ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ตามลำดับ

Name : Ms. Kwanruethai Pilai
: Ms. Natchaya Toophimai
: Ms. Sopinapa Putthongsiri
Title : Tree - flavored khao tan
Field of study : Accounting
Department : Accounting
Advisor : Ms. Nittaya Pongkate
Academic year : 2024

Abstract

The project on three-flavored rice aims to study how to make rice candy and preserve Thai desserts to generate income and added value for the product and to study consumer satisfaction. From the satisfaction questionnaire, a total of 29 people are villagers and students, 21 students, accounting for 72 percent, 8 teachers, accounting for 28 percent. From the assessment of satisfaction of three-flavored rice snacks. Overall, the average is 4.59 When considered individually, it was found that the average product was 5.00, followed by the average quality was 4.41 and the process average was 4.34 respectively.

คำนำ

ขอบคุณผู้ให้ความช่วยเหลือต่างๆ โครงการเล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีด้วย ความกรุณาอย่างยิ่งจาก ครุฑนิทยา ป้องเขตร์ ครูที่ปรึกษางานโครงการ นางสาวพนมกร แก้วใส ที่ได้เสียสละเวลาอันมีค่าแก่คณะผู้จัดทำ เพื่อให้คำปรึกษาและแนะนำตลอดจนตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ขอบพระคุณ เป็นอย่างสูงยิ่งไว้ ณ ที่นี้จากใจจริง

ขอขอบพระคุณคณะผู้บริหาร และบุคลากรทางการศึกษา วิทยาลัยการอาชีพสังขะทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนในการจัดทำโครงการในครั้งนี้จนสำเร็จได้ด้วยดี

ขอขอบพระคุณกลุ่มประชากรกลุ่มตัวอย่าง ที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ในการตอบแบบสอบถามและเก็บรวบรวมข้อมูลการจัดทำโครงการ

ผู้วิจัยหวังว่าโครงการเล่มนี้จะมีประโยชน์ไม่น้อย จึงขอมอบส่วนดีทั้งหมดนี้ให้แก่เหล่าคุณครูที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาจนทำให้โครงการเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องและขอมอบความกตัญญูทดแทนแต่บิดา มารดา และผู้มีพระคุณทุกท่าน สำหรับข้อบกพร่องต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นนั้นผู้จัดทำขอน้อมรับผิดเพียงผู้เดียว และยินดีที่จะรับฟังคำแนะนำจากทุกท่านที่ได้เข้ามาศึกษา เพื่อเป็นประโยชน์ในการพัฒนาโครงการต่อไป

คณะผู้จัดทำ

นางสาวขวัญฤทัย พิไล

นางสาวโสภินภา พุทธทองศิริ

นางสาวณัฐชยา ตู๋พิมาย

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
คำนำ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญ (ต่อ)	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญรูป	ช
บทที่ 1 บทนำ	
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์โครงการ	2
ขอบเขตของโครงการ	2
วิธีการดำเนินงาน	2
ระยะเวลาและสถานที่	2
งบประมาณและค่าใช้จ่าย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับความเป็นมาและความสำคัญ	4
แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับทฤษฎีความรู้ ความเข้าใจ	11
แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ	14
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15
กรอบแนวคิดในการวิจัย	15
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	
ขั้นตอนการดำเนินงาน	17
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	21
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	23
การศึกษาความพึงพอใจของ (ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง/ผู้บริโภคร)	23

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
บทที่ 4 ผลการดำเนินโครงการ	
สัญลักษณ์ที่ใช้ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	24
ลำดับขั้นตอนในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	24
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	24
บทที่ 5 อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
วัตถุประสงค์ของการทำโครงการ	26
สรุปผลการทำโครงการ	26
อภิปรายผล	26
ปัญหาและอุปสรรคในการทำโครงการ	26
ข้อเสนอแนะ	27
ข้อเสนอแนะการทำวิจัยครั้งต่อไป	27
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	
แบบเสนอขออนุมัติโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	ภาคผนวก ก
แผนธุรกิจ ข้าวแต่นสามารถ	ภาคผนวก ข
แบบเสนอความพึงพอใจต่อข้าวแต่นสามารถ	ภาคผนวก ค
ภาพของการดำเนินโครงการ	ภาคผนวก ง
ประวัติผู้จัดทำ	ภาคผนวก จ
อัลบั้มโครงการงานลงเว็บไซต์วิทยาลัยการอาชีพสังขะ	ภาคผนวก ฉ

สารบัญตาราง

เรื่อง	หน้า
ตารางที่ 1.1 วิธีการดำเนินโครงการ	2
ตารางที่ 3.2 แบบสอบถามความพึงพอใจ	22
ตารางที่ 4.1 ค่าร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง	25
ตารางที่ 4.2 ผลความพึงพอใจของชาวตำบลสามรส	25

สารบัญรูป

เรื่อง	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 ข้าวเหนียว	5
รูปภาพที่ 2.2 กะทิ	6
รูปภาพที่ 2.3 น้ำตาลมะพร้าว	7
รูปภาพที่ 2.4 ลำไย	8
รูปภาพที่ 2.5 เผือก	9
รูปภาพที่ 2.6 ใบเตย	10
รูปภาพที่ 3.1 ส่วนผสม	17
รูปภาพที่ 3.2 แห้วข้าวเหนียว	18
รูปภาพที่ 3.3 น้ำลำไย อัญชัน เผือก ผสมกะทิ	18
รูปภาพที่ 3.4 นึ่งข้าว	18
รูปภาพที่ 3.5 ผสมข้าว และใส่ลงพิมพ์	19
รูปภาพที่ 3.6 ตากแดด	19
รูปภาพที่ 3.7 ทอดขนม	19
รูปภาพที่ 3.8 ราดน้ำตาล	20
รูปภาพที่ 3.9 บรรจุภัณฑ์	20
ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.1 ส่วนผสม	ภาคผนวก ง
ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.2 แห้วข้าวเหนียว	ภาคผนวก ง
ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.3 น้ำลำไย อัญชัน อัญชัน ผสมกะทิ	ภาคผนวก ง
ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.4 นึ่งข้าว	ภาคผนวก ง
ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.5 ตากแดด	ภาคผนวก ง
ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.6 ทอดขนม	ภาคผนวก ง
ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.7 ราดน้ำตาล	ภาคผนวก ง
ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.8 บรรจุภัณฑ์	ภาคผนวก ง

บทที่ 1

บทนำ

1. หลักการและเหตุผล

ข้าวแต่น เป็นขนมโบราณของคนภาคเหนือ ทำเพื่อเลี้ยงแขกในงานมงคลต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานปีใหม่ งานพอยหลวง งานพอยลูกแก้ว และงานอื่นๆ อีกมากมาย

ข้าวแต่น คือ ข้าวเหนียวทอดกรอบราดด้วยน้ำอ้อย ที่ผลิตขึ้นในพื้นที่จังหวัดลำปางด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านในจังหวัดลำปาง โดยการนำข้าวเหนียวที่เหลือจากการบริโภคประจำวัน นำมาขึ้นรูปต่างๆ เช่นวงกลม วงรี สี่เหลี่ยม แล้วตากแดดให้แห้งสนิทข้าวที่แห้งแล้วสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เมื่อต้องการรับประทานก็นำมาทอดให้สุก แล้วราดด้วยน้ำอ้อยจะได้ข้าวแต่นที่มีรสชาติ หวาน หอม กรอบ มัน อร่อย

ข้าวแต่น อ่านว่า ข้าวแต่น เหมือนอย่างขนมนางเล็ด ของภาคกลาง มีวิธีทำคือ นำข้าวเหนียวแช่ค้างคืนไว้แล้ว นำไปนึ่งให้สุกยกใส่ภาชนะใช้ไม้พายคนเบาๆ ให้ทั่ว จากนั้น ทำพิมพ์วงกลมด้วยไม้ไผ่เหลาขดเป็นวงมีขนาดกว้าง ประมาณ 5-7 ซม. ขอบสูงประมาณ 1/2 ซม. เอาพิมพ์ไปชุบน้ำวางพิมพ์บนถาดหรือคว่ำถาดแล้ววางบนถาดก็ได้ นำข้าวเหนียวใส่ลงพิมพ์แล้วกดข้าวแผ่จนเต็มพิมพ์ ยกพิมพ์ออก ทำเช่นนี้จนได้ข้าวแต่นเต็มถาด แล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้งสนิท การทำข้าวแต่นนี้บ้างเรียกว่าเต็กข้าวแต่น ปัจจุบันใช้ถุงพลาสติกรองพิมพ์ เมื่อกดข้าวในพิมพ์เรียบร้อยแล้วเอาพิมพ์ออก แล้วนำเอาข้าวบนแผ่นพลาสติกนั้น ไปวางคว่ำบนที่ถาด แล้วลอกแผ่นพลาสติกออก ทำเสร็จแล้วตากเป็นแผ่นๆ เช่นนี้ ไปเรื่อยๆ ถ้าไม่ยอมให้ข้าวติดพิมพ์ ก็ทาน้ำมันหมูที่พิมพ์และที่แผ่นพลาสติกนั้น และถ้าอยากให้ข้าวแต่นกรอบเมื่อทำข้าวแต่นแต่ละอันเสร็จก็นำพิมพ์ไปชุบสารส้มก่อน จะกดข้าวในพิมพ์ครั้งต่อไป การรับประทานข้าวแต่นให้ตั้งกระทะใส่น้ำมันตั้งไฟจนร้อนเอาข้าวแต่นที่ตากแห้งลงทอด ข้าวแต่นพลิกกลับไปมาจนพองสุกทั่ว ตักออกพักไว้บนตะแกรง จากนั้นนำน้ำตาลหรือน้ำอ้อย และน้ำประมาณเล็กน้อยใส่กระทะเคี่ยวจนเหนียวข้นพอหยอดได้นำมาหยอดเป็นเส้นวงกลมโค้งรอบๆ บนหน้าข้าวแต่นแต่จะหยอดเพียงด้านเดียวเท่านั้นทิ้งไว้จนน้ำตาลแห้งเก็บใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิทเพื่อป้องกันความชื้นและข้าวแต่นกรอบได้นาน

2. วัตถุประสงค์โครงการ

- 2.1 เพื่อให้ข้าวแต๋นมีรูปทรงและรสชาติที่แปลกใหม่ และทำให้มีความน่าสนใจมากขึ้น
- 2.2 เพื่อเพิ่มมูลค่าของข้าวแต๋น
- 2.3 เพื่อสร้างรายได้

3. ขอบเขตของโครงการและปริมาณ

3.1 งานในครั้งนี้ใช้ประชากรในกลุ่มทั้งหมด 3 คน ในการศึกษาข้อมูลวิธีการทำข้าวแต๋นสามารถ

3.2 ผู้จัดทำได้ใช้พื้นที่การศึกษา คือ ศึกษาข้อมูลผ่านทางเว็บไซต์ และลงมือปฏิบัติที่ 166 หมู่ 1 บ้านขอนแก่น ตำบลขอนแก่น อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

3.3 ผู้ศึกษาได้เริ่มต้นวิเคราะห์ 2 เดือน

4. วิธีการดำเนินงาน

ลำดับที่	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																				

ตารางที่ 1.1 วิธีการดำเนินโครงการ

5. ระยะเวลาและสถานที่

ระยะเวลาและสถานที่

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

สถานที่ดำเนินงาน

166 หมู่ 1 บ้านขอนแก่น ตำบล ขอนแตก อำเภอ สังขะ จังหวัด สุรินทร์ 32150

6. งบประมาณและค่าใช้จ่าย

รายรับ	งบประมาณจากสมาชิกในกลุ่ม 3 คน	จำนวน <u>1,800</u> บาท
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	จำนวน <u>1,800</u> บาท
รายจ่าย		
	ค่าวัสดุดิบ	จำนวน 800 บาท
	ค่าบรรจุภัณฑ์	จำนวน 400 บาท
	ค่าเช่าเล่นโครงการ	จำนวน 150 บาท
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	จำนวน 200 บาท
	ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	จำนวน <u>250</u> บาท
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	จำนวน <u>1,800</u> บาท

7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 7.1 ได้รู้จักข้าวแต่นที่มีความแปลกใหม่ ทั้งรสชาติและรูปทรงที่แปลกใหม่
- 7.2 ได้ทำให้ข้าวแต่นสามารถมีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากข้าวแต่นแบบเดิม
- 7.3 ได้ฝึกทักษะการทำข้าวแต่น เพื่อนำมาสร้างรายได้

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการ ข้าวแต่นสามารถ คณะผู้จัดทำโครงการ ได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง นำเสนอตามลำดับ ดังนี้

- 1.แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับความเป็นมาความสำคัญ
- 2.แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับทฤษฎีความรู้ ความเข้าใจ
- 3.แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ
- 4.งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 5.กรอบแนวคิดในงานวิจัย

1. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความเป็นมาและความสำคัญ

ข้าวแต่น เป็นขนมพื้นบ้านหรืออาหารว่างของชาวภาคเหนือในประเทศไทย ที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาพื้นบ้าน แสดงถึงวัฒนธรรมของชาวพื้นเมืองที่บริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ข้าวแต่นมีรสชาติที่อร่อยโดดเด่น คือ หวาน หอม กรอบและอร่อย สามารถใช้เป็นของว่างในการต้อนรับแขกในงานบุญเกือบทุกที่ เป็นอาหารทานเล่นรับประทานง่ายและกรอบอร่อย ที่สำคัญ มีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และโซเดียมที่จำเป็นต่อร่างกายของมนุษย์ การผลิตข้าวแต่นเพื่อจำหน่ายแก่คนในท้องถิ่น นักท่องเที่ยว และส่งไปขายทั่วประเทศและต่างประเทศ สามารถสร้างรายได้และลดรายจ่ายแก่ครอบครัวและชุมชนได้ ข้าวแต่นวัตถุดิบหลักที่สำคัญได้แก่ ข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาล มะพร้าว ส่วนประกอบเหล่านี้นั้นกระบวนการผสมผสานและนำเข้าสู่กระบวนการทำให้เกิดสีสันรสชาติที่อร่อยอันเป็นเอกลักษณ์ของข้าวแต่น นอกจากนี้ยังมีส่วนผสมเพิ่มเติมเช่น งาดำ ใบเตย อัญชัน ผงเผือก และสามารถนำผงต่าง ๆ หรือนำผลไม้ต่างๆ มาหมักข้าวได้ตามชอบ เพื่อเพิ่มความหอมหวานและอร่อยที่แตกต่างได้อีกด้วย ความเป็นมาของข้าวแต่นลำปาง นายชาญยุทธ อินทร์พรหม เจ้าของกิจการ “ข้าวแต่นทวีพรหม” ได้กล่าวถึงความเป็นมาของข้าวแต่นลำปางว่าข้าวแต่นเป็นขนมโบราณของชาวล้านนา ที่ทำกินเป็นอาหารว่าง และมักจะพบเห็นตามตลาดหรือร้านขายของชำในหมู่บ้าน ข้าวแต่นในยุคสมัยก่อนจะมี 2 รูปแบบ คือ แบบแผ่นวงกลมสีขาวแล้วราดด้วยน้ำอ้อยเพื่อเพิ่มความหวาน และแบบวงกลมสีน้ำตาล ที่มีส่วนผสมของน้ำอ้อยแล้ว จะมีรสชาติหวานอยู่ในตัว เป็นที่ทราบกันดีแล้วว่าจังหวัดลำปางนิยมเพาะปลูกและบริโภค ข้าวเหนียว ประกอบกับจังหวัดลำปางเป็นแหล่งเพาะปลูกอ้อยที่สำคัญของภาคเหนือ และมีโรงงานน้ำตาลแห่งแรกของประเทศไทย รสชาติของข้าวแต่นจังหวัดลำปาง จึงมีความหอม หวาน นายชาญยุทธ กล่าวต่ออีกว่า

อาจารย์สมลสืบคิด (เสียชีวิตแล้ว) เป็นผู้ผลิตข้าวแต่น ขายเป็นเจ้าแรก ในจังหวัดลำปาง ด้วยรสชาติความอร่อยของข้าวแต่นจังหวัดลำปาง ทำให้ข้าวแต่นขายดี ในระยะหลังสินค้ามีความต้องการบริโภค

จึงเริ่มมีคู่แข่งเพิ่มขึ้น โดยจัดตั้งเป็นกลุ่มผู้ผลิตบ้าง เป็นเจ้าของรายเดียวบ้าง ปัจจุบันจังหวัดลำปางได้พัฒนารูปแบบของข้าวแต๋นให้มีหลากหลายรสชาติ เช่น ข้าวแต๋นหน้าธัญพืช หน้าหมูหยอง รสสำหรับ รสวาซาบิ รสตั้มยำ เป็นต้น แต่ข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย ยังคงเป็นสินค้ายอดนิยมของผู้บริโภค ปัจจุบัน จังหวัดลำปางมีผู้ผลิตข้าวแต๋นมากกว่า 50 ราย มีแรงงานกว่า 2,500 คน ข้าวแต๋นลำปางเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับทั้ง จากผู้บริโภคในประเทศ และต่างประเทศ เป็นสินค้าสร้างชื่อเสียงและสร้างรายได้ให้กับจังหวัดลำปาง



รูปภาพที่ 2.1 ข้าวเหนียว

1.1 ข้าวเหนียว

ข้าวเหนียว เป็นข้าวที่มีลักษณะเด่นคือการติดกันเหมือนกาวของเมล็ดข้าวที่สุกแล้ว ปลูกมากทางภาคอีสานของประเทศไทยและประเทศลาว ข้าวเหนียวเป็นที่นิยมบริโภคอย่างกว้างขวางในประเทศ และเป็นอาหารหลักของประชากรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ นอกจากการบริโภคโดยตรงแล้วยังมีการนำข้าวเหนียวมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตสุราพื้นเมือง การผลิตแป้งข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารและขนมขบเคี้ยว ข้าวเหนียวมี 2 สี คือ สีขาวและสีดำ แต่ข้าวเหนียวดำจะมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์มากกว่าข้าวเหนียวขาวสารอาหารที่ว่า คือ “โอพีซี” มีสรรพคุณช่วยชะลอการแก่ก่อนวัยและความเสื่อมถอยของร่างกาย โดยสารโอพีซีที่พบในข้าวเหนียวดำเป็นสารชนิดเดียวกับสารสกัดที่ได้จากองุ่นดำ องุ่นแดง เปลือกสน

ประโยชน์

1. ช่วยเสริมสร้างให้ร่างกายแข็งแรง
2. ช่วยบำรุงเลือดลม ช่วยขับลมในร่างกาย
3. ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนกระจ่างใสขึ้น
4. มีฤทธิ์อุ่น ช่วยในการรักษาอุณหภูมิของร่างกายจากอากาศที่หนาวเย็นได้ดีเยี่ยม
5. ช่วยชะลอความแก่ก่อนวัยช่วยให้อวัยวะในร่างกายไม่เสื่อมถอยไปก่อนวัยอันควร



รูปภาพที่ 2.2 กะทิ

1.2 กะทิ

กะทิ เป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร มีลักษณะเป็นน้ำสีขาวข้นคล้ายนม ได้มาจากการคั้นน้ำจากเนื้อมะพร้าวแก่ สีและรสชาติที่เข้มข้นของกะทิมาจากน้ำมันมะพร้าวและน้ำตาลมะพร้าวที่อยู่ในเนื้อมะพร้าว โดยมีรสชาติดหวาน และมัน กะทิมาจากการนำเนื้อมะพร้าวที่ขูดแล้ว มาใส่น้ำอุ่นเล็กน้อยให้พอชุ่ม เคล้าให้ทั่วและคั้นส่วนผสมผ่านกระชอนหรือผ้าขาวบาง น้ำกะทิที่ได้ในครั้งแรกนี้เรียกว่าหัวกะทิ น้ำกะทิที่ได้จากการคั้นครั้งที่สองหรือสามเรียกว่าหางกะทิ หัวกะทิจะเข้มข้นกว่าหาง และเป็นส่วนผสมหลักในการทำอาหาร

ประโยชน์

1. กะทิมีกรดลอริก ที่จะช่วยต่อต้านเชื้อโรคต่างๆ กระตุ้นการทำงานของระบบภูมิคุ้มกัน
2. ช่วยเผาผลาญสารอาหาร ที่เรากินเข้าไปเป็นพลังงานให้แก่ร่างกาย ลดการสะสมของไขมัน และลดน้ำหนักได้
3. ช่วยเสริมสร้างการทำงานของต่อมไทรอยด์ให้ดีขึ้น
4. มีฤทธิ์ช่วยป้องกันอนุมูลอิสระ ช่วยให้ร่างกายไม่เสื่อมถอยเร็ว ลดความเสี่ยงโรคมะเร็ง
5. ช่วยบรรเทาอาการของโรคต่างๆ เช่น เจ็บคอ เหน็บชา ลดความเครียด ระบบประสาทและสมองปกติ ฯลฯ
6. มีแคลเซียมช่วยให้กระดูกและฟันแข็งแรง
7. ช่วยแก้อาการอ่อนเพลีย บรรเทาอาการของโรคภูมิแพ้ได้



รูปภาพที่ 2.3 น้ำตาลมะพร้าว

1.3 น้ำตาลมะพร้าว

น้ำตาลมะพร้าว คือ การเรียกน้ำตาลตามวัตถุดิบที่ใช้ผลิต แน่นอนว่าน้ำตาลมะพร้าว ต้องได้มาจากการใช้มะพร้าวเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต แต่บางคนสงสัยว่าส่วนไหนที่ถูกนำมาใช้ทำน้ำตาล ใช้ น้ำและเนื้อจากลูกมะพร้าวที่เราคุ้นเคยกัน น้ำตาลมะพร้าวได้มาจาก น้ำหวานจากช่อดอกมะพร้าว หรืออาจถูกเรียกว่า งวง หรือ จั่นมะพร้าว ผ่านกรรมวิธีต่างๆ มากมายจนเคี้ยวออกมาเป็นเนื้อน้ำตาล ซึ่งอาจถูกขึ้นรูปเป็น “น้ำตาลปึก” หรือบรรจุลงบีบโลหะ เป็น “น้ำตาลบีบ” ได้ทั้งหมด

ประโยชน์

1. น้ำตาลมะพร้าวมีดัชนีน้ำตาลต่ำ น้ำตาลมะพร้าวมีค่าดัชนีน้ำตาลอยู่ที่ 35 ซึ่งต่ำกว่าสารให้ความหวานอื่นๆ ส่วนใหญ่ ซึ่งหมายความว่าไม่ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดพุ่งสูงอย่างเหมือนกับสารให้ความหวานอื่นๆ
2. น้ำตาลมะพร้าวมีสารอาหารสูง น้ำตาลมะพร้าวอุดมไปด้วยแร่ธาตุต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น เหล็ก สังกะสี แคลเซียม และโพแทสเซียม นอกจากนี้ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระซึ่งสามารถ ช่วยปกป้องร่างกายจากความเสียหายที่เกิดจากอนุมูลอิสระอีกด้วย
3. ช่วยเพิ่มระบบภูมิคุ้มกัน วิตามินซีในน้ำตาลมะพร้าวช่วยเพิ่มระบบภูมิคุ้มกันให้แข็งแรงและป้องกันการเจ็บป่วย และยังช่วยให้ข้อต่อและผิวหนังแข็งแรง ทั้งยังช่วยเสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรงอีกด้วย



รูปภาพที่ 2.4 ลำไย

1.4 ลำไย

ลำไย เป็นพืชไม้ผลเขตร้อนและกึ่งร้อน เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ลำต้นสีน้ำตาลออกดอกเป็นช่อ สีขาวครีม ผลทรงกลมเป็นช่อ ผลดิบเปลือกสีน้ำตาลอมเขียว ผลสุกสีน้ำตาลล้วน เนื้อลำไยสีขาวหรือชมพูอ่อน เมล็ดสีดำเป็นมัน เนื้ออ่อนเมื่

ประโยชน์

1. ลำไยสามารถช่วยบำรุงระบบการทำงานของสมองได้ เช่น ให้ความจำดี เสริมสร้างสติปัญญากระตุ้นการไหลเวียนของออกซิเจนไปสู่สมอง และทำให้สมองไหลลื่นเมื่อใช้ความคิด เนื่องจากเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยโพแทสเซียมโดยสามารถเสริมสร้างระบบการทำงานของเส้นประสาทและกล้ามเนื้อให้เป็นปกติ

2. ลำไยมีสรรพคุณในการดูแลผิวพรรณให้มีสุขภาพดีขึ้นเพราะประกอบไปด้วยวิตามินซีและสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งช่วยชะลอความเสื่อมสภาพของเซลล์ แน่นอนว่า จะช่วยบำรุง ผิวพรรณจากภายในให้เปล่งปลั่งสดใส ผิวหนังมีความเต่งตึง แลดูกระชับ สุขภาพดีและ ห่างไกลจากริ้ว รอยความแก่ได้

3. ลำไยมีธาตุเหล็กและธาตุทองแดงที่ช่วยป้องกันร่างกายไม่ให้อ่อนเพลีย ช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็กได้ดีขึ้น และเป็นผลไม้ที่ให้พลังงานสูง จึงช่วยทำให้รู้สึกสดชื่นและกระปรี้กระเปร่ายิ่งขึ้น เหมาะอย่างยิ่งกับผู้ที่มีการอ่อนเพลีย

