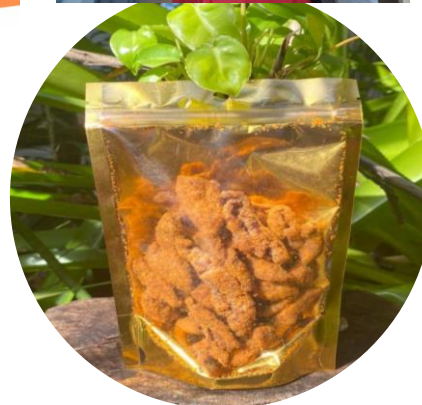




## รายงานผลการดำเนินงาน

# แผนธุรกิจ “Cook Cook Cook Cook หนึ่งไก่กรอบ ทรงเครื่อง ทรงเครื่อง”



ผู้รับผิดชอบ :

- 1.นายภูเรศ หงษ์ลักษณ์
- 2.นายสาวพรนภา เขียวเข้ม
- 3.นางสาวอิทธิยา ดาราแสง
- 4.นายกฤตปณต วงศ์โต
- 5.นายจรัสพงศ์ ลิ้มถาวรครูที่ปรึกษาธุรกิจ : นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา



วิทยาลัยเทคโนโลยีอีสต์ฟาร์ม  
จังหวัดนครศรีธรรมราช



วิทยาลัยเทคโนโลยีรัฐพิชากร  
256/16 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง  
จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000

30 มีนาคม 2567

เรื่อง รายงานผลดำเนินการงานธุรกิจ Cook Cook Cook Cook  
หนังสือประกอบทรงเครื่อง ทรงเครื่อง ปีการศึกษา 2566

เรียน หัวหน้าศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายงานผลดำเนินการงานธุรกิจ.Cook Cookหนังสือประกอบทรงเครื่อง จำนวน 1 ฉบับ  
ตามศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาได้มีการดำเนินงานศูนย์เพาะผู้ประกอบการ  
อาชีวศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีรัฐพิชากร ปีการศึกษา 25655 โดยส่งเสริมและสนับสนุนผู้เรียนให้  
เป็นผู้ประกอบการอาชีวศึกษาที่มีศักยภาพ และความพร้อมในการเป็นผู้ประกอบการได้รับการพัฒนา  
อย่างต่อเนื่อง สามารถเป็นผู้ประกอบการได้อย่างเข้มแข็งและยั่งยืน ได้มีการจัดสรรงบประมาณใน  
การดำเนินของธุรกิจ

บัดนี้ธุรกิจ Cook Cook หนังสือประกอบทรงเครื่อง ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีรัฐพิชากร ขอส่งรายงานสรุปผลการดำเนินงานดังรายต่อไปนี้

1. งบประมาณสนับสนุน จำนวน 3,000 บาท
2. งบแสดงฐานะการเงิน กำไร 1,316 บาท
3. สรุปผลการดำเนินงาน ค่าเฉลี่ย 4.04 อยู่ในเกณฑ์ ดี
4. ข้อเสนอแนะ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ

ภูธเรศ

(นายภูธเรศ หงษ์ลักษณ์)

ผู้จัดการ

ความคิดเห็นของครูที่ปรึกษา

.....  
.....  
(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)

ความคิดเห็นของหัวหน้าศูนย์บ่มเพาะฯ

.....  
.....  
(นางสุภาภรณ์ นาทะชัย)

แบบรายงานผลการดำเนินงาน  
แผนธุรกิจ .....Cook Cook หนังสือกรอบทรงเครื่อง .....  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ....2566.....

\*\*\*\*\*

1. ชื่อสถานศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีจิระสงขลานครินทร์ จังหวัด นครศรีธรรมราช
2. ชื่อแผนธุรกิจ .....Cook Cook หนังสือกรอบทรงเครื่อง .....
3. ธุรกิจเริ่มดำเนินตั้งแต่ปีงบประมาณ .....2566.....
4. งบประมาณที่ขอรับจัดสรรเงินอุดหนุน.....3,000..... บาท
5. ปัจจุบันสถานะของธุรกิจ  
☒ ดำเนินธุรกิจอยู่ ☐ อยู่ในระหว่างดำเนินการ ☐ ไม่ได้ดำเนินธุรกิจ
6. รายละเอียดสินค้าหรือการบริการ .  
ผลิตภัณฑ์Cook Cook หนังสือกรอบทรงเครื่อง
7. รายชื่อนักเรียน นักศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจ
  - 7.1.นายภูธร หงษ์ลักษณ์ ระดับชั้น ...ปวช.2/4... สาขาวิชา...ธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่...
  - 7.2.นางสาวพรนภา เขียวเข้ม ระดับชั้น ...ปวช.2/4... สาขาวิชา...ธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่...
  - 7.3.นางสาวอติยา ดาราแสง ระดับชั้น ...ปวช.2/4... สาขาวิชา...ธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่...
  - 7.4.นายกฤตปนต์ วงศ์โต ระดับชั้น ...ปวช.2/4... สาขาวิชา...ธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่...
  - 7.5.นายจรัสพงศ์ ลิ้มถาวร ระดับชั้น ...ปวช.2/4... สาขาวิชา...ธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่...ครูที่ปรึกษาแผนธุรกิจ .....นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์..... โทรศัพท์ .....098-0147310.....
8. วัตถุประสงค์ในการนำเสนอแผนธุรกิจ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อ
  1. เพื่อศึกษาและเรียนรู้ขั้นตอนและกระบวนการผลิตCook Cook หนังสือกรอบทรงเครื่อง
  2. เพื่อให้นักเรียนปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตCook Cook หนังสือกรอบทรงเครื่อง
  3. เพื่อให้นักเรียนเกิดทักษะการผลิตและการจำหน่ายCook Cook หนังสือกรอบทรงเครื่อง

