



» รายงานผล «

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

ปีการศึกษา 2567

ธุรกิจ น้ำพริกตะไคร้โรยข้าว

ตรา ไคร้หอย



ผู้รับผิดชอบ :

นางสาวมนัสดา	นาคงาม
นางสาววิวิทย์	พฤกษ์ล้ามาศ
นายณัฏชนัย	ปลอดชูแก้ว
นายบุญฤทธิ์	บุญเรือง

ครูที่ปรึกษาธุรกิจ : นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์

วิทยาลัยเทคโนโลยีจิรัชพิชากร จังหวัดนครศรีธรรมราช



วิทยาลัยเทคโนโลยีจรัสพิชากร
256/16 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง
จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000

30 มีนาคม 2568

เรื่อง รายงานผลดำเนินการงานธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย ปีการศึกษา 2567
เรียน หัวหน้าศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายงานผลดำเนินการงานธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย จำนวน 1 ฉบับ

ตามศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาได้มีการดำเนินงานศูนย์เพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีจรัสพิชากร ปีการศึกษา 2567 โดยส่งเสริมและสนับสนุน ผู้เรียนให้เป็นผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ที่มีศักยภาพและความพร้อมในการเป็นผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สามารถเป็นผู้ประกอบการได้อย่างเข้มแข็งและยั่งยืน ได้มีการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินของธุรกิจ

บัดนี้ธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีจรัสพิชากร ขอส่งรายงานสรุปผลการดำเนินงานดังรายต่อไปนี้

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. งบประมาณสนับสนุน | จำนวน.....5,000..... บาท |
| 2. งบแสดงฐานะการเงิน | กำไรขาดทุน 1,380..... บาท |
| 3. สรุปผลการดำเนินงาน | ค่าเฉลี่ย.....4.46..... อยู่ในเกณฑ์ดี..... |
| 4. ข้อเสนอแนะ | เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ **วิภา**
(นางสาววิภา พฤษภักดิ์)
ผู้จัดการ

ความคิดเห็นของครูที่ปรึกษา

☒รับทราบ

(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)

ความคิดเห็นของหัวหน้าศูนย์บ่มเพาะฯ

☒รับทราบ

(นางสุภาภรณ์ นาทะชัย)

แบบรายงานผลการดำเนินงาน แผนธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567



ส่วนที่ 1 สรุปความเป็นมาของธุรกิจ

สรุปความเป็นมาของธุรกิจ

1. ชื่อสถานศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีจิระสงขลานครินทร์ จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. ชื่อแผนธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย
3. ประเภทสินค้าหรือบริการ น้ำพริกเป็นสินค้าประเภทอาหาร ซึ่งจัดอยู่ในหมวด อาหารปรุงสำเร็จ หรือ เครื่องจิ้ม ที่เป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้ และมักนำมารับประทานคู่กับผักสด ผักลวก หรืออาหารอื่นๆ.

4. มูลเหตุจูงใจที่ทำให้ประกอบธุรกิจ

แม้ว่าน้ำพริกจะเป็นสินค้าที่มีการผลิตขายอยู่ทั่วทุกแห่งของไทย แต่ละชนิดมีรสชาติที่เหมาะสมถูกปากคนไทย ทุกถิ่น ทุกภาค และทุกพื้นที่ จากสูตรต้นตำหรับที่สืบทอดกันมาจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง ด้วยเหตุนี้จึงมีผู้ผลิตน้ำพริกสำเร็จรูปในท้องตลาดเป็นจำนวนมาก เนื่องจากมีอัตรา ความเสี่ยงต่ำ และเป็นสินค้าที่สามารถขายได้เสมอ สภาพการแข่งขันในตลาดจึงค่อนข้างรุนแรง เนื่องจากใช้เงินลงทุนไม่มาก จึงทำให้มีผู้ที่สนใจเข้าสู่ธุรกิจค่อนข้างมาก ประกอบกับการได้รับการ สนับสนุนจากภาครัฐ เช่น โครงการ OTOP ตลอดจนนโยบายส่งเสริมครัวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งเกิดจาก ความนิยมอาหารไทยจากคนทั่วโลกเป็นแรงผลักดันสำคัญที่ทำให้แนวโน้มการผลิตน้ำพริกมีทิศทางการขยายตัว

เพิ่มขึ้น ถึงแม้จะมีผู้ผลิตจำนวนมาก แต่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับรสชาติความอร่อยที่ได้รับ นับว่า
คุ้มค่า น้ำพริกสามสหาย มีจุดเด่นด้วยสูตรที่คิดค้นเอง ควบคุมการผลิตให้สดใหม่ อยู่เสมอด้วย
วัตถุดิบที่มีคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ที่น่าเชื่อถือปลอดภัย ธุรกิจจึงมีความเป็นไปได้ในการเติบโตมาก
ขึ้นในอนาคต

5. ปัจจุบันสถานะของธุรกิจ

- ☒ ดำเนินธุรกิจอยู่ ปี 2567 ☒ อยู่ระหว่างดำเนินการ
☐ ไม่ได้ดำเนินธุรกิจ

6. วัตถุประสงค์และวงเงินขอสินเชื่อ (กู้ยืมเงิน)

- ☒ เพื่อการลงทุนในการประกอบธุรกิจ
☐ เพื่อขยายธุรกิจ ปรับปรุงกิจการ
☐ เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ
☐ เพื่อชำระหนี้อื่น
☐ อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis)

2.1 จุดแข็ง (Strengths) ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง

1. มีทำเลที่ตั้งอยู่ติดถนน
2. วัตถุดิบมีราคาต่ำ ทำให้ต้นทุนการซื้อต่ำ
3. วัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายพร้อมที่จะผลิต
4. ได้รับงบประมาณสนับสนุนอย่างเพียงพอ
5. สินค้าเป็นที่นิยมสำหรับผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย
5. สมาชิกภายในกลุ่มมีการทำงานเป็นทีม และแบ่งหน้าที่กันอย่างชัดเจน