4. ลำไยอุดมไปด้วย ฟอสฟอรัส ที่มีส่วนช่วยบรรเทาอาการปวด ไม่ว่าจะเป็นบริเวณข้อกระดูก หรือกล้ามเนื้อ และยังช่วยลดอาการข้ออักเสบได้ นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยพบว่า ในเมล็ดลำไยมีสารกลุ่มช่วยลดระดับกรดไขมันที่เป็นสาเหตุของโรคเกาต์ได้

5. ช่วยให้กระดูกและฟันแข็งแรงลำไยอุดมไปด้วยวิตามินซีอย่างพอเหมาะ แม้ว่าจะเป็นผลไม้ที่มีรสชาติดีหวาน แต่กลับสามารถช่วยให้กระดูกและฟันของคุณแข็งแรงขึ้นได้



รูปภาพที่ 2.5 เผือก

1.5 เผือก

เผือก เป็นพืชล้มลุกอายุยืน เช่นเดียวกับบอน ต้นตรง ไม่มีเนื้อไม้ มีหัวใต้ดินสะสมอาหาร ช่อดอกแบบช่อเชิงลด ก้านดอกอวบใหญ่ สั้นกว่าก้านใบ ดอกตัวผู้และตัวเมียขนาดเล็กอยู่แยกกันบนแกนช่อ ดอกตัวเมียสีเขียวอยู่โคน ดอกตัวผู้สีขาวอยู่ปลาย ผลมีเนื้อเป็นกระจุกแน่น มี 1-10 เมล็ดเผือกเป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หรือตอนใต้ของเอเชียกลาง ปัจจุบันใช้ปลูกเป็นพืชอาหารในหมู่เกาะเวสต์อินดีส แอฟริกาและเอเชีย เป็นอาหารหลักในหมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิก และปาปัวนิวกินี รวมทั้งชาวเกาะในอินโดนีเซีย เผือกรับประทานได้หลายส่วน โดยหัว หัวย่อย ไหล ใบและก้านใบเมื่อต้มสุกสามารถรับประทานได้เช่นเดียวกับบอน โดยส่วนใหญ่นิยมนำมาทำเป็นแกง แบ่งจากเผือกรับประทานทั้งเป็นอาหารหลักและอาหารว่าง ใช้ใบ

เผือกห่อปลาเค็มหรืออาหารอื่นก่อนนำไปนึ่ง ในฮาวายนำหัวเผือกมาต้มตำให้ละเอียด ปล่อยให้เกิดการหมัก กลายเป็นอาหารที่เรียกว่า โปย

ประโยชน์

ประโยชน์และสรรพคุณหลายอย่าง จึงเป็นอาหารที่บำรุงสุขภาพและให้พลังงานไปพร้อมๆ กัน โดยเฉพาะผู้ที่มีปัญหาด้านการย่อยอาหาร นอกจากคาร์โบไฮเดรตแล้วเผือกยังมีโปรตีน โพแทสเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินบี 1 วิตามินซี และที่สำคัญมีธาตุเหล็กและฟลูออไรด์สูง จึงช่วยให้ฟันไม่ผุ กระดูกแข็งแรง จึงไม่ต้องห่วงเรื่องกระดูกพรุน รวมทั้งข้อเข่าเสื่อมโดยเฉพาะผู้หญิงสูงวัยที่จำเป็นต้องได้รับแคลเซียมเสริมในปริมาณมาก นอกจากนี้ ยังช่วยบำรุงไต บำรุงลำไส้และ แก้อาการท้องเสียอีกด้วย เหตุนี้หากใครที่ดื่มนมไม่ได้ดื่มแล้วท้องอืด หรือมีอาการแพ้นม เผือกอาจเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่จะทานทดแทนนมนอกจากอาหารชนิดอื่นๆ และหากใครอยากทานเผือกเพื่อบำรุงร่างกายให้แข็งแรงอาจต้มเผือก 100 กรัม กับข้าว 100 กรัม ต้มจนเป็นโจ๊กและทานได้เลย โดยเฉพาะในผู้ป่วยที่กำลังเป็นไข้ จะช่วยให้ ไข้ลงเร็วขึ้น



รูปภาพที่ 2.6 ใบเตย

1.5 ใบเตย

ใบเตย เป็นพืชที่คนไทยรู้จักกันเป็นอย่างดีมาตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว เพราะได้นำมาใช้ประโยชน์ต่างๆ มากมาย โดยเฉพาะส่วนของใบที่เราเรียกว่า ใบเตย จึงทำให้เรียกพืชชนิดนี้ติดปากกันมาจนถึงปัจจุบันว่า “ใบเตย ” สำหรับถิ่นกำเนิดของใบเตยนั้น เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ไทย พม่า ลาว มาเลเซีย และประเทศอินเดีย รวมถึงทวีปอื่น เช่น แอฟริกา และออสเตรเลีย ชอบขึ้นตามพื้นที่ชุ่มน้ำ ริมลำน้ำ หรือ บริเวณที่ชื้นที่มีน้ำขังเล็กน้อย ในประเทศไทยสามารถพบได้ทั่วทุกภาคของประเทศ

ประโยชน์

1. ช่วยบำรุงหัวใจ
2. ช่วยลดน้ำตาลในเลือด
3. ช่วยลดความดันโลหิต
4. ใช้รักษาโรคหัด หรือ โรคฉีพวง
5. รักษาเลือดออกตามไรฟัน
6. แก้หวัด
7. รักษาอาการตับอักเสบ
8. ช่วยดับพิษไข้
9. แก้ท้องอืด

2. แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับทฤษฎีความรู้ความเข้าใจ

ความรู้ ความเข้าใจ คือสิ่งที่เกิดมาจากการสั่งงานการศึกษา การค้นคว้าหรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติการและทักษะความเข้าใจหรือสารสนเทศที่ได้รับมาจากประสบการณ์ ทั้งการได้ยิน การฟัง การคิด หรือการปฏิบัติการ องค์วิชาแต่ละสาขาตามที่ได้จำแนกความหมายระหว่างความรู้ ความเข้าใจ เพื่อประโยชน์ในการสื่อสารความหมาย ไว้ดังนี้

ความรู้ หมายถึง สารสนเทศที่นำไปสู่การปฏิบัติ เป็นเนื้อหาข้อมูล ซึ่งประกอบด้วยข้อเท็จจริง ความคิดเห็น ทฤษฎี หลักการ รูปแบบ กรอบความคิด หรือรูปแบบอื่นๆ ที่มีความจำเป็น และเป็นกรอบของการผสมผสานระหว่างประสบการณ์ ค่านิยม ความรอบรู้ในบริบท สำหรับการประเมินค่า และการนำเอาประสบการณ์กับสารสนเทศใหม่ๆ มาผสมรวมเข้าด้วยกัน โดยความรู้อาจแยกออกจากความรู้เฉพาะสิ่ง และความรู้เรื่องสากลความเข้าใจเป็นขั้นตอนสำคัญของการสื่อสารความหมายโดยอาศัย ความสามารถทางสมองหรือทักษะ อาจได้การใช้ปากเปล่าภาษา ข้อเขียน หรือสัญลักษณ์ ต่างกันทำความเข้าใจ อาจไม่มีผลสมบูรณ์เสมอไป สำหรับพฤติกรรมความรู้ความเข้าใจแบ่งได้เป็น 3 รูปแบบได้แก่

การแปลความ การตีความ และการสรุปอ้างอิง ซึ่งความหมายของคำว่า ความรู้ทางพจนานุกรมทางการศึกษา เป็นข้อเท็จจริงกฎเกณฑ์และรายละเอียดต่างๆ ที่มนุษย์ได้รับและเก็บสะสมไว้ ซึ่งมีความคล้ายกับความหมายพจนานุกรมได้ให้คำจำกัดความของความรู้ ว่าเป็นความรู้เกี่ยวกับข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์โครงสร้างที่เกิดจากการศึกษา ค้นหา หรือเป็นความรู้เกี่ยวกับสถานที่ สิ่งของหรือบุคคลที่ได้จากการสังเกตประสบการณ์หรือรายงาน การรับรู้ข้อเท็จจริงต้องชัดเจนและต้องอาศัยเวลา และใกล้เคียงกับความหมายที่ได้ให้ความหมายว่า ความรู้เป็นเครื่องเกี่ยวกับการระลึกเฉพาะเรื่อง ระลึกถึงวิธีการ กระบวนการหรือสถานการณ์ต่างๆ โดยเน้นการจำได้ให้มีความสำคัญต่อ

พฤติกรรมมนุษย์ในด้านที่เกี่ยวกับความรู้ ความเข้าใจถึงข้อเท็จจริงต่างๆ รวมถึงศึกษาถึงการพัฒนาความรู้ ความสามารถด้านทักษะทางสติปัญญา และการใช้วิจารณญาณในการประกอบการตัดสินใจ และจากแนวคิดต่างๆ ผู้วิจัยสามารถสรุปความหมาย ดังนี้ ความรู้และความเข้าใจเป็นกระบวนการรับรู้เรื่องราวต่างๆ อยู่เป็นระบบและสามารถรวบรวมหรือในประเด็นต่างๆ ได้อย่างละเอียดสามารถจัดลำดับขั้นตอนได้อย่างชัดเจน ดังนี้

2.1.2 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความรู้

บุคคลแต่ละคนต่างมีความรู้ ความเข้าใจในสิ่งต่างๆ ไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับสภาพความพร้อมของแต่ละสถานการณ์และบุคคล ปัจจัยหลักที่มีอิทธิพลต่อความรู้ ความเข้าใจ ที่สำคัญซึ่งได้สรุปปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความคิดเห็น ซึ่งมีความสัมพันธ์กับความรู้ไว้ 2 ปัจจัยคล้ายกัน ดังนี้

2.1.2.1 ปัจจัยส่วนบุคคล

1) ระดับการศึกษา การศึกษามีอิทธิพลต่อการแสดงออก เพราะจะทำให้บุคคลมีความรู้และมีความคิดเห็นในเรื่องต่างๆ อย่างมีเหตุและมีผล

2) ความเชื่อ หมายถึง ความรู้นึกคิดของแต่ละบุคคลในการยอมรับสิ่งต่างๆ ซึ่งอาจแตกต่างกันออกไป ยอมรับว่าสิ่งใดสิ่งหนึ่งเป็นความจริงหรือเป็นสิ่งที่เราไว้วางใจ ความจริงหรือความไว้วางใจที่เป็นรูปของความเชื่อนั้น ไม่จำเป็นว่าจะต้องเป็นความจริง

3) สถานภาพทางสังคม หมายถึง สิทธิตำแหน่งของบุคคลในการยอมรับต่อสิ่งต่างๆ ซึ่งได้มาจากการเป็นสมาชิกของสังคม สถานภาพจะทำให้บุคคลมีสิทธิและหน้าที่ตามบทบาทของตำแหน่ง

4) ประสบการณ์ เป็นสิ่งก่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ ความชัดเจนที่เกิดจากการกระทำหรือได้พบเห็นมา และประสบการณ์ก็เป็นสิ่งที่มีคุณค่าในการเรียนรู้ทุกๆ ด้าน

2.1.2.3 ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย

1) ครอบครัว หมายถึง การสะสมความรู้โดยตรง หรือทางอ้อมจากระเบียบ วิถีปฏิบัติ กฎเกณฑ์และค่านิยมต่างๆ ที่กลุ่มได้กำหนดไว้เป็นระเบียบของความประพฤติและความสัมพันธ์ของสมาชิกในสังคม

2) กลุ่มและสังคมที่เกี่ยวข้อง มีอิทธิพลต่อบุคคลอย่างมาก เพราะเมื่อบุคคลอยู่ในกลุ่มหรือสังคมใดต้องยอมรับและปฏิบัติตามเกณฑ์ของกลุ่มและสังคมนั้น

3) สื่อสารมวลชน ได้แก่ หนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ ซึ่งมีอิทธิพลอย่างมากต่อการเรียนรู้และการเปลี่ยนแปลงความคิดเห็นของบุคคล สำหรับปัจจัยและแนวคิดดังกล่าวสามารถสรุปได้ว่าความรู้ ความเข้าใจ แต่ละบุคคลจะมากหรือน้อยอยู่ที่ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคลและ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจสังคมครอบครัวและการจงใจ

2.1.3 ระดับความรู้ ความเข้าใจ

ความรู้ ความเข้าใจ ของแต่ละบุคคลจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยที่เกี่ยวข้องและแนวทางในการลำดับความสำคัญซึ่งได้แบ่งระดับความรู้ความสามารถทางด้านสติปัญญา ออกเป็น 6 ระดับ