## 9. โครงสร้างองค์กร

(แสดงแผนภูมิองค์กร และระบุชื่อ , หน้าที่ความรับผิดชอบ ของแต่ละบุคคลตามแผนภูมิ)

### โครงสร้างการบริหารงาน



นายภูธรศ หงษ์ลักษณ์  
ผู้จัดการ



นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์  
ครูที่ปรึกษา



นางสาวพรนภา เชี่ยวเข้ม  
แผนกบัญชีและการเงิน



นายกฤตปณต วงศ์โต  
แผนกการขาย/การตลาด



นางสาวอิทธิยา ดาราแสง  
แผนกบริการ/จัดซื้อ



นายจรัสพงศ์ ลิ้มถาวร  
แผนกบุคคล

## การแบ่งหน้าที่งาน

### ผู้จัดการ

**ทำหน้าที่ :** วางแผนการขยายตัวของผลิตภัณฑ์ การขยายตลาดฐานลูกค้า การออกผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ๆ การกระจายสินค้าไปตามจุดต่างๆ เพื่อให้ครอบคลุมกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย กำหนดนโยบายการบริหารงานในฝ่ายต่างๆ ให้สอดคล้องกับแผนงานในแต่ละช่วงอย่างเหมาะสมกำหนดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้จากการวิเคราะห์ความต้องการของผู้ใช้

### รองผู้จัดการ

**ทำหน้าที่ :** นำแผนงานที่ได้วางแผนไว้ไปสู่วิธีการปฏิบัติ ดำเนินการประสานงานกับฝ่ายต่างๆ เพื่อให้ระบบงานที่ได้กำหนดไว้ไปสู่เป้าหมายให้ได้อย่างชัดเจน

### ฝ่ายบัญชีและการเงิน

**ทำหน้าที่** วางแผนการเงินตามงบประมาณที่นำมาลงทุนและจัดบันทึกเพื่อนำมาบันทึกบัญชี พร้อมทั้ง รวบรวมเอกสารทางการเงิน เช่น ใบส่งของ ใบเสร็จรับเงิน เพื่อนำมาประกอบการบันทึกรายการและคำนวณราคาต้นทุน จุดคุ้มทุน ในการตั้งราคาเพื่อนำไปจำหน่าย พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินงานให้เป็นปัจจุบัน

### ฝ่ายการขาย/การตลาด

**ทำหน้าที่** ดูแลรับผิดชอบสายงานด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ งานด้านการวางแผนการขาย งานส่งเสริมการขายทั้งหมด ทั้งการประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขาย งานโฆษณา รวมถึงการวิจัยตลาดวิเคราะห์ผู้บริโภคสำหรับการวางแผนส่งเสริมการขายและ การออกผลิตภัณฑ์ใหม่อีกด้วย

### ฝ่ายบุคคล

**ทำหน้าที่** ดูแลรับผิดชอบการมาปฏิบัติงานของสมาชิกในธุรกิจ / จัดทำสถิติ และรายงานเกี่ยวกับการลงเวลาปฏิบัติงาน ดูแลสวัสดิการของสมาชิก / ประสานงานและให้ความร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายใน รวมทั้ง ดูแลบำรุงรักษา และรับผิดชอบทรัพย์สินของธุรกิจ

### ฝ่ายการผลิต/จัดซื้อ

**ทำหน้าที่** จัดหาวัตถุดิบสำหรับการผลิต รวมไปถึง บรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ การจัดส่งวัตถุดิบ ควบคุมปริมาณสินค้าคงคลังให้มีจำนวนที่เหมาะสม

#### 10. กลยุทธ์ด้านราคา Price

ผลิตภัณฑ์ และหลากหลายขนาดเพื่อตอบสนองกับต้องการของผู้ใช้ทุกกลุ่ม การตั้งราคาแบบเชิงจิตวิทยา และมีหลากหลายราคาให้ผู้ใช้ได้เลือกตามความต้องการ

Cook Cook หนึ่งไก่กรอบทรงเครื่อง มี 2 รส ดังนี้



รสต้มแซบ ขนาด 80 ก.