2.2 จุดอ่อน (Weaknesses) ปัจจัยภายในองค์กรทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง

1. ขั้นตอนการผลิตใช้ระยะเวลานาน ส่งผลให้การผลิตล่าช้า
2. เป็นธุรกิจที่เพิ่งเริ่มต้นต้องใช้เงินลงทุนในการประชาสัมพันธ์ผ่านทางสื่อเพื่อให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น
3. เงินทุนน้อยเมื่อเปรียบเทียบกับผู้ประกอบการรายใหญ่ในตลาด
4. ช่องทางการจัดจำหน่ายน้อย

2.3 โอกาส (Opportunities) เป็นปัจจัยภายนอกที่ส่งเสริม หรือสนับสนุนให้กิจการเติบโตได้ในอนาคต

1. กลุ่มผู้บริโภคมีหลากหลายกลุ่มผู้บริโภค
2. เป็นสินค้าที่มีอัตราการเติบโตในปัจจุบัน
3. แนวโน้มตลาดปัจจุบันเน้นการผลิตสินค้าด้วยวัตถุดิบธรรมชาติ และมีการขยายตัวมากขึ้น
4. รัฐบาลมีนโยบายในการที่จะส่งเสริมธุรกิจทำให้เป็นโอกาสที่จะมีการขยายธุรกิจเพิ่มขึ้น
5. รู้จักร้านค้าที่ฝากขาย ทำสินค้าจะกระจายตัวได้เพิ่มขึ้น

2.4 อุปสรรค (Threat) เป็นปัจจัยภายนอกที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ

1. วัตถุดิบในการผลิต (ลูกประ) อาจขาดแคลน เนื่องจากเป็นวัตถุดิบตามฤดูกาล ปริมาณ และคุณภาพของวัตถุดิบจึงไม่สม่ำเสมอและเป็นการยากที่จะควบคุมต้นทุนการผลิต
2. ไม่มีวัตถุดิบที่สามารถทดแทนได้
3. ร้านค้าที่ฝากขายมีสินค้าจำนวนมาก ทำให้ขายสินค้าได้ยาก
4. คู่แข่ง มีจำนวน ส่งผลทำให้ยอดขายลดลง

ส่วนที่ 3 กลยุทธ์การบริหารกิจการ

แผนการตลาด และการวิเคราะห์คู่แข่ง

1. คู่แข่งขัน (ระบุชื่อคู่แข่ง ข้อได้เปรียบ และข้อเสียเปรียบของกิจการที่มีต่อคู่แข่ง)

คู่แข่งที่สำคัญและมีผลต่อกิจการ จำนวน 2 ราย ได้แก่ น้ำพริก OTOP และ น้ำพริกหมุกรอบ
ชื่อคู่แข่งทางตรง ร้านขายของชำทั่วไป
ชื่อคู่แข่งทางอ้อม ตัวแทนจำหน่ายของบริษัทที่ผลิตน้ำพริก

2. การเปรียบเทียบกับคู่แข่ง

คุณสมบัติของ สินค้า/บริการ/อาชีพ	เปรียบเทียบกับคู่แข่ง			หมายเหตุ
	ดีกว่า	ใกล้เคียง	ด้อยกว่า	
1. ราคา	✓			ราคาไม่สูง คำนวณจากวัตถุดิบที่นำมาใช้
2.ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า		✓		เป็นจุดตั้งร้านสำหรับบุคคลสัญจรไปมา
3. ลักษณะสินค้า/บริการ/อาชีพ (รูปร่างบรรจุภัณฑ์)		✓		เป็นสมุนไพรจากธรรมชาติ และสามารถบริโภคได้ทุกวัย
4. คุณภาพสินค้า/บริการ/อาชีพ	✓			สินค้ามีคุณค่าทางสารอาหาร และให้ความอร่อย
5. ชื่อเสียงของสินค้า/บริการ			✓	กำลังซื้อของกลุ่มผู้บริโภคที่หลากหลาย
6. ยอดขายสินค้า/บริการ/อาชีพ		✓		ด้วยราคาไม่ได้สูง ยอดขายจึงเป็นไปตามความเหมาะสม

3. ตลาดของสินค้า/บริการ

☒ ตลาดท้องถิ่น/ในจังหวัด ☐ ตลาดต่างจังหวัด ☐ ตลาดต่างประเทศ

☐ อื่นๆ (ระบุ).....

4. ลักษณะของผู้ซื้อ

☒ มีลูกค้าประจำ / แน่นนอน / ตลาดเปิด

☒ มีผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม / ตลาดแคบ

☒ เป็นลูกค้าชาวกร / 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 การส่งเสริมการขาย เป็นต้น)

☒ มีการดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธีประชาสัมพันธ์ทาง Online และสถานีวิทยุกระจายเสียง ติดป้ายโฆษณาหน้าวิทยาลัยฯ ฯลฯ

☒ มีและไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธีการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ผ่าน Online อาทิเช่น Facebook , เพจศูนย์บ่มเพาะฯ ฯลฯ

☐ 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
ผงโรยข้าวน้ำพริก ตะไคร้	90 กรัม	ถุงซิปล	10	35	39
	70 กรัม	กระปุก	15	59	69
ตรา ไคร้หอย					