1. ความรู้ (Knowledge) สิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้าหรือประสบการณ์รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติและทักษะความเข้าใจ หรือสารสนเทศที่ได้รับมาจากการประสบการณ์ สิ่งที่ได้รับมาจากการได้ยิน ได้ฟัง การคิดหรือการปฏิบัติองค์วิชาในแต่ละสาขา ซึ่งในความคิดของผู้นั้นคิดว่า นิยามของคำว่า ความรู้ นั้นเป็นสิ่งที่ยากที่จะกำหนดขอบเขตของความหมาย แต่ถ้าเราเริ่มจากคำว่า "ข้อมูล" หรือ "ข้อเท็จจริง" สิ่งที่ได้คือความจริงต่างๆ ที่ปรากฏเกิดขึ้น การดำเนินการต่างๆ ทำให้เกิดข้อมูล เช่น เมื่อเรามีการซื้อขายสินค้า ก็มีการจดบันทึกหลักฐาน เช่น การออกใบเสร็จ ใบส่งของ เอกสารกำกับ เป็นรายการแสดงการดำเนินการ สิ่งเหล่านี้เรียกว่าข้อมูล ข้อมูลจึงเป็นเรื่องของข้อเท็จจริงที่เกิดจากการกระทำของมนุษย์เกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ เกิดจากกิจกรรมต่างๆ ที่ต้องดำเนินการทั้งในระดับส่วนตัว ระดับการทำงานร่วมกันและระดับกลุ่มองค์กร ตลอดจนระดับสังคมและชุมชนต่างๆ

2. ความเข้าใจ (Comprehensive) คือ กระบวนการทางจิตวิทยาที่เกี่ยวข้องกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งทำให้บุคคลสามารถครุ่นคิดถึงสิ่งนั้น และสามารถใช้มันโน้ตสโน้ต เพื่อจัดกับกับสิ่งนั้นได้อย่างเพียงพอ สิ่งทีกล่าวถึงนี้อาจจะมีลักษณะเป็นนามธรรม หรือเป็นสิ่งที่ทางกายภาพก็ได้ เช่น บุคคลสถานการณ์

3. การนำความรู้ไปใช้ (Application) ความสามารถในการนำความรู้ไปใช้เป็นพฤติกรรมขั้นที่สาม ซึ่งจะต้องอาศัยความสามารถหรือทักษะทางด้านความเข้าใจดังกล่าวมาแล้วการนำความรู้ไปใช้นี้กล่าวอีกนัยหนึ่ง คือ การแก้ปัญหาตนเอง ซึ่งมีอยู่ 6 ขั้นตอนและเมื่อนำมาพิจารณาจะเห็นว่าความเข้าใจในหลักทฤษฎีวิธีการต่างๆ จะถูกนำมาใช้ในการแก้ปัญหา

4. การวิเคราะห์ (Analysis) เป็นกระบวนการย่อยหัวข้อที่ซับซ้อนหรือมีมากมาย ให้เป็นส่วนที่ย่อยลงเพื่อจะสามารถเข้าใจประเด็นดังกล่าวได้ดียิ่งขึ้น อาจจะแบ่งเป็นขั้นย่อยได้ 3 ขั้นด้วยกัน

- 1) ความสามารถในการแยกแยะองค์ประกอบของปัญหาออกเป็นส่วนๆ
- 2) ความสามารถในการเห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างส่วนประกอบ
- 3) ความสามารถในการมองเห็นหลักของการผสมผสานปัญหาที่มีองค์ประกอบย่อยมากมาย

5. การสังเคราะห์ (Synthesis) คือ ความสามารถในการนำเอาส่วนประกอบย่อยหลายๆ อย่างมารวมกันเข้าเป็นกรอบโครงสร้างที่แน่ชัดโดยทั่วไปแล้วการนำเอาประสบการณ์ในอดีตมารวมกันกับประสบการณ์ในปัจจุบัน และนำมาสร้างเป็นกรอบที่มีระเบียบแบบแผนเป็นส่วนหนึ่งของ

พฤติกรรมที่ก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์หรือความคิดริเริ่ม จึงต้องมีความเข้าใจในการนำความรู้ไปใช้ในการวิเคราะห์มาประกอบ

6. การประเมินผล (Evaluation) ในการประเมินผลที่เกี่ยวข้องกับการให้ค่าต่อความรู้หรือข้อเท็จจริงต่างๆ ซึ่งต้องใช้เกณฑ์หรือมาตรฐานเป็นส่วนประกอบในการประเมินผลมาตรฐานนี้อาจจะอยู่ในทุกขั้นตอนของความสามารถหรือทักษะต่างๆ

ดังนั้นความหมายของความรู้และความเข้าใจในข้างต้น ได้กล่าวถึง กระบวนการเกิดความรู้ นำไปสู่ความเข้าใจและนำไปใช้ โดยผ่านการวิเคราะห์และสังเคราะห์เป็นไปตามลำดับขั้นตอนอย่างชัดเจนโดยชี้ให้เห็นว่าความรู้เป็นขั้นตอนแรกในการที่สมองรับเอาข้อมูลเข้ามาเก็บไว้ในระบบความจำ จากนั้นขั้นตอนที่สอง จึงเป็นเรื่องราวของความเข้าใจในความหมายของข้อมูลจากความรู้ นั้น ๆ จนถึงขั้นถ่ายทอดหรือสื่อความหมายออกมาให้ผู้อื่นรับรู้ต่อไปได้ แล้วจึงมาถึงขั้นนำความรู้ไปใช้จากความเข้าใจด้วยการวิเคราะห์สังเคราะห์และประเมินผลต่อไป จึงไม่สามารถแยกอธิบายเรื่องความรู้และความเข้าใจก่อนที่จะรู้ ระดับความรู้ของแต่ละบุคคลจะต้องทำการวัดความรู้ ซึ่งสมศักดิ์วิศาลาภรณ์ และคณะ ได้เสนอแนวคิดในด้านวิธีการวัดความรู้ที่เป็นที่นิยมไว้ว่า วิธีการวัดผลความรู้กระทำได้หลายวิธีที่นิยมปฏิบัติกันโดยทั่วไป คือ การวัดโดยใช้แบบทดสอบ และเป็นแบบทดสอบชนิดเลือกตอบ (Multiple Choice Tests) เป็นส่วนใหญ่เพราะเป็นแบบทดสอบที่วัดได้รอบด้านสามารถวัดผลของการเรียนรู้ได้หลายอย่าง ตั้งแต่กระบวนการทางสติปัญญาขั้นสูง ได้แก่ การวิเคราะห์การสังเคราะห์ และการประเมินค่าตลอดจนถึงการจดจำเบื้องต้น

กล่าวโดยสรุปความรู้ความเข้าใจ หมายถึง การเข้าใจถึงเรื่องราวข้อเท็จจริงรายละเอียดต่างๆ ที่เคยมีประสบการณ์หรือพบเจอและความสามารถในการนำความรู้ที่เก็บรวบรวมมาใช้ ดัดแปลง อธิบายเปรียบเทียบในเรื่องนั้นๆ ได้อย่างมีเหตุผล ความรู้ความเข้าใจเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องโดยตรง รวมถึงการนำความรู้ความเข้าใจไปใช้ในสถานการณ์จริง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของแต่ละบุคคลเป็นสำคัญ

สำหรับการวิจัยในครั้งนี้ ทำให้ได้รับความรู้ความเข้าใจต่อการคุ้มครองคนไร้ที่พึ่ง ที่จะนำมาใช้ หมายถึง ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของการคุ้มครองคนไร้ที่พึ่งในชุมชน เพื่อจะได้นำไปเป็นแนวทางเพื่อวางแผนระบบการทำงานการคุ้มครองคนไร้ที่พึ่งต่อไป

3. แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ

ความพึงพอใจ คือ การรับรู้ผู้บริโภคได้รับจากสินค้าหรือบริการ ซึ่งระดับความพึงพอใจของแต่ละคนนั้น มีความแตกต่างกันซึ่งผู้รู้ให้ความหมายไว้ดังนี้

ความหมายของความพึงพอใจ หมายถึง อารมณ์ ความรู้สึกร่วม ของบุคคลที่มีต่อ การเรียนรู้ ประสบการณ์ที่เกิดจากแรงจูงใจซึ่งเป็นพลังภายในของแต่ละบุคคล อันเป็นความสัมพันธ์ระหว่างเป้าหมายที่คาดหวังและความต้องการ ด้านจิตใจ นำไปสู่การค้นหาล้างที่ต้องการมาตอบสนอง

เมื่อได้รับการตอบสนองความต้องการ ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ ว่าความพึงพอใจเป็นความรู้สึกสองแบบของมนุษย์ คือความรู้สึกทางบวกและความรู้สึกทางลบ ความรู้สึกทางบวกเป็นความรู้สึกที่เกิดขึ้นแล้วจะทำให้เกิดความสุขนี้เป็นความรู้สึกที่แตกต่างจากความรู้สึกทางบวกอื่นๆ กล่าวคือ เป็นความรู้สึกที่มีระบบย้อนกลับความสุขสามารถทำให้เกิดความรู้สึกทางบวกเพิ่มขึ้นได้อีก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าความสุขเป็นความรู้สึกที่สลับซับซ้อนและมีความสุขนี้จะมีผลต่อบุคคลมากกว่า ความรู้สึกในทางบวกอื่นๆ แนวคิดความพึงพอใจ มีส่วนเกี่ยวข้องกับความต้องการของมนุษย์ กล่าวคือความพึงพอใจจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อความต้องการของมนุษย์ได้รับการตอบสนอง ซึ่งมนุษย์ไม่ว่าอยู่ในที่ใดมีความต้องการขั้นพื้นฐานไม่ต่างกัน ทศนคติทางบวกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เป็นความรู้สึกหรือทัศนคติที่ดีต่องานที่ทำของบุคคลที่มีต่องานในทางบวก ความสุขของบุคคลอันเกิดจากการปฏิบัติงานและได้รับผลเป็นที่พึงพอใจ ทำให้บุคคลเกิดความกระตือรือร้น มีความสุขความมุ่งมั่นที่จะทำงาน มีขวัญและมีกำลังใจ มีความผูกพันกับหน่วยงาน มีความภาคภูมิใจในความสำเร็จของงานที่ทำ และสิ่งเหล่านี้จะส่งผลต่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการทำงาน จึงส่งผลต่อความก้าวหน้าและความสำเร็จขององค์กร

4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โฉมเฉลา ณรงค์ (2551) ได้ศึกษาเรื่อง กะทิ กะทิเป็นของเหลวที่ได้จากเนื้อมะพร้าวแก่ (solid coconut endosperm) โดยอาจเติมน้ำหรือไม่เติมน้ำ ลักษณะทั่วไปมีสีขาวทึบแสงอยู่ในรูปอิมัลชันชนิดน้ำมันในน้ำ (oil-in-water) โดยการยึดเกาะระหว่างโปรตีน ไขมันและน้ำ น้ำมันในกะทิถูกล้อมรอบด้วยเมมเบรนของฟอสโฟเออร์ (phospholipid) ได้แก่ เลซิทีน (lecithin) และเซฟาลิน (cephalin) ตามธรรมชาติอย่างไรก็ตาม อิมัลชันดังกล่าวมีความคงตัวต่ำทำให้เกิดการรวมตัวของไขมัน (coalescence) ปรากฏการณ์ดังกล่าวเกิดขึ้นเมื่อตั้งกะทิไว้ประมาณ 5-10 ชั่วโมงกะทิเกิดการแยกชั้นโดยชั้นล่างเป็นหาง (coconut skim milk) ซึ่งประกอบด้วยโปรตีนและชั้นบนเป็นหัวกะทิ (coconut cream) กรดไขมันที่เป็นองค์ประกอบน้ำมันมะพร้าวจากกะทิ ประกอบไปด้วยกรดไขมันชนิดอิ่มตัวมีมากกว่า (lauric acid) มากที่สุดประมาณร้อยละ 45-50 รองลงมา คือ กรดไมริสติก (myristic acid) ประมาณร้อยละ 15-19 และกรดปาล์มติก (palmitic acid) หรือ (lauric oil) ประมาณร้อยละ 8-18 กรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัว

5. กรอบแนวคิดในการวิจัย

ความหมายของกรอบแนวคิดในการวิจัยกรอบแนวคิดการวิจัย หมายถึง กรอบของการวิจัยในด้านเนื้อหาสาระ ซึ่งประกอบด้วยตัวแปรและการระบุความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร ในการสร้างกรอบแนวคิดการวิจัย ผู้วิจัยจะต้องมีกรอบพื้นฐานทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับปัญหาที่ศึกษาและมโนภาพ (concept) ในเรื่องนั้นแล้วนำมาประมวลเป็นกรอบในการกำหนดตัวแปรและรูปแบบความสัมพันธ์

ระหว่างตัวแปรต่างๆ ในลักษณะของกรอบแนวคิดการวิจัยและพัฒนาเป็นแบบจำลองในการวิจัยต่อไป แหล่งที่มาของกรอบแนวคิดการวิจัย

1. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

1.1 กะทิ

กะทิ เป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร มีลักษณะเป็นน้ำสีขาวข้นคล้ายนม ได้มาจากการคั้นน้ำจากเนื้อมะพร้าวแก่ สีและรสชาติที่เข้มข้นของกะทิมาจากน้ำมันมะพร้าวและน้ำตาลมะพร้าวที่อยู่ในเนื้อมะพร้าว โดยมีรสชาติมันและหวาน

หลักการเลือกและประโยชน์ของกรอบแนวคิดในการวิจัย

กรอบแนวคิดที่ดีควรจะเป็นกรอบแนวคิดที่ตรงประเด็นในด้านเนื้อหาสาระตัวแปรที่ต้องการศึกษา มีความสอดคล้องกับความสนใจในเรื่องที่วิจัย มีความง่ายและไม่สลับซับซ้อนมาก และควรมีประโยชน์ในเชิงนโยบายหรือการพัฒนาสังคม กรอบแนวคิดที่จะนำมาใช้ในการวิจัยจะมีประโยชน์ต่อการดำเนินการวิจัยขั้นต่อไป โดยเฉพาะในขั้นตอนการรวบรวมข้อมูล ขั้นตอนการออกแบบการวิจัย ขั้นตอนการวิเคราะห์ และการตีความหมายผลการวิเคราะห์การนำเสนอกรอบแนวคิดในการวิจัยการนำเสนอกรอบแนวคิดในการวิจัยอาจทำได้หลายวิธี ดังนี้

1. การเขียนบรรยาย โดยระบุตัวแปรที่ศึกษาและความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร
2. การเขียนแบบจำลองหรือสัญลักษณ์และสมการ
3. การเขียนแผนภาพ แสดงตัวแปรต่างๆ และความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร
4. การเขียนแบบผสมผสาน

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงาน

ในการจัดทำโครงการ ข้าวแต่นสามารถ ในครั้งนี้คณะผู้จัดทำได้ดำเนินงานจัดทำโครงการตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้นตอนการดำเนินงาน
2. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
 - 2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
 - 2.2 เครื่องมือที่ใช้ในงาน (แบบสอบถามความคิดเห็น,ความพึงพอใจ)
3. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
4. การศึกษาความพึงพอใจของ (ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง/ผู้บริโภค)

1. ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.1 คิดหัวข้อโครงการ เพื่อนำเสนอครูที่ปรึกษาโครงการ
- 1.2 ศึกษาและค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ เรื่องข้าวแต่น มีเนื้อหานาน้อยเพียงใด ต้องศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมจากเว็บไซต์ต่างๆ เพียงใด และเก็บรวบรวมข้อมูลไว้ เพื่อจัดทำเนื้อหาต่อไป
- 1.3 ศึกษาการทำข้าวแต่น จากเอกสารและเว็บไซต์ต่างๆ ที่นำเสนอเทคนิคและวิธีการทำ
- 1.4 จัดทำข้าวแต่น ตามลำดับขั้นตอนและวิธีดังนี้

ขั้นตอนในการทำข้าวแต่นสามารถ

1. เตรียมส่วนผสมของข้าวแต่น



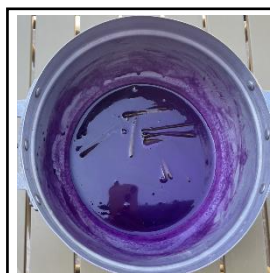
รูปภาพที่ 3.1 ส่วนผสม

2. นำข้าวเหนียวไปล้างน้ำ แล้วแช่น้ำไว้ 6-8 ชั่วโมง



รูปภาพที่ 3.2 แช่ข้าวเหนียว

3. เตรียม น้ำลำไย น้ำอัญชัน และเปลือก เพื่อนำไปผสมกับน้ำกะทิ



รูปภาพที่ 3.3 น้ำลำไย อัญชัน เปลือก ผสมกะทิ

4. นำข้าวที่แช่ไว้ตอนแรก มานึ่งจนสุก



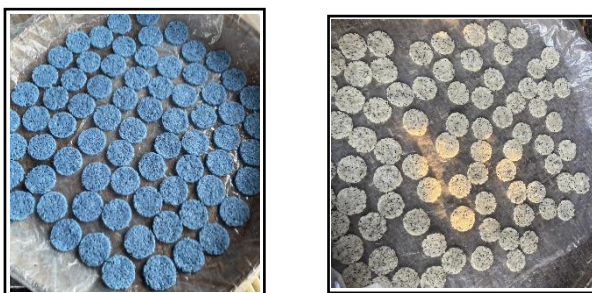
รูปภาพที่ 3.4 นึ่งข้าว

5. แล้วนำน้ำกะทิที่ผสมกับน้ำลำไย อัญชัน เผือก มาคลุกกับข้าวเหนียวจนเข้ากัน แล้วทิ้งไว้ 10-15 นาที จากนั้นนำมาใส่พิมพ์เป็นรูปต่างๆ แล้วเกลี่ยให้ข้าวเหนียวเรียงเม็ดสวยงาม



รูปภาพที่ 3.5 ผสมข้าว และใส่ลงพิมพ์

6. แล้วนำไปตากแดด 2-3 วัน จนเม็ดข้าวแห้งสนิท



รูปภาพที่ 3.6 ตากแดด

7. แล้วนำมาทอดไฟกลางค่อนข้างอ่อน ทอดจนขนมฟูขึ้นมา แล้วนำขึ้นจากกระทะ พักไว้จนหายร้อน



รูปภาพที่ 3.7 ทอดขนม

8. แล้วจึงมาเตรียมส่วนของน้ำตาลราดบนหน้าขนม เตรียมน้ำตาลมะพร้าว และเกลือ ใส่หม้อแล้วตั้งไฟอ่อนเคี่ยวให้น้ำตาลละลาย พักไว้จนน้ำตาลอุ่นๆ แล้วนำมาราดขนม



รูปภาพที่ 3.8 ราดน้ำตาล

9. แล้วนำไปบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม และนำไป摆摊หรือจำหน่ายได้



รูปภาพที่ 3.9 บรรจุภัณฑ์

1.5 จัดทำโครงการ สร้างโครงการคอมพิวเตอร์ เพื่อนำเสนอต่อครูที่ปรึกษาวิชาโครงการนี้

1.6 ปฏิบัติการจัดทำโครงการอาชีพ เรื่องข้าวแต่นสามารถ นำเสนอรายงานความก้าวหน้าของงานเป็นระยะๆ ซึ่งครูที่ปรึกษาจะให้ข้อเสนอแนะที่น่าสนใจต่อไป ทั้งนี้เมื่อได้รับคำแนะนำก็จะนำมาปรับปรุงและแก้ไขให้ดียิ่งขึ้น

1.7 จัดทำเอกสารรายงานโครงการ จัดทำบอร์ด รูปเล่ม และแผ่นพับ โดยการใช้ข้อมูลจากเนื้อหาที่รวบรวม นำมาย่อส่วนเพื่อง่ายต่อการทำเอกสารรายงาน

1.8 นำเสนองาน โดยการใช้บอร์ดเป็นตัวกลางในการนำเสนอผลงาน และแพคเกจสินค้าจริง ตัวสินค้าและองค์ประกอบต่างๆ ในการนำเสนอ

2. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษาครั้งนี้ใช้กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น คือ ข้าวแต่นสามารถ ได้จากกลุ่มตัวอย่างเฉพาะเจาะจง จำนวน 29 คน ดังนี้

2.1.1 ชาวบ้านและนักเรียนนักศึกษา จำนวน 21 คน

2.1.2 คณะครู จำนวน 8 คน

รวมทั้งสิ้นจำนวน 29 คน

แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อ ข้าวแต๋นสามรส

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. สถานะ ☐ ชาวบ้านนักเรียนนักศึกษา ☐ คณะครู

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อ ข้าวแต๋นสามรส

ความคิดเห็น	ระดับคะแนน				
	5	4	3	2	1
1. กระบวนการผลิต					
1.1 ความรู้ความสามารถของผู้จัดทำ					
1.2 ความสะอาดในการผลิต					
1.3 วัตถุดิบได้มาตรฐาน					
2. ผลลัพธ์					
2.1 ปริมาณ					
2.2 บรรจุภัณฑ์					
2.3 ราคา 20 บาท					
3. คุณภาพ					
3.1 กลิ่นสัมผัส					
3.2 รสชาติ					
3.3 เนื้อสัมผัส					
3.4 ความพึงพอใจ					
รวม					

ตารางที่ 3.2 แบบสอบถามความพึงพอใจ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

(ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ข้อมูล)

3. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ผลรวมของคะแนน
2. ค่าร้อยละ
3. ค่าเฉลี่ย

4. การศึกษาความพึงพอใจของ (ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง/ผู้บริโภคร)

เป็นการวิเคราะห์หาค่าประสิทธิภาพของข้าวแต๋นสามรส โดยการหาค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย โดยมีเกณฑ์ดังนี้

ค่าระดับคะแนน	การแปลความหมาย
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า 1.5	วิกฤต
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า 1.5 แต่น้อยกว่า 2.5	ควรปรับปรุง
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า 2.5 แต่น้อยกว่า 3.5	ปานกลาง
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า 3.5 แต่น้อยกว่า 4.5	ดี
ระดับคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า 4.5 แต่น้อยกว่า	ดีเยี่ยม

บทที่ 4

ผลการดำเนินโครงการ

จากการดำเนินงานวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของโครงการ ข้าวต้นสามารถ ทางคณะผู้จัดทำได้เก็บรวบรวมข้อมูลการดำเนินงานนำเสนอตามลำดับ ดังนี้

1. สัญลักษณ์ที่ใช้ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล
2. ลำดับขั้นตอนในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล
3. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

1. สัญลักษณ์ที่ใช้ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษาค้นคว้าได้กำหนดความหมายของสัญลักษณ์สำคัญที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

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

2. ลำดับขั้นตอนในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้ศึกษาค้นคว้าได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการหาค่าอัตราส่วนของกลุ่มตัวอย่าง

ตอนที่ 2 ผลการหาค่าความพึงพอใจการดำเนินโครงการ

3. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษาค้นคว้าได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการหาค่าอัตราส่วนของกลุ่มตัวอย่าง

ลำดับ	สถานะ	จำนวน	ร้อยละของผู้ตอบ แบบสอบถาม
1	ชาวบ้านและนักเรียนนักศึกษา	21	72
2	คณะคุณครู	8	28
รวม		29	100

ตารางที่ 4.1 ค่าร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง

จากตารางที่ 4.1 พบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำนวน 29 คน เป็นชาวบ้านและนักเรียน นักศึกษา จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 72 เป็นคณะคุณครู จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 28

ตอนที่ 2 ผลการหาค่าความพึงพอใจของชนมข้าวแต่นสามรส

ข้อที่	รายการ	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
1	กระบวนการ	4.34	ดี
2	ผลิตภัณฑ์	5.00	ดีเยี่ยม
3	คุณภาพ	4.41	ดี
รวม		4.59	ดีเยี่ยม

ตารางที่ 4.2 ผลความพึงพอใจของชนมข้าวแต่นสามรส

จากตาราง 4.2 พบว่า การประเมินความพึงพอใจของชนมข้าวแต่นสามรส โดยรวมอยู่ในระดับดีเยี่ยม ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผลิตภัณฑ์ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 รองลงมา คุณภาพ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 และกระบวนการ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ตามลำดับ

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

จากการจัดทำโครงการ ข้าวแต่นสามารถ คณะผู้จัดทำสามารถสรุป อภิปรายผลข้อเสนอแนะได้ดังนี้

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

1. วัตถุประสงค์ของการทำโครงการ

- 7.1 เพื่อให้ข้าวแต่นมีรูปทรงและรสชาติที่แปลกใหม่ และทำให้มีความน่าสนใจมากขึ้น
- 7.2 เพื่อเพิ่มมูลค่าของข้าวแต่น
- 7.3 เพื่อสร้างรายได้

2. สรุปผลการทำโครงการ

จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำนวน 29 คน เป็นชาวบ้านและนักเรียน นักศึกษา จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 72 คณะคุณครู จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 28 จากการประเมินความพึงพอใจของขนมข้าวแต่นสามารถ โดยรวมอยู่ในระดับดีเยี่ยม ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59

3. อภิปรายผล

จากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำนวน 29 คน เป็นชาวบ้านและนักเรียน นักศึกษา จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 72 คณะคุณครู จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 28 จากการประเมินความพึงพอใจของขนมข้าวแต่นสามารถ โดยรวมอยู่ในระดับดีเยี่ยม ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผลิตภัณฑ์ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 รongลงมา คุณภาพ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 และกระบวนการ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ตามลำดับ

4. ปัญหาและอุปสรรคในการทำโครงการ

1. การวางแผนจัดทำโครงการงานยังไม่ชัดเจนทำให้ล่าช้า
2. เกิดการเสียต้นทุนมาก เนื่องจากผลิตในช่วงต้นทุนสูงกว่าปกติ