ราคา 39 บาท



รสปาปริก้า ขนาด 80 ก.

ราคา 39 บาท

## Cook Cook หน้าไก่กรอบทรงเครื่อง

### ส่วนประสม

1. หน้าไก่ 1 กิโลกรัม
2. เกลือป่น 1 ช้อนชา
3. ผงปรุงรส 1 ช้อนชา
4. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
5. น้ำปลา 1 ช้อนชา
6. พริกไทยป่น 1 ช้อนชา
7. แป้งทอดกรอบ 1/4 ถ้วยตวง
8. น้ำเย็นจัด 1/4 ถ้วยตวง
9. น้ำมันสำหรับทอด

### ขั้นตอนวิธีการทำ

1. ใช้มีดหั่นหน้าไก่เป็นชิ้น ๆ ขนาดพอดี ไม่สั้น หรือ ยาวจนเกินไป จากนั้น นำไปล้างน้ำให้สะอาด
2. นำหน้าไก่ ไปแช่เย็นในช่องฟรีซ ให้หน้าไก่เย็นจัด
3. พอเย็นจนได้ที่แล้ว นำหน้าไก่มาใส่ซามผสม แล้วเริ่มหมักหน้าไก่ โดยใส่แป้งทอดกรอบ เกลือ พริกไทย กระเทียมป่น จากนั้น ค่อย ๆ เติมน้ำเปล่าลงไป คลุกเคล้าทุกอย่างให้เข้ากันดี (แป้งไม่ควรมีความข้นหนืดมาก เพราะจะเกาะหน้าไก่เยอะ จนทำให้ทอดแล้ว หน้าไก่ไม่กรอบเท่าที่ควร)
4. นำซามหมักหน้าไก่ไปแช่ในตู้เย็น 15 – 30 นาที หรือ หมักข้ามคืนก็ได้
5. ครบเวลา ให้ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันให้ท่วม เปิดไฟแรง วอร์มน้ำมันให้ร้อนได้ที่แล้ว ค่อย ๆ หยอดหน้าไก่ทีละชิ้นลงไปจนหมด ปล่อยให้ทิ้งไว้ ทอดให้หน้าไก่เริ่มเซตตัว
6. พอเริ่มเซตตัวดีแล้ว ให้ใช้ตะหลิวคนหน้าไก่ ส่วนที่ติดกัน ให้แยกออกจากกัน พร้อมกับคนหน้าไก่เป็นระยะ ให้หน้าไก่ทุกชิ้น โดนน้ำมันทั่ว ๆ
7. เมื่อหน้าไก่เริ่มแห้ง และมีสีเหลืองทอง พูกรอบแล้ว ให้ลดเป็นไฟกลางค่อนไฟแรง ทอดต่อไปเรื่อย ๆ อีก 12 – 15 นาที
8. พอน้ำมันเริ่มเดือดน้อยลง และ หน้าไก่ทอด กรอบจนมีสีเหลืองทองดีแล้ว ให้ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน จนเย็นสนิท
9. นำหน้าไก่ทอด มาทอดซ้ำในน้ำมัน ด้วยไฟกลางค่อนไฟแรงอีกรอบ ใช้เวลา 2 – 3 นาที จะทำให้หน้าไก่ทอดฟูกรอบนานข้ามวัน ไม่อมน้ำมัน



## 11. กลยุทธ์ช่องทางการตลาด

การประชาสัมพันธ์หน้าเสาธง / การจัดนิทรรศการ / โบว์ชัวร์ และมีการพัฒนารูปแบบบริการให้มีความหลากหลายเพิ่มขึ้นโดยให้บริการผ่าน Network ทำให้ธุรกิจมีความหลากหลายในการติดต่อสื่อสารกับผู้บริโภคและให้บริการได้ 24 ชั่วโมง ทำให้สะดวก รวดเร็ว ทันใจต่อการสั่งซื้อ และมีการจัดของเป็นของที่ระลึกในเทศกาลต่างๆ

### ประชาสัมพันธ์ หน้าเสาธง



### วิทยาลัย เทคโนโลยีจรัสจักร (เทคโนโลยีจรัส)

6.3 พัน ผู้ติดตาม • 434 กำลังติดตาม



วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอกชน สอนระดับ  
ปวช.ปวส. สาขาช่างยนต์ ช่างไฟฟ้า  
คอมพิวเตอร์ธุรกิจ ธุรกิจค้าปลีก

เพื่อน

ส่งข้อความ





## 12. กลยุทธ์ช่องทางการจัดจำหน่าย

ธุรกิจมีกลยุทธ์ช่องทางการจัดจำหน่ายแบบทางตรงโดยผลิตและจำหน่าย โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง และการเป็นการบอกปากต่อปากของผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ อีกทั้งมีการพัฒนารูปแบบการให้บริการผ่าน Line และ OR , Facebook ทำให้การสั่งซื้อสะดวกรวดเร็วทันใจ