8. ช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

☒ ขายตรง

☒ ขายปลีก

☐ ขายส่ง

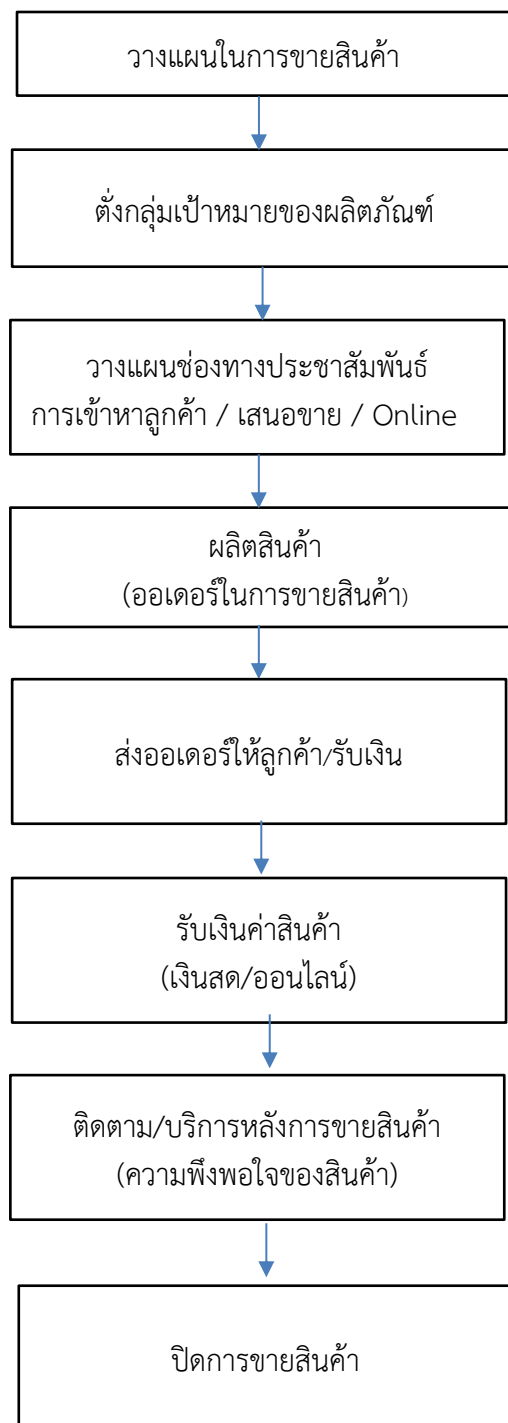
☐ ขายฝาก

☒ รับจ้างผลิต

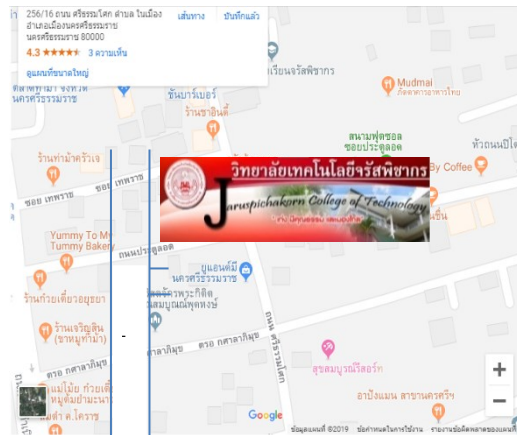
☐ อื่นๆ (ระบุ)

9. แผนการผลิต/การให้บริการ

9.1 กระบวนการผลิต/การให้บริการ (อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด)



10. แผนผังที่ตั้งกิจการ (อธิบายให้ละเอียด หรือวาดภาพเป็นแผนที่ ระบุที่ตั้งให้ชัดเจน)



ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา
วิทยาลัยเทคโนโลยีจิระพิชากร

11. แหล่งวัตถุดิบ (สั่งซื้อวัตถุดิบจากที่ใดระบุชัดเจน)

.....ตลาดสด.....

12. การซื้อวัตถุดิบ และเงื่อนไขการซื้อ

- ☐ ซื้อเงินสด100%.....
- ☐ ซื้อเป็นเงินเชื่อ กำหนดชำระเงินภายในวันที่
- ☐ อื่นๆ ระบุวิธีซื้อ

13. แผนการจัดการ

13.1. โครงสร้างองค์กร

(แสดงแผนภูมิองค์กร และระบุชื่อ , หน้าที่ความรับผิดชอบ ของแต่ละบุคคลตามแผนภูมิ

โครงสร้างการบริหารงาน



นางสาววิวิห์ พฤษภักดิ์
ผู้จัดการ



นางสาวปฐมวดี พรหมรัตน์
ครูที่ปรึกษา



นางสาวมนัสดา นาคงาม
รองผู้จัดการ



นายฉัตรชัย ปลอดชูแก้ว
แผนกบัญชีและการเงิน



นายบุญฤทธิ์ บุญเรือง
แผนกการขาย/การตลาด

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

13.2 การจ้างงาน

ธุรกิจมีพนักงาน รวม-..... คน ค่าจ้างรวม-..... บาท/เดือน
หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่มคาดว่าจะรับพนักงานอีก-..... คน
ค่าจ้างรวม-..... บาท/เดือน รวมค่าจ้างทั้งสิ้น หลังขยายกิจการ หรือการลงทุนเพิ่ม-..... บาท/เดือน

14. แผนการเงิน / การการลงทุน

1.4.1 ปัจจุบันมีเงินกู้ยืม บาท

- เจ้าหนี้คือ.....
- การชำระหนี้สินเดือนละ.....
- คาดว่าจะชำระหนี้สินหมดสิ้นภายในวันที่

14.2 อนาคตจะลงทุนในโครงการหรือขยายกิจการ

- ต้องการใช้เงินทั้งสิ้นรวม..... บาท
- เป็นเงินที่ต้องกู้ยืม..... บาท และเงินทุนส่วนตัว..... บาท
- สัดส่วนเงินกู้ต่อเงินทุนส่วนตัวเท่ากับ 1 ต่อ

14.2.1 เงินลงทุน จะลงทุนในโครงการหรือกิจการ (ตามข้อ 2 จะนำไปใช้การลงทุน)ดังนี้

เงินทุนหมุนเวียน		บาท
ค่าที่ดิน/ปรับปรุงที่ดิน		บาท
ค่าก่อสร้าง/ปรับปรุง / ตกแต่งสถานที่		บาท
ค่าเครื่องจักร วัสดุอุปกรณ์		บาท
ค่ายานพาหนะ(ถ้ามี)		บาท
อื่นๆ		
รวมเงิน	=====	บาท