5. ข้อเสนอแนะ

1. การทำงานเป็นกลุ่มควรมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน เพื่อให้งานเสร็จตามเวลาที่กำหนด
2. สมาชิกในกลุ่มควรมีความสามัคคีกันและปรับปรุงแก้ไของค์ประกอบหลักในการศึกษาเพื่อจุดประสงค์หลักในระยะเวลาข้างหน้า
3. ควรทดลองและวิจัยวัตถุดิบเพิ่มมากขึ้น เพื่อหาผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด

6. ข้อเสนอแนะการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. นักศึกษาต้องศึกษาที่มาและความสำคัญขององค์ประกอบของวัตถุดิบ เพื่อผลการดำเนินงานที่ชัดเจน
2. การจัดซื้อวัตถุดิบในการผลิตในช่วงยุคข้าวยากหมากแพง หรือเงินเฟ้อ ทำให้ต้นทุนในการผลิต สูงกว่าในช่วงสถานการณ์ปกติ จึงควรเลือกช่วงเวลาในการผลิตให้เหมาะสม เพื่อลดต้นทุนในการผลิตและการจำหน่ายสินค้านั้นๆ
3. การออกแบบฟอร์มสอบถามที่ใช้มีการแก้ไขปรับปรุงให้สามารถเข้าใจได้ง่าย

บรรณานุกรม

จันทร์กานต์ “ประวัติข้าวแต๋น”

แหล่งที่มา <https://chickylucky.in/register?token=e3f374098834565>

ครัวแม่ครัว “วิธีการทำข้าวแต๋นน้าแดงโม”

แหล่งที่มา <https://youtu.be/t13JED13Qt8?si=Hol-hNzcl2e-SBwF>

บริษัท เทพดุขพระมะพร้าว “คุณความดีของ กะทิ”

แหล่งที่มา https://www.tcc-chaokoh.com/kitchens/nutrition_center/view/23

Sanook “ประโยชน์และสรรพคุณของข้าวเหนียว”

แหล่งที่มา <https://www.sanook.com/women/66491/>

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบเสนอขออนุมัติโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ



แบบเสนอโครงการ

รหัสวิชา 202201-8501 ชื่อวิชา โครงการงาน ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2567

ประเภทวิชา พาณิชยกรรม สาขาวิชา การบัญชี สาขางาน การบัญชี

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ ปีที่ 3 กลุ่ม 1

1. ชื่อโครงการ ข้าวแต่นสามารถ

2. ผู้รับผิดชอบโครงการ

2.1 นางสาวขวัญฤทัย พิไล รหัสนักศึกษา 65202010001

2.2 นางสาวณัฐชยา ตู๋พิมาย รหัสนักศึกษา 65202010007

2.3 นางสาวโสภินา พุทธทองศิริ รหัสนักศึกษา 65202010042

3. ที่ปรึกษาโครงการ

3.1 นางสาวนิตยา ป้องเขต ครูที่ปรึกษาโครงการ

3.2 นางสาวพนมกร แก้วใส ครูที่ปรึกษาโครงการร่วม

4. ครูผู้สอน

4.1 นางสาวนิตยา ป้องเขต

5. ระยะเวลาการดำเนินงาน

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

6. หลักการและเหตุผล

“ข้าวแต่น” คือ ข้าวเหนียวห่อดกรอบราดด้วยน้ำอ้อย ที่ผลิตขึ้นในพื้นที่จังหวัดลำปาง ด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านในจังหวัดลำปางโดยการนำข้าวเหนียวที่เหลือจากการบริโภคประจำวันมาขึ้นรูปต่างๆ เช่น วงกลม วงรี สี่เหลี่ยม แล้วตากแดดให้แห้งสนิท ข้าวที่แห้งแล้วสามารถเก็บรักษาไว้ได้

ผู้จัดทำจึงได้คัดค้นสูตรออกมาเป็นข้าวแต่นสามารถ ข้าวแต่นสามารถนั้นจะมีรสชาติ 3 รส คือ เผือก ลำไย และอัญชัน จนได้ออกมาเป็นข้าวแต่นสามารถ วิธีทำก็ง่ายอย่างแรกนำข้าวเหนียวปิ้ง จากนั้นนำมาคั่วใส่แม่พิมพ์รูปแบบต่างๆ เลือกขนาดตามต้องการได้เลยแล้วนำไปตากแดดไว้จนเม็ดข้าวแห้งทั้งหมด จากนั้นจึงนำมาทอดในน้ำมันที่ร้อน ปานกลางทอดจนข้าวเกรียบฟู จากนั้นนำขึ้นจากกระทะวางไว้สักพัก นำมาราดน้ำตาลต่างหรือไม่ราก็ได้เช่นกัน ขั้นตอนสุดท้ายจึงนำบรรจุภัณฑ์ที่มีลวดลายสวยงามน่าดึงดูดความสนใจ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวแต่นสามารถ และสามารถนำมารับประทานเป็นของว่างหรือนำไปจำหน่ายสร้างรายได้ให้ตนเองได้

จากหลักการและเหตุผลดังกล่าว ผู้จัดทำตัดสินใจจัดทำโครงการข้าวแต่นสามารถนี้เพื่อศึกษา วิธีการทำและเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณ ทั้งสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์สร้างความหลากหลายในรูปลักษณะ รสชาติ รวมถึงการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค

7. วัตถุประสงค์โครงการ

- 7.1 เพื่อให้ข้าวแต่นมีรูปทรงและรสชาติที่แปลกใหม่ และทำให้มีความน่าสนใจมากขึ้น
- 7.2 เพื่อเพิ่มมูลค่าของข้าวแต่น
- 7.3 เพื่อสร้างรายได้

8. ขอบเขตของโครงการ

- 8.1 งานในครั้งนี้ใช้ประชากรในกลุ่มทั้งหมด 3 คน ในการศึกษาข้อมูลวิธีการทำข้าวแต่นสามารถ
- 8.2 ผู้จัดทำได้ใช้พื้นที่การศึกษา คือ ศึกษาข้อมูลผ่านทางเว็บไซต์ และลงมือปฏิบัติที่ 166 หมู่ 1 บ้านขอนแก่น อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัด สุรินทร์
- 8.2 ผู้ศึกษาได้เริ่มต้นวิเคราะห์ 2 เดือน

9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 9.1 ได้รู้จักข้าวแต่นที่มีความแปลกใหม่ ทั้งรสชาติและรูปทรงที่แปลกใหม่
- 9.2 ได้ทำให้ข้าวแต่นสามารถมีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากข้าวแต่นแบบเดิม
- 9.3 ได้ฝึกทักษะการทำข้าวแต่น เพื่อนำมาสร้างรายได้

10. วิธีการดำเนินงาน

ลำดับที่	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																				

11.งบประมาณ

รายรับ งบประมาณจากสมาชิกในกลุ่ม 3 คน

จำนวน 1,800 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น

จำนวน 1,800 บาท

รายจ่าย

ค่าวัสดุดิบ

จำนวน 800 บาท

ค่าบรรจุภัณฑ์

จำนวน 400 บาท

ค่าเช่าเล่มโครงการ

จำนวน 150 บาท

ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง

จำนวน 200 บาท

ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด

จำนวน 250 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น

จำนวน 1,800 บาท

12.สถานที่ดำเนินงาน

166 หมู่ 1 บ้านขอนแก่น ตำบล ขอนแตก

อำเภอ สังขะ จังหวัด สุรินทร์ 32150

ภาคผนวก ข

แผนธุรกิจ ข้าวแต๋นสามรส

แบบฟอร์มแผนธุรกิจฉบับย่อ

ส่วนที่ 1 ภาพรวมธุรกิจ

1.1 แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ/ชื่อกิจการ/ชื่อเจ้าของ

1) แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ เนื่องจากข้าวแต่นสามารถ เป็นขนมทานเล่นที่มีประวัติความเป็นมาอันยาวนานและเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมไทยอันเข้มแข็ง ต้นกำเนิดข้าวแต่น สืบเนื่องมาจากภาคเหนือ ทั้งนี้เนื่องมาจากความหลากหลายและความร่วมสมัยของวัฒนธรรมที่มีอยู่ในชุมชนต่างๆ ในช่วงเวลานั้น โดยเฉพาะในชุมชนจังหวัดลำปางที่มีส่วนร่วมในการนำสูตรการทำข้าวแต่นปรับปรุงให้เข้ากับรสชาติของคนไทย

2) ชื่อเจ้าของกิจการ นางสาวขวัญฤทัย พิไล

ชื่อกิจการ (ถ้ามี) ธุรกิจ : ข้าวแต่นสามารถ

3) ที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ 166 หมู่1 บ้านขอนแก่น ตำบลขอนแก่น อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์ 32150

4) ประเภทสินค้าหรือบริการ

4.1 ข้าวแต่นสามารถ

1.2 ลักษณะธุรกิจ ธุรกิจการผลิต, ธุรกิจบริการ, ธุรกิจซื้อมา ขายไป)

1.2.1 ธุรกิจการผลิตเพื่อจำหน่าย

1) ลักษณะธุรกิจ ทำข้าวแต่นสามารถ เนื้อสัมผัสกรอบ และราดหน้าด้วยน้ำตาลมะพร้าว และมีแผ่นบางมีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม

2) ระยะเวลาการก่อตั้ง

☐ เป็นผู้ประกอบการใหม่ ไม่เคยทำธุรกิจมาก่อน

คาดว่าจะเริ่มดำเนินการ ประมาณเดือนตุลาคม ปี 2567

☐ ดำเนินธุรกิจมาแล้วไม่เกิน 1 ปี

3) วัตถุประสงค์และวงเงินการขอสินเชื่อ/เงินกู้ยืม

☐ เพื่อการลงทุนในการประกอบธุรกิจ ☐ เพื่อขยายธุรกิจปรับปรุงกิจการ

☐ เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ ☐ เพื่อชำระหนี้อื่น

☐ อื่นๆ

(ระบุ).....

1.3 เหตุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ หรือขยายกิจการ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1) เหตุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ Tree - flavored khao tan

ข้าวแต๋นเป็นอาหารทานเล่นที่เก่าแก่และสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน เป็นขนมไทยที่ใช้ข้าวเหนียวที่เหลือนานึ่ง และราดหน้าด้วยน้ำตาลมะพร้าว เนื้อสัมผัสกรอบ บาง กลมกล่อม สร้างความเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร

2) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถสร้างรายได้ในกลุ่มนักเรียนนักศึกษา
2. ผลิตภัณฑ์สามารถตอบสนองความต้องการในกลุ่มลูกค้าที่หลากหลาย เช่น วิทยุทำงาน หน่วยงานรัฐ และเอกชน ประชาชนทั่วไป ตลอดจนนักเรียนนักศึกษาในสถานศึกษา

1.4 ความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ

1. กลุ่มนักเรียน นักศึกษาผู้ประกอบการ มีความรู้ความสามารถในการประกอบธุรกิจ
2. กลุ่มนักเรียน นักศึกษาผู้ประกอบการมีรายได้ นำไปสู่การต่อยอดประกอบธุรกิจประเภทอื่นที่หลากหลายขยายผลทางการตลาดสู่เชิงพาณิชย์ได้

ส่วนที่ 2 นวัตกรรมของธุรกิจ Business Innovation

2.1 พิจารณาจากความใหม่/ประโยชน์ในเชิงเศรษฐกิจ/การใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์

2.1.1 Tree - flavored khao tan เป็นธุรกิจผลิตและจำหน่ายข้าวแต๋นสามรส

จุดเด่นแรก คือ ความหลากหลายในด้านรูปลักษณ์ รสชาติ และบาง

จุดเด่นที่สอง คือ ปริมาณและบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่น

ส่วนที่ 3 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ SWOT Analysis

ส่วนที่ 3 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ SWOT Analysis

3.1 สภาพแวดล้อมภายใน

1) จุดแข็ง (Strength) : (ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง)

- ผู้ประกอบการมีความรู้และประสบการณ์ในการผลิตข้าวแต้นสามารถ
- วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมของขนมหาลือซื้อได้ง่ายและมีขายทั่วไปตามท้องตลาด
- บรรจุภัณฑ์ที่ดูทันสมัย ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- มีการส่งเสริมการขายอย่างต่อเนื่องเพื่อกระตุ้นยอดขาย

2) จุดอ่อน (Weakness) : ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง

- ธุรกิจเปิดใหม่ ยังไม่เป็นที่รู้จัก

3.2 สภาพแวดล้อมภายนอก (เช่น สภาพตลาด ภาวะเศรษฐกิจ สังคม กฎหมาย การเมือง

วัฒนธรรม ค่านิยม ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และเครือข่ายธุรกิจ)

1) โอกาส (Opportunity) :

- บริเวณใกล้เคียงไม่มีร้านคู่แข่ง

2) อุปสรรค (Threat) :