### 12.2 ขายผ่านทางร้านค้าศูนย์บ่มเพาะฯ และออกร้านจำหน่าย



จำหน่าย ณ ห้องปฏิบัติการศูนย์บ่มเพาะฯ



จำหน่าย ณ บูธกิจกรรมของสถานศึกษา

## 13. วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ (SWOT Analysis)

### 13.1 สภาพแวดล้อมภายใน

**จุดแข็ง** ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง

1. มีทำเลที่ตั้งอยู่ติดถนน
2. วัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายพร้อมที่จะผลิต
3. ได้รับงบประมาณสนับสนุนอย่างเพียงพอ
4. สินค้าเป็นที่นิยมสำหรับผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย
5. ผลิตภัณฑ์มีความทนทาน สามารถเก็บไว้ได้นาน
6. มีหลายรสให้เลือกรับประทาน
7. มีผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำและปรึกษาอย่างใกล้ชิด

**จุดอ่อน** ปัจจัยภายในองค์กรทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง

1. เป็นธุรกิจใหม่ที่ยังไม่เป็นที่รู้จัก
2. เป็นธุรกิจที่เพิ่งเริ่มต้นต้องใช้เวลาลงทุนในการประชาสัมพันธ์ผ่านทางสื่อเพื่อให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น
3. เงินทุนน้อยเมื่อเปรียบเทียบกับผู้ประกอบการรายใหญ่ในตลาด
4. ช่องทางการจัดจำหน่ายน้อย

### 13.2 สภาพแวดล้อมภายนอก

**โอกาส** เป็นปัจจัยภายนอกที่ส่งเสริม หรือสนับสนุนให้กิจการเติบโตได้ในอนาคต

1. Cook Cook หนังสือประกอบทรงเครื่อง เป็นสินค้าที่มีอัตราการเติบโตในปัจจุบัน
2. สามารถทานได้ทุกศาสนา เพราะ เป็นสินค้าฮาลาล

**อุปสรรค** เป็นปัจจัยภายนอกที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ

1. สภาพการแข่งขันรุนแรงของตลาดของทอดในปัจจุบัน
2. อำนาจการต่อรองของลูกค้าสูง
3. คู่แข่งมีจำนวนมาก

## 14. แผนการตลาด และการวิเคราะห์คู่แข่ง

### 1. คู่แข่งขัน (ระบุชื่อคู่แข่ง ข้อได้เปรียบ และข้อเสียเปรียบของกิจการที่มีต่อคู่แข่ง)

คู่แข่งที่สำคัญและมีผลต่อกิจการ จำนวน 2 ราย

ชื่อคู่แข่งทางตรง ร้านขายCook Cook หนังสือกรอบทรงเครื่อง ทั่วไป

ชื่อคู่แข่งทางอ้อม ของทอดทั่วไป

### 2. การเปรียบเทียบกับคู่แข่ง

| คุณสมบัติของ<br>สินค้า/บริการ/อาชีพ              | เปรียบเทียบกับคู่แข่ง |           |          | หมายเหตุ |
|--------------------------------------------------|-----------------------|-----------|----------|----------|
|                                                  | ดีกว่า                | ใกล้เคียง | ด้อยกว่า |          |
| 1. ราคา                                          |                       | ✓         |          |          |
| 2. ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า                     |                       | ✓         |          |          |
| 3. ลักษณะสินค้า/บริการ/อาชีพ (รูปร่างบรรจุภัณฑ์) |                       | ✓         |          |          |
| 4. คุณภาพสินค้า/บริการ/อาชีพ                     |                       | ✓         |          |          |
| 5. ชื่อเสียงของสินค้า/บริการ                     |                       |           | ✓        |          |
| 6. ยอดขายสินค้า/บริการ/อาชีพ                     |                       |           | ✓        |          |

### 3. ตลาดของสินค้า/บริการ

☒ ตลาดท้องถิ่น/ในจังหวัด ☐ ตลาดต่างจังหวัด ☐ ตลาดต่างประเทศ

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

### 4. ลักษณะของผู้ซื้อ

☒ มีลูกค้าประจำ / แน่นหนา / ตลาดเปิด

☒ มีผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม / ตลาดแคบ

☒ เป็นลูกค้าชาว / ไม่แน่นอน

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

### 5. กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ซื้อสินค้า/บริการ (ควรระบุรายชื่อลูกค้าให้ได้มากที่สุด)

5.1 นักเรียน/นักศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีจิรัชพิชากร

5.2 คณะครู-อาจารย์ และบุคลากรทางการศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีจิรัชพิชากร

5.3 นามวิทยาลัยเทคโนโลยีจิรัชพิชากร อาทิเช่น งานกิจกรรม / งานสัมพันธ์ชุมชน ฯลฯ

5.4 นามผู้ปกครองเครือข่าย ของวิทยาลัยเทคโนโลยีจิรัชพิชากร

5.5 สถานฝึกงาน/สถานประกอบการ ในเครือข่าย MOU ของวิทยาลัยเทคโนโลยีจิรัชพิชากร

### 6. การส่งเสริมการตลาด ( เช่น การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การลด แลก แจก แถม เป็นต้น)

☒ มีการดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธีประชาสัมพันธ์ทางออนไลน์ และสถานีวิทยุกระจายเสียง ฯลฯ

☐ มีและไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี

☐ ไม่มี

### 7. การกำหนดราคาขาย

7.1 ราคาสินค้า/บริการ/กำหนดจาก

☒ ต้นทุนสินค้า / บริการ

☒ ความต้องการของลูกค้า

☐ เปรียบเทียบราคากับคู่แข่ง

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

7.2 ราคาขาย / 7.3 ราคาขายของคู่แข่ง

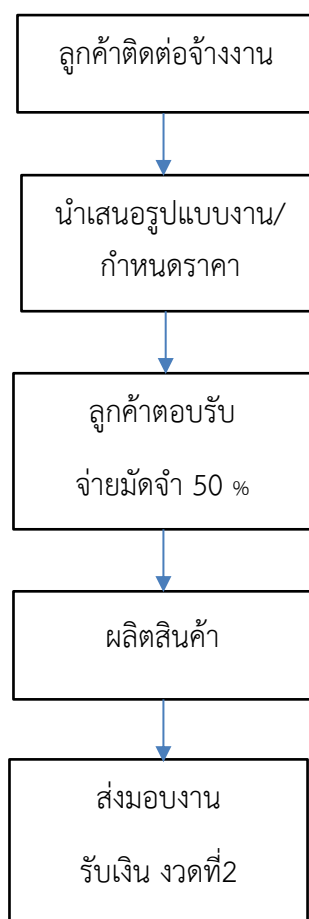
| สินค้า                               | ขนาด  | บรรจุภัณฑ์ | ต้นทุน | ราคาขาย | ราคาขายของคู่แข่ง |
|--------------------------------------|-------|------------|--------|---------|-------------------|
| Cook Cook หนึ่งไก่<br>กรอบทรงเครื่อง | 80 ก. | ถุงซิปล็อค | 20     | 39      | 40                |
|                                      |       |            |        |         |                   |

8. ช่องทางการจำหน่าย ( เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

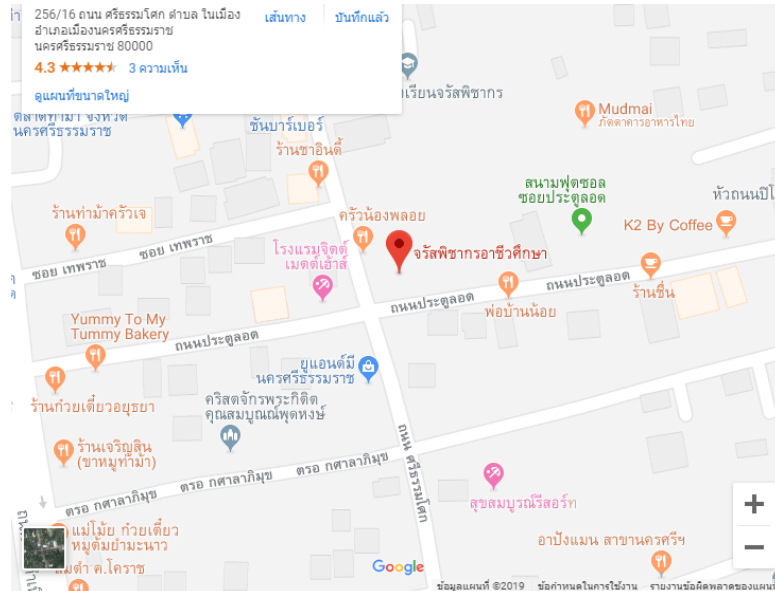
- ☒ ขายตรง
 ☒ ขายปลีก
 ☐ ขายส่ง
 ☐ ขายฝาก  
☒ รับจ้างผลิต
 ☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

15. แผนการผลิต/การให้บริการ

15.1 กระบวนการผลิต/การให้บริการ (อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด)