15. งบประมาณรายจ่ายและรายจ่ายในการประกอบการ

ธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย

รายการ	จำนวนเงิน		รวมยอด/คงเหลือ	
	บาท	สต.	บาท.	สต.
รายการรับ	5,000	-		
จากยอดขาย				
รายรับจากรายได้อื่น				
รวมรายรับทั้งหมด (1)	5,000	-		
รายการจ่าย	2,800	-		
ต้นทุนสินค้า/การบริการ				
วัตถุดิบ/ค่าแรง (2)				
รวมรายการจ่าย	2,800	-		
กำไรขั้นต้น (1-2 =3)	2,200	-		
ค่าใช้จ่ายในด้านการตลาด				
ค่าโฆษณา/ประชาสัมพันธ์	300			
รวมค่าใช้จ่ายในการตลาด (4)	300	-		
ค่าใช้จ่ายในการบริการและสำนักงาน				
ค่าเช่าสถานที่				
ค่าสาธารณูปโภค (ค่าน้ำ.ค่าไฟ.ค่าอินเทอร์เน็ต)	420	-		
รวมค่าใช้จ่ายด้านการบริหารและสำนักงาน (5)	420	-		
รวมค่าใช้จ่ายทั้งหมด (4+5= 6)	720	-		
กำไรสุทธิ (ขาดทุน) (3)-(6)	1,380	-		

ลงชื่อ วิภา เจ้าของธุรกิจ
(นางสาววิภา พฤษภักดิ์)

ลงชื่อ อัครเดช ฝ่ายการเงินของธุรกิจ
(นายณัฐดนัย พลอดชูแก้ว)

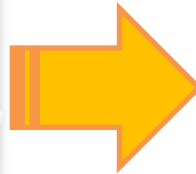
ลงชื่อ ปฐมาวดี ครูที่ปรึกษาธุรกิจ
(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)

ภาคผนวก

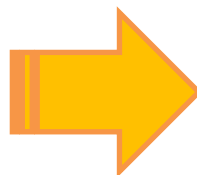
ผลิตภัณฑ์ มี 2 ขนาด เพื่อตอบสนองกับความต้องการของผู้บริโภค การตั้งราคาแบบเชิงจิตวิทยา และมีหลากหลายราคาให้ผู้เลือกใช้ได้ตามความต้องการ

ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย มี 2 ขนาด

แบบซองขนาด	100	กรัม	ราคา	35	บาท
แบบกระปุกขนาด	70	กรัม	ราคา	59	บาท



แบบซองขนาด
ขนาด 90 กรัม
ราคา 35 บาท



แบบกระปุก
ขนาด 70 กรัม
ราคา 59 บาท

“ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ”

ส่วนผสม (ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย)

ปลาสด (ย่างสุกแกะเอาแต่เนื้อ) 2 ตัว

ตะไคร้ (ซอย) 2 ต้น

พริกชี้หนู 10 เม็ด

พริกชี้หนูแห้ง 3 เม็ด

กระเทียม 5 กลีบ

หอมเล็ก (ซอย) 1/2 หัว

กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลปีบ 1 ช้อนชา

น้ำมัน (สำหรับทอด) 1 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนวิธีการทำ

1. เตรียมเนื้อปลาโดยการโขลกเนื้อปลาให้ละเอียดตักขึ้นพักไว้
2. นำพริกชี้หนูสด พริกชี้หนูแห้ง กระเทียม หอมแดง โขลกหยาบๆ ใส่ตะไคร้
3. ตำให้ละเอียด ใส่ปลาอย่างที่เราเตรียมไว้ ตำจนเนื้อปลาฟู ใส่กะปิ และ น้ำตาลปีบ ตำให้เข้ากัน เตรียมไว้
4. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมัน รอให้ร้อน
5. นำน้ำพริก ที่ตำเตรียมไว้ ลงผัดให้หอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรสตามใจชอบ ตักใส่ถ้วย
6. นำน้ำพริกที่พักไว้ เตรียมเข้าเครื่องอบลมร้อน อบที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส
7. ตั้งพักไว้ให้เย็น แล้วนำเข้าเครื่องปั่น เพื่อจะบดให้ละเอียด
8. เสร็จแล้วตั้งพักทิ้งไว้แล้วจึงนำไปบรรจุภัณฑ์

การประชาสัมพันธ์ของธุรกิจ

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

ประชาสัมพันธ์ หน้าเสาธง



เพจศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยฯ



**ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการ
อาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยี...**

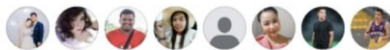
88 ผู้ติดตาม • 3 กำลังติดตาม

เพจ Facebook วิทยาลัยฯ



วิทยาลัย เทคโนโลยีรสปิชากร (เทคโนโลยีรสปิชากร)