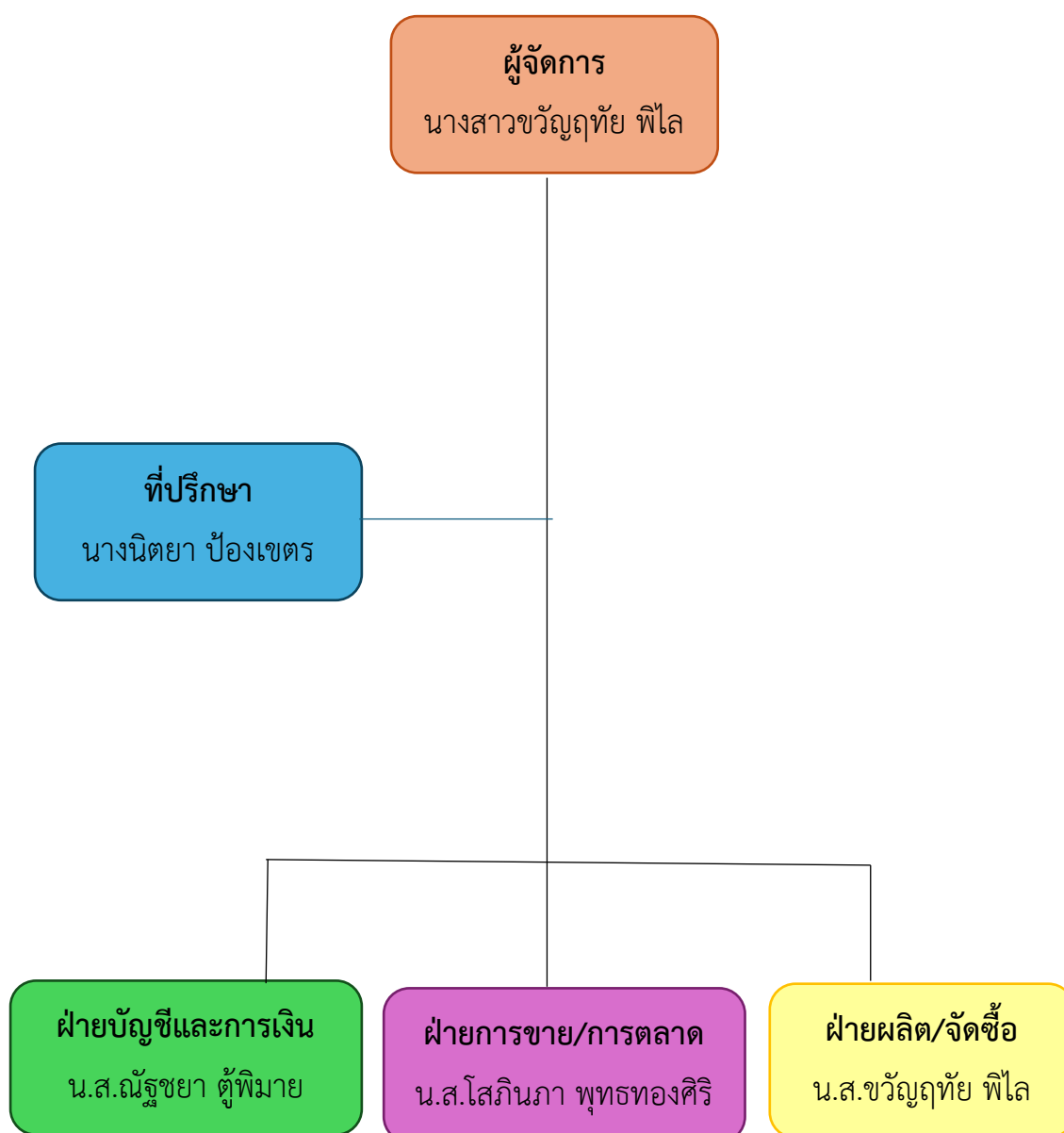
- อาจมีคู่แข่งทางธุรกิจรายใหม่เข้ามาแย่งส่วนแบ่งทางการตลาด
- ราคาวัตถุดิบที่ปรับตัวสูงขึ้น
- สภาวะทางเศรษฐกิจที่มีผลต่อยอดขาย

ส่วนที่ 4 ปัจจัยนำไปสู่ความสำเร็จ

มีการศึกษาและพัฒนาธุรกิจ โดยพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ การเริ่มต้นทำธุรกิจต้องสร้างจุดขายให้ผลิตภัณฑ์หาฐานลูกค้า สำนวความชอบของลูกค้าแต่ละกลุ่ม ด้วยการนำเสนอผลิตภัณฑ์ของร้านให้เป็นที่รู้จัก จัดบูธให้ชิมและชอปปิง เก็บรวบรวมข้อมูลจากลูกค้าแต่ละกลุ่มจากการสัมภาษณ์ และเก็บข้อมูลการซื้อซ้ำ สำนวความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ตลอดจนพฤติกรรมผู้บริโภคของลูกค้าทั้งรายเก่าและรายใหม่

ส่วนที่ 5 แผนการจัดการ

5.1 โครงสร้างองค์กร (แสดงแผนภูมิองค์กร และระบุชื่อ หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลตามแผนภูมิ)



5.2 การแบ่งหน้าที่งาน

(1) ผู้จัดการ นางสาวขวัญฤทัย พิไล มีหน้าที่

1. วางนโยบายการบริหารงาน วิธีการปฏิบัติงานตลอดจนการประเมินผล ควบคุม และตรวจสอบการทำงานของฝ่ายต่างๆ

2. มอบอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินงานให้ผู้จัดการฝ่ายต่างๆ

3. รับผิดชอบต่อการทำงานของทุกฝ่าย

4. ประสานงานกับทุกฝ่ายให้การทำงานของธุรกิจเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

(2) รองผู้จัดการ มีหน้าที่

1. วางแผนควบคุมดูแลการทำงานของแผนกต่างๆ

2. ตรวจสอบความถูกต้องของการดำเนินธุรกิจให้เป็นด้วยดีอย่างต่อเนื่อง

3. รายงานและสรุปผลการดำเนินงานความคืบหน้าของธุรกิจต่อคณะกรรมการบริหาร

(3) ฝ่ายการเงินและบัญชี

1. การจัดทำเอกสาร หลักฐาน การซื้อขาย บัญชีรายรับ-รายจ่าย หรือเอกสารอื่นที่เกี่ยวข้องกับการบัญชี

2. จัดทำ ตรวจสอบงบประมาณรายจ่าย และจัดสรรงบประมาณ ให้กับฝ่ายต่างๆ

3. ควบคุมดูแลตรวจเช็ค ติดตามการเงินบัญชีให้ถูกต้องตามระเบียบ โปร่งใส สามารถตรวจสอบได้

(4) ฝ่ายจัดซื้อและฝ่ายผลิต

1. ประสานงานกับคู่ค้าภายนอก และฝ่ายการเงิน การตลาดเพื่อจัดสรรวัสดุ อุปกรณ์ ที่มาคุณภาพเข้าสู่กระบวนการผลิต

2. ควบคุมดูแลการผลิตสินค้า ตรวจสอบสินค้าให้มีประสิทธิภาพ และตรงต่อความพอใจของลูกค้าให้มากที่สุด

3. ประสานงานกับฝ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

(5) ฝ่ายการขาย การตลาด

1. วางแผนและเขียนแผนการตลาดเพื่อส่งเสริม ประชาสัมพันธ์ การขายสินค้า

2. วิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมายเพื่อคาดการณ์เกี่ยวกับการผลิตสินค้า และการแสวงหากลุ่มลูกค้าใหม่

3. พัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ

4. ติดตามและประเมินผลของแผนการตลาด

ส่วนที่ 6 แผนการดำเนินงานด้านการตลาด Marketing plan

6.1 ระบุกลุ่มเป้าหมายหลัก/กลุ่มเป้าหมายรอง พร้อมระบุเหตุผล

กลุ่มเป้าหมายหลัก ได้แก่

- กลุ่มนักเรียน นักศึกษา ครูและบุคลากร วิทยาลัยการอาชีพสังขะ

กลุ่มเป้าหมายรอง ได้แก่

- กลุ่มลูกค้าวัยทำงานทั้งในหน่วยงานรัฐและเอกชน นักเรียน และประชาชนทั่วไปในเขตเทศบาลอำเภอสังขะ

6.2 การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ Product Positioning

6.2.1 ผลิตภัณฑ์ จัดจำหน่ายภายใต้ชื่อแบรนด์ " Tree - flavored khao tan "

6.2.2 ผลิตภัณฑ์ มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ วัสดุที่ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม

6.3 คู่แข่งขัน (ระบุชื่อคู่แข่ง ช้อได้เปรียบ และข้อเสียเปรียบของกิจการที่มีต่อคู่แข่ง)

- 1) คู่แข่งที่สำคัญและมีผลต่อกิจการ จำนวน.....ราย
- 2) ชื่อคู่แข่งทางตรง.....ร้านขายข้าวแต๋นสามรส.....
- 3)การเปรียบเทียบกับคู่แข่ง

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

6.4 ส่วนประกอบทางการตลาด (Marketing Mix)

1) ผลิตภัณฑ์ (Product) รายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะและประโยชน์ของสินค้า/บริการต้องเป็นนวัตกรรมใหม่

- ข้าวแต่นสามารถ สูตรพิเศษบางกรอบ หอม อร่อย
- รสพิเศษ เช่น เผือก อัญชัน ลำไย

2) การกำหนดราคาขาย (Price)

1) ราคาสินค้า/บริการ กำหนดจาก

- ☐ ต้นทุนสินค้า/บริการ
- ☐ ความต้องการของลูกค้า
- ☐ เปรียบเทียบราคากับคู่แข่ง
- ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

2) ราคาขาย 20 บาท/หน่วย

3) ราคาคู่แข่ง 35 บาท/หน่วย

3) ช่องทางการจำหน่าย (Place) : เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ พร้อมระบุรายละเอียดให้ชัดเจน

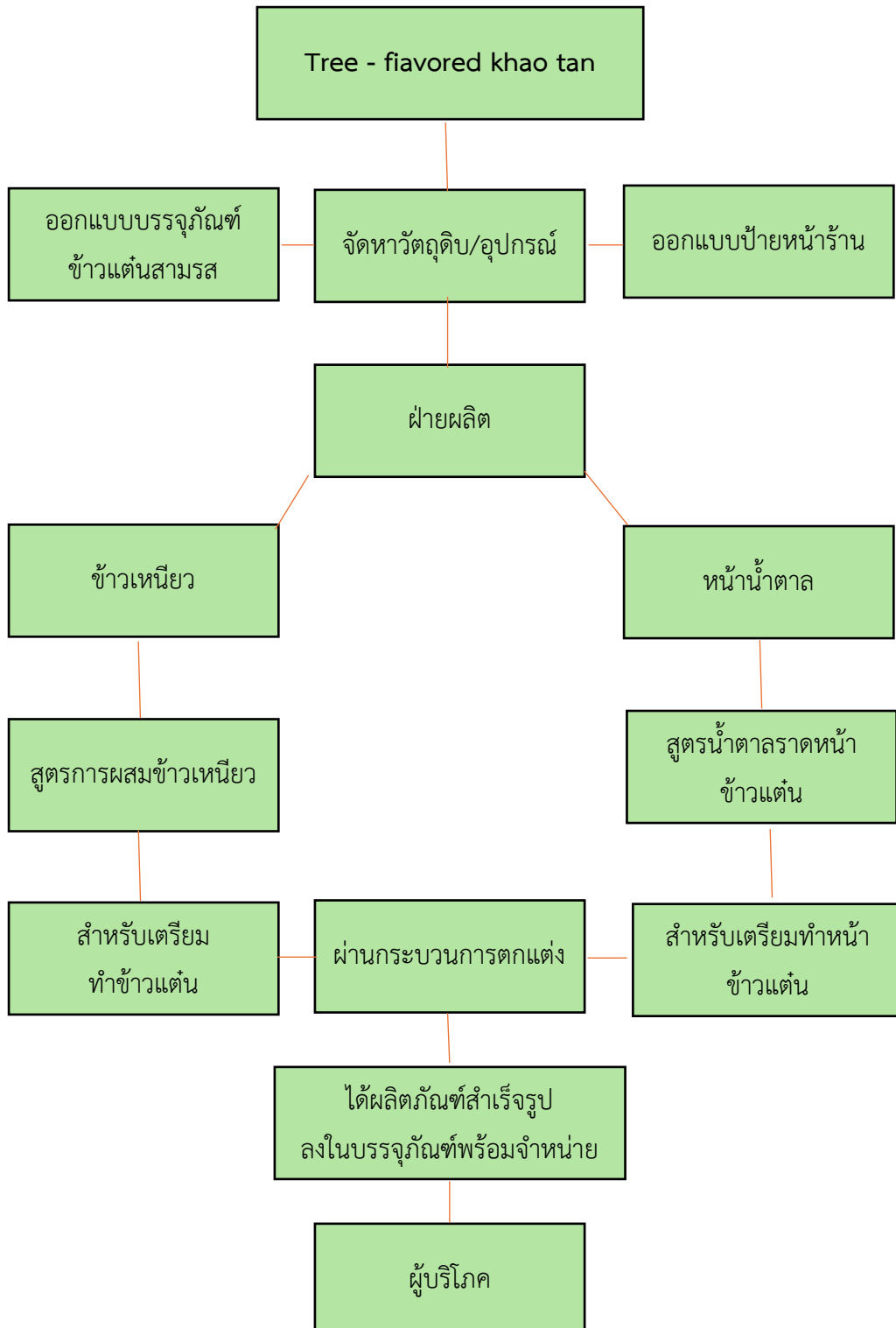
- ☐ ขายตรง (อธิบาย) การตลาดสินค้าหรือบริการในลักษณะของการนำเสนอขายต่อผู้บริโภคโดยตรง ณ ที่อยู่อาศัยหรือสถานที่ทำงานของผู้บริโภค
- ☐ ขายส่ง (อธิบาย)
- ☐ ขายปลีก (อธิบาย) ขายกับกลุ่มบริโภคที่ซื้อจำนวนไม่มาก
- ☐ ขายฝาก (อธิบาย) ผู้ประกอบธุรกิจได้ฝากขายสินค้ากับศูนย์อาหารและฝากขายร้านค้าในหมู่บ้านขอนแก่น
- ☐ รับจ้างผลิต (อธิบาย).....
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