## 15.2. แผนผังที่ตั้งกิจการ (อธิบายให้ละเอียด หรือวาดภาพเป็นแผนที่ ระบุที่ตั้งให้ชัดเจน)



ข้อมูลประกอบ



ฝ่ายพัฒนากิจการฯ

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

วิทยาลัยเทคโนโลยีจิราธิราช



16. รายงานทางการเงิน

รายงานรายรับ - รายจ่าย ประจำเดือน  
ธุรกิจ Cook Cook หนึ่งไก่รอบทรงเครื่อง  
ประจำวันที่ 1 - 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

| วัน เดือนปี | รายการ | จำนวนเงิน             | รายรับ         | รายจ่าย        | คงเหลือ        |
|-------------|--------|-----------------------|----------------|----------------|----------------|
| 2565        |        |                       |                |                |                |
| พฤศจิกายน   | 1      | รับเงินสนับสนุนธุรกิจ | 3,000.-        | -              | 3,000.-        |
|             |        | หนึ่งไก่              |                | 900            |                |
|             |        | เกลือป่น              |                | 20             |                |
|             |        | ผงปรุงรส              |                | 65             |                |
|             |        | น้ำตาลทราย            |                | 28             |                |
|             |        | น้ำปลา                |                | 54             |                |
|             |        | แป้งทอดกรอบ           |                | 45             |                |
|             |        | น้ำมัน                |                | 116            |                |
|             |        | น้ำมันหอย             |                | 20             |                |
|             |        | ซอสปรุงรส             |                | 34             |                |
|             |        | ถุงซิปล็อค            |                | 130            |                |
|             |        | ผงปรุงรส              |                | 285            |                |
|             |        | ถุงมือยาง             |                | 95             |                |
| รวมทั้งสิ้น |        |                       | <u>3,000.-</u> | <u>1,792.-</u> | <u>1,208.-</u> |

สรุป เงินสดคงเหลือ ..... 1,208..... บาท (หนึ่งพันสองร้อยแปดบาทถ้วน)

พรนภา

ฝ่ายการเงิน/ส่งเงิน

(นางสาวพรนภา เขียวเข้ม )



ฝ่ายตรวจสอบบัญชี/ผู้รับเงิน

(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)

ครูที่ปรึกษา

รายงานรายรับ - รายจ่าย ประจำเดือน  
ธุรกิจ Cook Cook หนังสือกำรรอบทรงเครื่อง  
ประจำวันท่ 1 - 31 ธันวาคม พ.ศ. 2566

| วัน         | เดือนปี | รายการ                          | จำนวนเงิน | รายรับ  | รายจ่าย | คงเหลือ |
|-------------|---------|---------------------------------|-----------|---------|---------|---------|
| 2565        |         |                                 |           |         |         |         |
| ธันวาคม     | 1       | ยอดยกมา                         |           | 1,208.- |         | 1,208.- |
|             |         | ขายสินค้าถุงละ<br>39 บาท*50 ถุง | 1,950     | 1,950.- | -       | 3,158.- |
|             |         |                                 |           |         |         |         |
|             |         |                                 |           |         |         |         |
|             |         |                                 |           |         |         |         |
|             |         |                                 |           |         |         |         |
|             |         |                                 |           |         |         |         |
|             |         |                                 |           |         |         |         |
|             |         |                                 |           |         |         |         |
|             |         |                                 |           |         |         |         |
|             |         |                                 |           |         |         |         |
| รวมทั้งสิ้น |         |                                 |           | 3,158.- |         | 3,158.- |

สรุป เงินสดคงเหลือ ..... 3,158..... บาท (สามพันหนึ่งร้อยสามสิบแปดบาทถ้วน)

ឧបសគ្គ

ฝ่ายการเงิน/ส่งเงิน

(นางสาวพรนภา เขียวเข้ม )

*[Handwritten signature]*

ฝ่ายตรวจสอบบัญชี/ผู้รับเงิน

(นางสาวปฐมาวดี พรรัตน์)

ครูที่ปรึกษา

รายงานรายรับ - รายจ่าย ประจำเดือน  
ธรรมิจ Cook Cook หน้งไ้กรบทรงเครื่อง  
ประจําวันที 1 - 30 มกราคม พ.ศ. 2567

| วัน         | เดือนปี | รายการ    | จำนวนเงิน | รายรับ  | รายจ่าย | คงเหลือ |
|-------------|---------|-----------|-----------|---------|---------|---------|
| 2565        |         |           |           |         |         |         |
| ธันวาคม     | 1       | ยอดยกมา   |           | 3,158.- |         | 3,158.- |
|             |         | ขายสินค้า | 3,000     | 3,000.- | -       | 6,108.- |
|             |         |           |           |         |         |         |
|             |         |           |           |         |         |         |
|             |         |           |           |         |         |         |
|             |         |           |           |         |         |         |
|             |         |           |           |         |         |         |
|             |         |           |           |         |         |         |
|             |         |           |           |         |         |         |
|             |         |           |           |         |         |         |
|             |         |           |           |         |         |         |
| รวมทั้งสิ้น |         |           |           | 6,108.- |         | 6,108.- |

สรุป เงินสดคงเหลือ ..... 5,108.-..... บาท (หกพันหนึ่งร้อยแปดบาทถ้วน)

ឧបត្ថម្ភ

ฝ่ายการเงิน/ส่งเงิน

(นางสาวพรนภา เขียวเข้ม )