6.5 พัน ผู้ติดตาม • 234 เพื่อนที่มีร่วมกัน



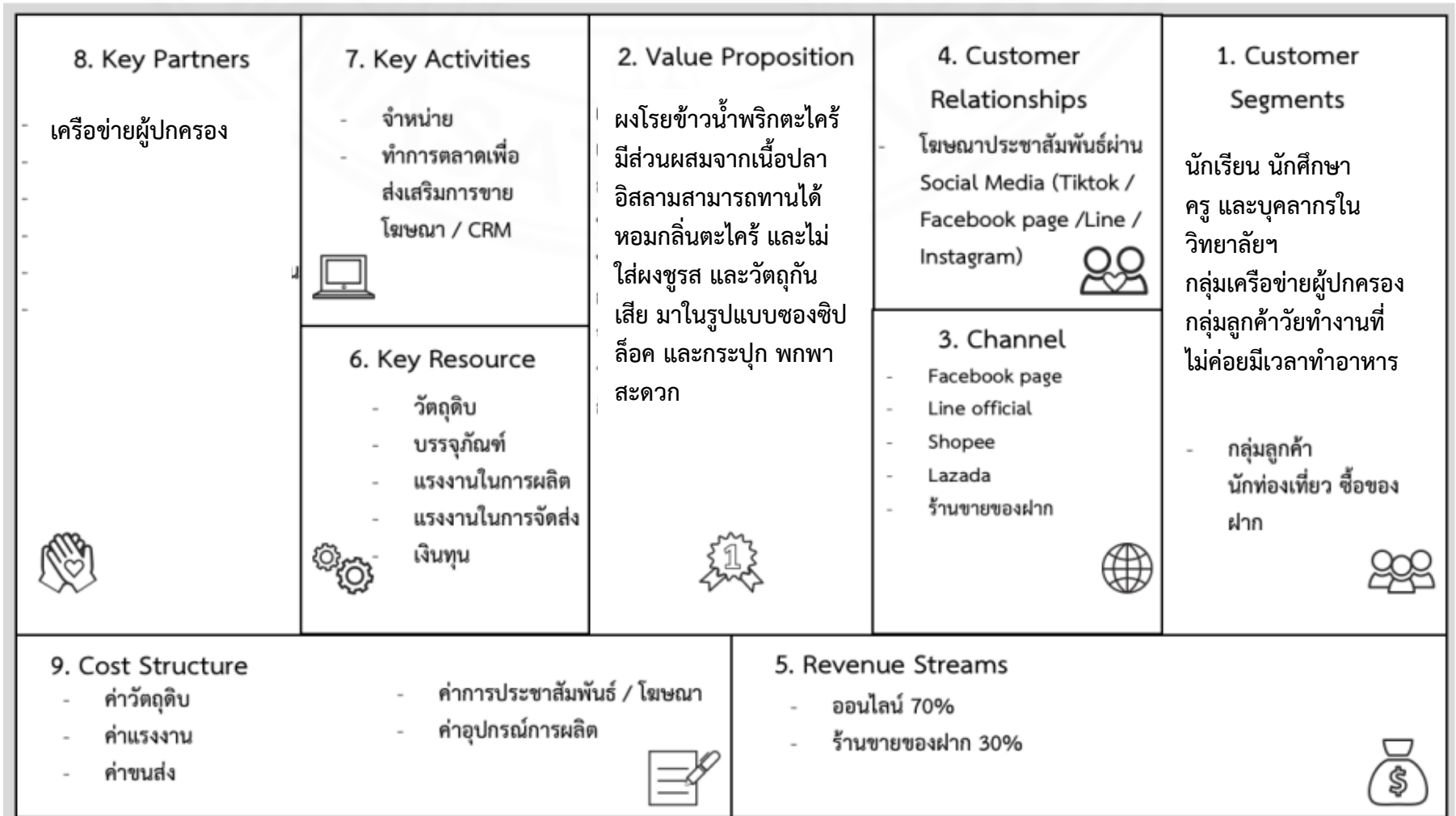
วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอกชน สอนระดับปวช.ปวส.
สาขาช่างยนต์ ช่างไฟฟ้า คอมพิวเตอร์ธุรกิจ ธุรกิจค้า
ปลีก บัญชี

ช่องทางการจัดจำหน่าย

ธุรกิจมีกลยุทธ์ช่องทางการจัดจำหน่ายแบบทางตรงโดยผลิตและจำหน่าย โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง และการเป็นการบอกปากต่อปากของผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ อีกทั้งมีการพัฒนารูปแบบการให้บริการผ่าน Line และ OR , Facebook , TikTok ทำให้การสั่งซื้อสะดวกรวดเร็วทันใจ

ขายผ่านออนไลน์

โดยรับออเดอร์ผ่าน เพจ Fackbook และ line



เอกสารประกอบการบันทึกรายรับ - รายจ่าย
ธุรกิจดำเนินธุรกิจต่อเนื่อง ปีการศึกษา 2567

เดือน ตุลาคม
ถึงเดือน ธันวาคม 2567 รวม 3 เดือน

รายงานทางการเงิน
 รายงานรายรับ - รายจ่าย ประจำสัปดาห์
 ธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย
 ประจำวันที่ 1 - 31 ตุลาคม พ.ศ. 2567

วัน เดือนปี	รายการ		รายรับ	รายจ่าย	คงเหลือ
2567					
ตุลาคม	1	รับเงินสนับสนุนธุรกิจ			
			5,000.-	-	5,000.-
		ปลา	10 กิโล		
				500.-	
		ตะไคร้	5 มัด		
				100.-	
		พริกชี้หนู	1 กิโล		
				100.-	
		พริกชี้หนูแห้ง	1 กิโล		
				100.-	
		กระเทียม	1 กิโล		
				70.-	
		หอมเล็ก (ซอย)	1 กิโล		
				70.-	
		กะปิ	1 กิโล		
				50.-	
		น้ำตาลปีบ	1 ถุง		
				50.-	
		ซองซีป	1 แพ็ค		
				200.-	
		กระปุก	1 แพ็ค		
				260.-	
		โลโก้	1 แผ่น		
				100.-	
รวมทั้งสิ้น			5,000.-	1,100.-	3,900.-

สรุป เงินสดคงเหลือ 3,900..... บาท (สามพันเก้าร้อยบาทถ้วน)


 ฝ่ายการเงิน/ส่งเงิน
 (นายณัฏชนัย ปลอดชูแก้ว)


 ครูที่ปรึกษาธุรกิจ
 (นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)


 ครูที่ปรึกษาด้านการเงิน
 (นางสาวนัตยา แดงเหมื่อน)

รายงานรายรับ - รายจ่าย ประจำสัปดาห์
ธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย
ประจำวันที่ 1 – 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

วัน เดือนปี		รายการ	จำนวน เงิน	รายรับ	รายจ่าย	คงเหลือ
2567						
พฤศจิกายน	1	ยอดยกมา	3,900.-		-	3,900.-
		ขายแบบถุงซีป จำนวน 20 ถุง		700-	-	-
		ขายแบบกระปุก จำนวน 30 กระปุก		1,770-	-	
รวมทั้งสิ้น				6,370-	-	6,370-

สรุป เงินสดคงเหลือ 6,370..... บาท (หกพันสามร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)