4.การส่งเสริมการตลาด(Promotion): การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ การใช้พนักงานขายและส่งเสริมการตลาด เช่น การลดราคา การให้ของแถม เป็นต้น

- ☐ มีและดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี การลดราคา สะสม
- ☐ 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. เสาชิง | 24. หอพระ |
| 3. ศูนย์วิทยบริการ | 14. ฝ่ายกิจการนักศึกษา | 25. ศาลาริมน้ำ |
| 4. อาคารโรงฝึกงานแผนกช่างกลโรงงาน | 15. โรงผลิตน้ำดื่ม | 26. จุดบริการน้ำดื่ม |
| 5. อาคารโรงฝึกงานแผนกช่างไฟฟ้ากำลัง | 16. อาคารพัสดุ | 27. ห้องสุขา |
| 6. อาคารโรงฝึกงานแผนกช่างยนต์ | 17. สำนักงานลูกเสือวิสามัญฯ | |
| 7. อาคารโรงฝึกงานแผนกช่างเชื่อมโลหะ | 18. บ้านพักครู-อาจารย์ หมู่ที่1 | |
| 8. อาคารเรียนชั่วคราว | 19. บ้านพักครู-อาจารย์ หมู่ที่2 | |
| 9. โรงอาหาร | 20. บ้านพักครู-อาจารย์ หมู่ที่3 | |
| 10. สนามบาสเกตบอล | 21. บ้านพักผู้อำนวยการ | |
| 11. ลานเวทีมวย | 22. ป้อมยาม | |

7.3 การซื้อวัตถุดิบ และเงื่อนไขการซื้อ

ซื้อเป็นเงินสด 100 %

ซื้อเป็นเงินเชื่อ - % มีกำหนดภายในการชำระเงิน - วัน

ส่วนที่ 8 แผนการเงิน (จากการดำเนินงานจริงย้อนหลังไม่น้อยกว่า 3 เดือน)

8.1 การลงทุนในโครงการหรือขยายกิจการ ต้องการใช้เงินทั้งสิ้นรวม 1,800 บาท

เป็นเงินที่ต้องกู้ยืม - บาท และเงินทุนส่วนตัว 1,800 บาท

8.2 รายละเอียดการใช้เงินลงทุน

ค่าวัตถุดิบ	จำนวน	800 บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์	จำนวน	400 บาท
ค่าเช่าเล่มโครงการงาน	จำนวน	150 บาท
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	จำนวน	200 บาท
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	จำนวน	<u>250</u> บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		จำนวน <u>1,800</u> บาท

8.3 สมมุติฐานทางการเงิน

1) ยอดขายต่อเดือน	5,000	บาท
2) การเติบโตของยอดขายเพิ่มขึ้นเดือนละ	2.5	%
3) ราคาต่อหน่วย	20	บาท
ราคาทุนต่อหน่วย	15	บาท
4) ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารต่อเดือน	1,500	บาท

8.4 งบกำไรขาดทุน รายเดือน 3 เดือน

ไม่มีเป็นธุรกิจใหม่

8.5 งบกระแสเงินสดรายได้ 3 เดือน

ไม่มีเป็นธุรกิจใหม่

8.6 งบแสดงฐานะการเงิน 3 เดือน

ไม่มีเป็นธุรกิจใหม่

8.7 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

คือ จำนวนของสินค้าที่ธุรกิจต้องสร้างและขายให้ได้ หรือเพื่อที่จะคืนคุณค่าใช้จ่ายในการทำธุรกิจ หรือให้รายได้เท่าทุน เรียกว่าจุดคุ้มทุน

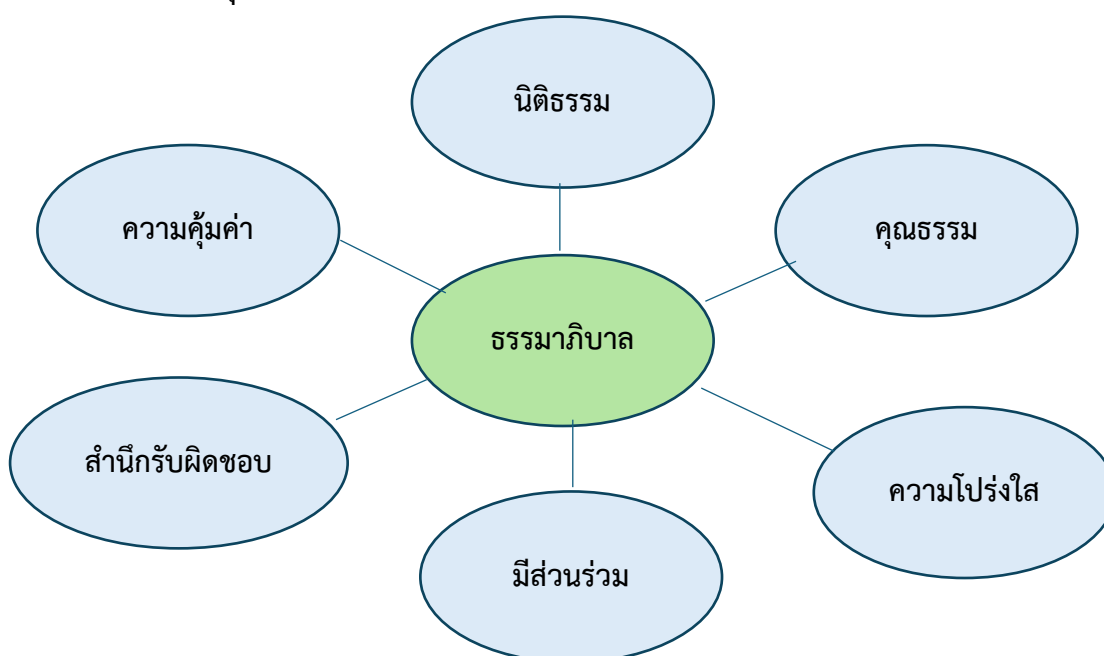
8.8 การวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุน

คือ ระยะเวลาที่กิจการ จะได้รับเงินกลับคืนมาเท่ากับจำนวนเงินลงทุน ซึ่งวิธีนี้จะวัดว่า ธุรกิจที่ลงทุนจะได้รับเงินทุนกลับมาช้าหรือเร็วอย่างไร

$$\text{ระยะเวลาคืนทุน} = \frac{\text{เงินลงทุนสุทธิเริ่มแรก}}{\text{เงินสดรับสุทธิแต่ละปี}}$$

ส่วนที่ 9 ธรรมาภิบาล

จริยธรรมทางธุรกิจ



ส่วนที่ 10 แผนฉุกเฉิน

แผนฉุกเฉิน

1. เงินออมสำรอง หรือรายได้เสริม
2. ป้องกันความเสี่ยงของธุรกิจด้วยการทำประกันภัย
3. เปลี่ยนแปลงสินทรัพย์ที่มีอยู่ ให้เป็นเงินสำรองในยามฉุกเฉิน

ลงชื่อ.....เจ้าของโครงการ

(นางสาววิญญัตย์ พิไล)

ชื่อสถานที่ วิทยาลัยการอาชีพสังขะ

“Tree - flavored khao tan”



รูปจำหน่ายสินค้า



ภาคผนวก ค

แบบสอบถามความพึงพอใจต่อข้าวแต๋นสามรส

แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อข้าวแต๋นสามรส

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.สถานะ ☐ ชาวบ้านนักเรียนนักศึกษา ☐ คณะครูครู

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อข้าวแต๋นสามรส

ความคิดเห็น	ระดับคะแนน				
	5	4	3	2	1
1. กระบวนการผลิต					
1.1 ความรู้ความสามารถของผู้จัดทำ					
1.2 ความสะอาดในการผลิต					
1.3 วัตถุดิบได้มาตรฐาน					
2. ผลิภัณฑ์					
2.1 ปริมาณ					
2.2 บรรจุภัณฑ์					
2.3 ราคา 20 บาท					
3. คุณภาพ					
3.1 กลิ่นสัมผัส					
3.2 รสชาติ					
3.3 เนื้อสัมผัส					
3.4 ความพึงพอใจ					
รวม					

ตารางที่ 3.2 แบบสอบถามความพึงพอใจ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

(ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ข้อมูล)

ภาคผนวก ง

ภาพของการดำเนินโครงการ



ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.1 ส่วนผสม



ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.2 แช่ข้าวเหนียว



ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.3 น้ำลำไย อัญชัน เผือก ผสมกะทิ



ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.4 นึ่งข้าว



ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.5 ผสมข้าว และใส่ลงพิมพ์



ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.6 ตากแดด



ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.7 ทอดขนม



ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.8 ราดน้ำตาล



ภาพการดำเนินโครงการที่ 3.9 บรรจุภัณฑ์

ภาคผนวก จ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ

ประวัติผู้จัดทำ คนที่ 1

1. ชื่อ - นามสกุล นางสาววิญญูทัย พิไล

Name – Surname Kwanruethai Pilai

2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 1-3289-000-6036-3

3. ระดับการศึกษา ปวช. ☐ ปวส. ☐

สาขาวิชา การบัญชี สาขางาน การบัญชี

ระยะเวลาที่ใช้ทำโครงการ (21 ตุลาคม 2567 – 16 กุมภาพันธ์ 2568)

4. ที่อยู่ติดต่อได้สะดวกพร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

ที่อยู่ เลขที่ 54 หมู่ 1 ตำบล ขอนแตก อำเภอ สังขะ จังหวัด สุรินทร์ รหัสไปรษณีย์ 32150

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ 084-242-7336 e-mail : Kwanruethaipilai2006@gmail.com



ประวัติผู้จัดทำ คนที่ 2

1. ชื่อ - นามสกุล นางสาวณัฐชา ตูพิมาย

Name – Surname Natchaya Toophimai

2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 1-3289-000-6417-2

3. ระดับการศึกษา ปวช. ☐ ปวส. ☐

สาขาวิชา การบัญชี สาขางาน การบัญชี

ระยะเวลาที่ใช้ทำโครงการ (21 ตุลาคม 2567 – 16 กุมภาพันธ์ 2568)

4. ที่อยู่ติดต่อได้สะดวกพร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

ที่อยู่ เลขที่ 90 หมู่ 10 ตำบล ตาคง อำเภอ สังขะ จังหวัด สุรินทร์ รหัสไปรษณีย์ 32150

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ 080-348-0828 e-mail : tuphimaynathchya@gmail.com



ประวัติผู้จัดทำ คนที่ 3

1. ชื่อ - นามสกุล นางสาวโสภินา พุทธทองศิริ

Name – Surname Sopinapa Putthongsiri

2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 1-3289-0005-781-8

3. ระดับการศึกษา ปวช. ☐ ปวส. ☐

สาขาวิชา การบัญชี สาขางาน การบัญชี

ระยะเวลาที่ใช้ทำโครงการ (21 ตุลาคม 2567 – 16 กุมภาพันธ์ 2568)

4. ที่อยู่ติดต่อได้สะดวกพร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

ที่อยู่ เลขที่ 166 หมู่ 1 ตำบล ขอนแตก อำเภอสว่าง จังหวัด สุรินทร์ รหัสไปรษณีย์ 32150

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ 098-020-5383 e-mail : sophinapha277@gmail.com



ภาคผนวก ฉ

อัฟโหลดโครงการลงเว็บไซต์วิทยาลัยการอาชีพสังขะ