*[Handwritten signature]*

ฝ่ายตรวจสอบบัญชี/ผู้รับเงิน

(นางสาวปฐมาวดี พรรัตน์)

ครูที่ปรึกษา

17.รายงานผลการดำเนินงาน

ชื่อธุรกิจ Cook Cook หนังสือกรอบทรงเครื่อง

รายงานสถานะ รายรับ – รายจ่าย

ประจำเดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

รายรับ :

|                        |      |   |
|------------------------|------|---|
| รายได้จากการขาย/บริการ | 6108 |   |
| รายได้อื่นๆ            |      | - |
| รวมรายรับ              | 6108 |   |

หัก รายจ่าย

|                  |      |
|------------------|------|
| ค่าวัสดุ         | 1792 |
| ค่าตอบแทน        |      |
| ค่าวัสดุอุปกรณ์  |      |
| เงินสนับสนุน วท. | 3000 |
| รวมค่าใช้จ่าย    | 4792 |

รายได้สูงกว่าค่าใช้จ่าย (6108-4792 = 1,316)

ยอดคงเหลือ ณ วันที่ 20 กุมภาพันธ์ เดือน พ.ศ. 2567

|               |       |
|---------------|-------|
| เงินสด        | 1,316 |
| เงินฝากธนาคาร | -     |
| รวม           | 1,316 |

พจนภา

ฝ่ายการเงิน/ส่งเงิน

(นางสาวพจนภา เขียวเข้ม )

ฝ่ายตรวจสอบบัญชี/ผู้รับเงิน

(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)

ครูที่ปรึกษา

## 18. การติดตามผลและประเมินผล

เครื่องมือที่ใช้ (แบบสอบถาม) พร้อมผลการประเมิน

### แบบสอบถามความพึงพอใจ Cook Cook หนึ่งไก่อกรอบทรงเครื่อง

#### คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามชุดนี้สร้างขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจ ธุรกิจ Cook Cook หนึ่งไก่อกรอบทรงเครื่อง ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีจิรัชพิจากร จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งประกอบด้วย

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของการประเมิน

ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ( ) ที่ตรงกับความเป็นจริงกับข้อมูลส่วนตัวของท่าน

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. การศึกษา ☐ ระดับประถมศึกษา ☐ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น  
☐ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.  
☐ ระดับปวส./อนุปริญญา ☐ ระดับปริญญาตรีขึ้นไป
3. สถานภาพ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ครู  
☐ บุคลากรทางการศึกษา ☐ ประชาชนทั่วไป

ตอนที่ 2 ข้อมูลความพึงพอใจ

ระดับความพึงพอใจ 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

| ที่ | รายการ                               | ระดับความพึงพอใจ |   |   |   |   |
|-----|--------------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|     |                                      | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1   | การออกแบบผลิตภัณฑ์                   |                  |   |   |   |   |
| 2   | การเลือกใช้ส่วนผสม                   |                  |   |   |   |   |
| 3   | ความเหมาะสมของราคา                   |                  |   |   |   |   |
| 4   | ความเหมาะสมของช่องทางการจัดจำหน่าย   |                  |   |   |   |   |
| 5   | การส่งเสริมการตลาด/การส่งเสริมการขาย |                  |   |   |   |   |

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....  
.....

## การประเมินผลการวิเคราะห์ข้อมูล ธุรกิจCook Cook หนึ่งไก่อกรอบทรงเครื่อง

### การวิเคราะห์ข้อมูล

#### 1. ร้อยละ ใช้คำนวณผู้ตอบแบบสอบถามตอนที่ 1

สูตรการคำนวณร้อยละ

$$\text{สูตร } \frac{n}{N} \times 100$$

$$\text{ร้อยละ} = \frac{\text{จำนวนข้อมูลที่ต้องการเปรียบเทียบ} \times 100}{\text{จำนวนข้อมูลทั้งหมด}}$$

$$n = \text{จำนวนข้อมูลที่ต้องการเปรียบเทียบ}$$

$$N = \text{จำนวนข้อมูลทั้งหมด}$$

#### 2. ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) ใช้คำนวณความพึงพอใจของผู้ใช้ตอนที่ 2

$$\bar{x} = \frac{\sum fx}{n}$$

$$\bar{x} = \text{ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง}$$

$$\sum = \text{ผลรวมทั้งหมดของข้อมูลแต่ละระดับ}$$

$$f = \text{ความถี่ของคะแนนแต่ละตัว}$$

$$X = \text{คะแนนของแต่ละระดับ}$$

$$n = \text{จำนวนข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง}$$

### เกณฑ์ประเมินในการหาค่าเฉลี่ย

|            |             |          |
|------------|-------------|----------|
| ระดับคะแนน | 4.50 - 5.00 | ดีมาก    |
| ระดับคะแนน | 3.50 - 4.49 | ดี       |
| ระดับคะแนน | 2.50 - 3.49 | ปานกลาง  |
| ระดับคะแนน | 1.50 - 2.49 | พอใช้    |
| ระดับคะแนน | 1.00 - 1.49 | ปรับปรุง |