ฝ่ายการเงิน/ส่งเงิน

(นายณัฏชนัย ปลอดชูแก้ว)



ครูที่ปรึกษาธุรกิจ

(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)



ครูที่ปรึกษาด้านการเงิน

(นางสาวนัตยา แดงเหมือน)

รายงานรายรับ - รายจ่าย ประจำสัปดาห์
ธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย
ประจำวันที่ 1 - 31 ธันวาคม พ.ศ. 2567

วัน	เดือนปี	รายการ	รายรับ	รายจ่าย	คงเหลือ
2567					
ธันวาคม	1	ยอดยกมา	6,370.-	-	6,370.-
		ปลา	10 กิโล	500.-	
		ตะไคร้	5 มัด	100.-	
		พริกขี้หนู	1 กิโล	100.-	
		พริกขี้หนูแห้ง	1 กิโล	100.-	
		กระเทียม	1 กิโล	70.-	
		หอมเล็ก (ซอย)	1 กิโล	70.-	
		กะปิ	1 กิโล	50.-	
		น้ำตาลปีบ	1 ถุง	50.-	
		ซองซีป	1 แพ็ค	200.-	
		กระปุก	1 แพ็ค	260.-	
		ขายแบบถุงซีป จำนวน 50 ถุง	1,750-		
		ขายแบบกระปุก จำนวน 40 กระปุก	2,360-		
รวมทั้งสิ้น			10,480	1,000-	9,480-

สรุป เงินสดคงเหลือ 9,480..... บาท (เก้าพันสี่ร้อยแปดสิบบาทถ้วน)



ฝ่ายการเงิน/ส่งเงิน

(นายณัฏชนัย ปลอดชูแก้ว)



ครูที่ปรึกษาธุรกิจ

(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)



ครูที่ปรึกษาด้านการเงิน

(นางสาวนัตยา แดงเหมื่อน)

รายงานผลการดำเนินงาน

ชื่อธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย

รายงานสถานะ รายรับ – รายจ่าย

ประจำเดือน ตุลาคม 2567 – ธันวาคม 2567

รายรับ :

รายได้จากการขาย/บริการ 9,480-

รายได้อื่นๆ -

รวมรายรับ 9,480-

หัก รายจ่าย

ค่าวัตถุดิบ 2,100.-

ค่าตอบแทน 1,000

ค่าวัสดุอุปกรณ์ -

รวมค่าใช้จ่าย 6,380.-

รายได้สูงกว่าค่าใช้จ่าย 1,380-

ยอดคงเหลือ ณ วันที่ 31 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2567

เงินสด 6,380.-

เงินฝากธนาคาร -

รวม 6,380.-



(นายณัฏชนัย ปลอดชูแก้ว)

ฝ่ายการเงิน/ส่งเงิน

(.....)

ฝ่ายตรวจสอบบัญชี/ผู้รับเงิน



(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)

ครูที่ปรึกษาธุรกิจ



(นางสาวนันทยา แดงเหมือน)

ครูที่ปรึกษาด้านการเงิน

การติดตามผลและประเมินผล

เครื่องมือที่ใช้ (แบบสอบถาม) พร้อมผลการประเมิน

แบบสอบถามความพึงพอใจ

ธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามชุดนี้สร้างขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจ ธุรกิจผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีจิรัชพิชากร จังหวัด นครศรีธรรมราช 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
ธุรกิจ ผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย

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

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

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

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

$$f = \text{ความถี่ของคะแนนแต่ละตัว}$$

$$X = \text{คะแนนของแต่ละระดับ}$$

$$n = \text{จำนวนข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง}$$

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 ธุรกิจผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย โดยได้ศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจของ ธุรกิจผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย โดยทำการเก็บข้อมูล จากแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง โดยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาวิเคราะห์ มีผลการวิเคราะห์ ดังนี้

1. ผลสรุปข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ผลสรุปข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

การเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามความพึงพอใจ

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม (จำนวน 23 คน)

รายละเอียด	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
- ชาย	10	43.5
- หญิง	13	56.5
รวม	23	100
2. การศึกษา		
- ประถมศึกษา	-	-
- มัธยมศึกษาตอนต้น	2	8.7
- มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	16	69.6
- ปวส./อนุปริญญา	5	21.7
- ปริญญาตรีขึ้นไป	-	-
รวม	23	100
3. สถานภาพ		
- นักเรียน/นักศึกษา	23	100
- ครู	-	-
- บุคลากรทางการศึกษา	-	-
- ประชาชนทั่วไป	-	-
รวม	23	100

ตารางที่ 2 แสดงค่าความถี่ความคิดเห็นจากผู้ตอบแบบสอบถาม

ที่	รายการประเมิน	ความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1.	การออกแบบผลิตภัณฑ์	17	6		-	-
2.	การเลือกใช้ส่วนผสม	11	8	4	-	-
3.	ความเหมาะสมของราคา	13	7	2	1	-
4.	ความเหมาะสมของช่องทางการจัดจำหน่าย	14	7	2	-	-
5.	การส่งเสริมการตลาด/การส่งเสริมการขาย	14	6	3	-	-

ตารางที่ 3 แสดงค่าเฉลี่ยความคิดเห็นจากผู้ตอบแบบสอบถาม

ที่	รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
1.	การออกแบบผลิตภัณฑ์	4.73	ดีมาก
2.	การเลือกใช้ส่วนผสม	4.30	ดี
3.	ความเหมาะสมของราคา	4.30	ดี
4.	ความเหมาะสมของช่องทางการจัดจำหน่าย	4.52	ดีมาก
5.	การส่งเสริมการตลาด/การส่งเสริมการขาย	4.47	ดี
รวม		4.46	ดี

จากตารางที่ 3 ผลการประเมินความคิดเห็นจากผู้ตอบแบบสอบถาม ธุรกิจผงโรยข้าว น้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ย4.46..... อยู่ในเกณฑ์ ดี และพิจารณาเป็นประเด็นพบว่า ประเด็นที่มีค่าสูงสุด ...การออกแบบผลิตภัณฑ์...มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ4.73.... อยู่ในเกณฑ์ ดีมาก

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

ธุรกิจ ผงโรยข้าว น้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย จากการดำเนินธุรกิจของนักเรียน/นักศึกษา ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีจิระสงขลานครินทร์ จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้ดำเนินการสรุปผล ดังนี้

1. สรุปผล
2. ข้อเสนอแนะ

1 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 40 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 90.00 เพศชาย ร้อยละ 10.00 มีอายุระหว่าง 15 – 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 32.0 ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 42.00 และเป็นนักเรียน-นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 52.00 ตามลำดับ

1.2 สรุปผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการประเมินความคิดเห็นจากผู้ตอบแบบสอบถาม ธุรกิจผงโรยข้าว น้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ย อยู่ในเกณฑ์ดี และพิจารณาเป็นประเด็นพบว่า ประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ4.46..... อยู่ในเกณฑ์ ดี

2. ข้อเสนอแนะ

- เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น
- เพิ่มความหลากหลายของรสชาติ

ประมวลภาพกิจกรรม
ธุรกิจผิงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย
ขั้นตอนวิธีการทำ

1. เตรียมเนื้อปลาโดยการโขลกเนื้อปลาให้ละเอียดตักขึ้นพักไว้
2. นำพริกขี้หนูสด พริกขี้หนูแห้ง กระเทียม หอมแดง โขลกหยาบๆ ใส่ตะไคร้
3. ตำให้ละเอียด ใส่ปลาอย่าง ที่เราเตรียมไว้ ตำจนเนื้อปลาฟู ใส่กะปิ และ น้ำตาลปี๊บ ตำให้เข้ากันเตรียมไว้
4. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมัน รอให้ร้อน
5. นำน้ำพริก ที่ตำเตรียมไว้ ลงผัดให้หอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรสตามใจชอบ ตักใส่ถ้วย
6. นำน้ำพริกที่พักไว้ เตรียมเข้าเครื่องอบลมร้อน อบที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส
7. ตั้งพักไว้ให้เย็น แล้วนำเข้าเครื่องปั่น เพื่อจะบดให้ละเอียด
8. เสร็จแล้วตั้งพักทิ้งไว้แล้วจึงนำไปบรรจุภัณฑ์

เตรียมวัตถุดิบ





ตารางการลงเวลาปฏิบัติงาน
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา
(ธุรกิจมอโรซัวน่าพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย)

ที่	วัน/เดือน/ปี	ชื่อ-สกุล	การลงเวลาปฏิบัติงาน		ลงชื่อ	หมายเหตุ
			ลงเวลามา	ลงเวลากลับ		
1	4/ต.ค/67	วิรัตน์ ฤกษ์เกษม	09.00	15.00	วิรัตน์	ปวช. 3
2	04/ต.ค/67	สมศักดิ์ งามธรรม	09.00	15.00	สมศักดิ์	ปวช. 3
3	10/ต.ค/67	สมเกียรติ งามเมือง	09.00	15.00	สมเกียรติ	ปวช. 3
4	10/ต.ค/67	สมเกียรติ งามเมือง	09.00	15.00	สมเกียรติ	ปวช. 3
5	17/ต.ค/67	สมศักดิ์ งามธรรม	09.00	15.00	สมศักดิ์	ปวช. 3
6	17/ต.ค/67	วิรัตน์ ฤกษ์เกษม	09.00	15.00	วิรัตน์	ปวช. 3
7	23/ต.ค/67	สมเกียรติ งามเมือง	09.00	15.00	สมเกียรติ	ปวช. 3
8	23/ต.ค/67	สมเกียรติ งามเมือง	09.00	15.00	สมเกียรติ	ปวช. 3
9	31/ต.ค/67	วิรัตน์ ฤกษ์เกษม	09.00	15.00	วิรัตน์	ปวช. 3
10	31/ต.ค/67	สมศักดิ์ งามธรรม	09.00	15.00	สมศักดิ์	ปวช. 3
11	01/ม.ย/67	สมเกียรติ งามเมือง	09.00	15.00	สมเกียรติ	ปวช. 3
12	01/ม.ย/67	สมเกียรติ งามเมือง	09.00	15.00	สมเกียรติ	ปวช. 3
13	06/ม.ย/67	วิรัตน์ ฤกษ์เกษม	09.00	15.00	วิรัตน์	ปวช. 3
14	06/ม.ย/67	สมศักดิ์ งามธรรม	09.00	15.00	สมศักดิ์	ปวช. 3
15	14/ม.ย/67	สมเกียรติ งามเมือง	09.00	15.00	สมเกียรติ	ปวช. 3
16	14/ม.ย/67	วิรัตน์ ฤกษ์เกษม	09.00	15.00	วิรัตน์	ปวช. 3
17	22/ม.ย/67	สมเกียรติ งามเมือง	09.00	15.00	สมเกียรติ	ปวช. 3
18	22/ม.ย/67	สมศักดิ์ งามธรรม	09.00	15.00	สมศักดิ์	ปวช. 3
19	27/ม.ย/67	วิรัตน์ ฤกษ์เกษม	09.00	15.00	วิรัตน์	ปวช. 3
20	27/ม.ย/67	สมเกียรติ งามเมือง	09.00	15.00	สมเกียรติ	ปวช. 3
21	29/ม.ย/67	สมศักดิ์ งามธรรม	09.00	15.00	สมศักดิ์	ปวช. 3
22	29/ม.ย/67	วิรัตน์ ฤกษ์เกษม	09.00	15.00	วิรัตน์	ปวช. 3



วิทยาลัยเทคโนโลยีจรัสพิชากร
JARUS PICHAKORN COLLEGE OF TECHNOLOGY

แจ้งบันทึก

เรียนถึง: ครูที่ปรึกษาธุรกิจ จาก(ชื่อ)/ : ธุรกิจผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย
สิ่งที่แนบมาด้วย: ระเบียบวาระการประชุม วันที่: 21 สิงหาคม 2567
เรื่อง : ขอเชิญประชุม จำนวนแผ่น : 1