### การประเมินผลข้อมูล

การประเมินผลครั้งนี้เป็น ธุรกิจCook Cook หนึ่งไก่อกรอบทรงเครื่อง โดยได้ศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจของ ธุรกิจCook Cook หนึ่งไก่อกรอบทรงเครื่อง โดยทำการเก็บข้อมูล จากแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง โดยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาวิเคราะห์ มีผลการวิเคราะห์ ดังนี้

1. ผลสรุปข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

## การประเมินผลข้อมูล

การประเมินผลครั้งนี้เป็น โดยได้ศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจของการจัดทำธุรกิจ โดยทำการเก็บข้อมูล จากแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง โดยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาวิเคราะห์ มีผลการวิเคราะห์ ดังนี้

1. ผลสรุปข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

### 1. ผลสรุปข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

การเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามความพึงพอใจ

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม (จำนวน 45 คน)

| รายละเอียด               | จำนวน | ร้อยละ |
|--------------------------|-------|--------|
| 1. เพศ                   |       |        |
| - ชาย                    | 25    | 55.56  |
| - หญิง                   | 20    | 44.44  |
| รวม                      | 45    | 100    |
| 2. การศึกษา              |       |        |
| - ประถมศึกษา             | 10    | 22.22  |
| - มัธยมศึกษาตอนต้น       | 8     | 17.78  |
| - มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. | 10    | 22.22  |
| - ปวส./อนุปริญญา         | 9     | 20.00  |
| - ปริญญาตรีขึ้นไป        | 9     | 17.78  |
| รวม                      | 45    | 100    |
| 3. สถานภาพ               |       |        |
| - นักเรียน/นักศึกษา      | 15    | 33.33  |
| - ครู                    | 20    | 44.44  |
| - บุคลากรทางการศึกษา     | 5     | 11.11  |
| - ประชาชนทั่วไป          | 5     | 11.11  |
| รวม                      | 45    | 100    |

ตารางที่ 3 แสดงค่าเฉลี่ยความคิดเห็นจากผู้ตอบแบบสอบถาม

| ที่ | รายการประเมิน                        | ค่าเฉลี่ย | แปลผล |
|-----|--------------------------------------|-----------|-------|
| 1.  | การออกแบบผลิตภัณฑ์                   | 3.50      | ดี    |
| 2.  | การเลือกใช้ส่วนผสม                   | 4.25      | ดี    |
| 3.  | ความเหมาะสมของราคา                   | 4.10      | ดี    |
| 4.  | ความเหมาะสมของช่องทางการจัดจำหน่าย   | 3.85      | ดี    |
| 5.  | การส่งเสริมการตลาด/การส่งเสริมการขาย | 4.52      | ดี    |
| รวม |                                      | 4.04      | ดี    |

จากตารางที่ 3 ผลการประเมินความคิดเห็นจากผู้ตอบแบบสอบถามธุรกิจ โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.04 อยู่ในเกณฑ์ดี และพิจารณาเป็นประเด็นพบว่า ประเด็นที่มีค่าสูงสุด การส่งเสริมการตลาด/การส่งเสริมการขาย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 อยู่ในเกณฑ์ .ดีมาก

ประมวลภาพกิจกรรม  
ผลิตภัณฑ์ “Cook Cook หน้าไก่กรอบทรงเครื่อง ”



## แบบประเมินความพึงพอใจออนไลน์

<https://forms.gle/gyJBpMXcSCyg1Qk7>



12:48 docs.google.com/forms/d/e/



**แบบสอบถามความพึงพอใจ**  
**หน้าไก่ทอดกรอบ**

คำชี้แจง ให้ผู้บริการเลือกระดับความพึงพอใจในช่องตาราง  
ให้ตรงกับความรู้สึกของท่าน

 yanisa.aemsri@jct.ac.th (ยังไม่แนบ) [สลับบัญชี](#)

 ยืนยันการร่างแล้ว

**\*จำเป็น**

**เพศ \***

☐ ชาย

☒ หญิง

**ระดับการศึกษา \***

☐ ประถมศึกษา

12:49 docs.google.com/forms/d/e/

☐ ครู

☐ บุคลากรทางการศึกษา

☐ ประชาชนทั่วไป

**รายการประเมินความพึงพอใจ \***

|                                    | 5 ดีมาก               | 4 ดี                  | 3 พอใช้               | 2 น้อย                | 1 ปรับปรุง            |
|------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| การออกแบบผลิตภัณฑ์                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| การเลือกใช้ส่วนผสม                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| ความเหมาะสมของราคา                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| ความเหมาะสมของช่องทางการจัดจำหน่าย | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| การส่งเสริมการตลาด/การส่ง          | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

## ประมวลภาพการจัดนิทรรศการ/นิเทศ