☐ด่วนมาก ☐เพื่อตรวจทาน ☐ขอความคิดเห็น ☐โปรดตอบกลับ ☐โปรดรีไซเคิล
☐บันทึกเวียน ☐เพื่อทราบ ☐เซ็นรับทราบและส่งกลับ ☐แจ้งกลับกำหนดการแล้วเสร็จ

ตามที่ธุรกิจผงโรยข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย ได้รับเข้าร่วมการประชุมและคัดสรร
จำนวนงบประมาณมาแล้วนั้น ทางวิทยาลัยฯ ได้สนับสนุนให้นักเรียนได้นำความรู้ทักษะเพื่อเป็น
แนวทางในการประกอบธุรกิจก่อเกิดผู้ประกอบการใหม่ สร้างรายได้และนำไปพัฒนาเพื่อสร้างอาชีพ
ต่อไป

จึงขออนุญาตครูหาปรึกษา ขอเรียนเชิญคณะกรรมการการทำงานของธุรกิจทุกท่าน เข้า
ร่วมประชุมพร้อมกันใน วันที่ 21 สิงหาคม 2567 ระหว่างเวลา 15.00 – 16.30 น. ห้องศูนย์บ่ม
เพาะฯ วิทยาลัยเทคโนโลยีจรัสพิชากร

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาต

วิภา

ลงชื่อ

(นางสาววิภา พฤกษ์กล้ามาศ)

ผู้จัดการธุรกิจ

ความคิดเห็นของครูที่ปรึกษา

☒ อนุญาต ☐ ไม่อนุญาต

ลงชื่อ.....

(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์)

ครูที่ปรึกษาธุรกิจ

ระเบียบวาระการประชุม
ธุรกิจน้ำพริกสามสหาย ประจำปีการศึกษา 2567
ณ ห้องศูนย์บ่มเพาะฯ วิทยาลัยเทคโนโลยีจรัสพิชากร

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

4.1 ลักษณะธุรกิจ/งบประมาณ

4.2 การปฏิบัติงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

4.3 การผลิต/ การกำหนดราคา / การประชาสัมพันธ์

4.4 การจัดจำหน่าย

4.5 การติดตามหลังการขาย

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

ระเบียบวาระการประชุม
ธุรกิจน้ำพริกสามสหาย ประจำปีการศึกษา 2567
ณ ห้องศูนย์บ่มเพาะฯ วิทยาลัยเทคโนโลยีจิรัชพิชากร

รายชื่อผู้เข้าไม่ร่วมประชุม -

เริ่มประชุมเวลา 13.30 – 15.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ทราบ

ประธานในที่ประชุมซึ่งเป็นประธานชมรมได้แจ้งให้ผู้เข้าร่วมประชุมได้ทราบถึงการจัด“ธุรกิจน้ำพริกสามสหาย ประจำปีการศึกษา 2567 ”

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 4เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

4.1 การจัด“ธุรกิจผองROYข้าวน้ำพริกตะไคร้ ตรา ไคร้หอย ประจำปีการศึกษา 2567 ”
ได้รับงบประมาณการสนับสนุนราคา 5000 บาท

4.2 การมอบหมายหน้าที่

การแบ่งหน้าที่งาน

ผู้จัดการ นางสาววิวิธ พุทธกลลามาศ

ทำหน้าที่ : วางแผนการขายตัวของผลิตภัณฑ์ การขยายตลาดฐานลูกค้า การออกผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ๆ การกระจายสินค้าไปตามจุดต่างๆ เพื่อให้ครอบคลุมกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย กำหนดนโยบายการบริหารงานในฝ่ายต่างๆ ให้สอดคล้องกับแผนงานในแต่ละช่วงอย่างเหมาะสมกำหนดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้จากการวิเคราะห์ความต้องการของผู้ใช้

รองผู้จัดการ นางสาวมนัสดา นาคงาม

ทำหน้าที่ : นำแผนงานที่ได้วางแผนไว้ไปสู่วิธีการปฏิบัติ ดำเนินการประสานงานกับฝ่ายต่างๆ เพื่อให้ระบบงานที่ได้กำหนดไว้ไปสู่เป้าหมายให้ได้อย่างชัดเจน

ฝ่ายบัญชีและการเงิน นายณัฏชนัย ปลอดชูแก้ว

ทำหน้าที่ วางแผนการเงินตามงบประมาณที่นำมาลงทุนและจัดบันทึกเพื่อนำมาบันทึกบัญชี พร้อมทั้ง รวบรวมเอกสารทางการเงิน เช่น ใบส่งของ ใบเสร็จรับเงิน เพื่อนำมาประกอบการบันทึกรายการและคำนวณราคาต้นทุน จุดคุ้มทุน ในการตั้งราคาเพื่อนำไปจำหน่าย พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินงานให้เป็นปัจจุบัน

ฝ่ายการขาย/การตลาด นายบุญฤทธิ์ บุญเรือง

ทำหน้าที่ ดูแลรับผิดชอบสายงานด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ งานด้านการวางแผนการขาย งานส่งเสริมการขายทั้งหมด ทั้งการประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขาย งานโฆษณา รวมถึงการวิจัยตลาดวิเคราะห์ผู้บริโภคสำหรับการวางแผนส่งเสริมการขายและ การออกผลิตภัณฑ์ใหม่อีกด้วย

4.5 การผลิต/ การกำหนดราคา / การประชาสัมพันธ์

4.6 การจัดจำหน่าย

4.7 การติดตามหลังการขาย

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

- ไม่มี

ปิดประชุม เวลา 16.30 น

 ผู้บันทึกการประชุม
(นางสาวมนัสดา นาคงาม)

 ผู้ตรวจการประชุม
(นางสาวปฐมาวดี พรหมรัตน์) ครูที่ปรึกษาธุรกิจ