



แบบรายงานผลโครงการนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์
เรื่อง

ข้าวแต่นปะงะฟักทอง
Tanpaga Pumpkin Rice

นางสาวสุชานันท์ บัวเจริญ
นางสาวจิราภรณ์ สุวามิน

ประจำปีการศึกษา 2563
ปีพุทธศักราช 2563 – 2564
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสาธิตบริหารธุรกิจ
จังหวัดกรุงเทพมหานคร
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หัวข้อวิจัย : ข้าวแต่นปะงะฟักทอง
 ผู้ดำเนินการวิจัย : นางสาวสุชานันท์ บัวเจริญ
 นางสาวจิราภรณ์ สุวามิน
 ที่ปรึกษา (ถ้ามี) : อาจารย์อัญญา เทศงามถ้วน
 หน่วยงาน : วิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสนบริหารธุรกิจ
 ปี พ.ศ. : 2563

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยข้าวแต่นปะงะฟักทอง มีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อจัดทำบัญชีตามกระบวนการการบัญชีที่รับรองทั่วไป 2) เพื่อผลิตและจำหน่ายข้าวแต่นปะงะฟักทอง 3) เพื่อสร้างความสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะ ประชากร ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา บุคลากรทางการศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสนบริหารธุรกิจ และประชาชนทั่วไป กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียน นักศึกษาบุคลากรทางการศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสนบริหารธุรกิจ และประชาชนทั่วไป เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ 1) รายการค้า 2) สมุดรายวันทั่วไป 3) บัญชีแยกประเภททั่วไป 4) งบทดลอง 5) กระดาษทำการ 6 ช่อง 6) งบต้นทุนผลิต 7) งบกำไรขาดทุน 8) งบแสดงฐานะการเงิน

การศึกษาโครงการ ข้าวแต่นปะงะฟักทอง อภิปรายผลการศึกษาที่มีดังนี้ สามารถจัดจำหน่ายได้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ โดยมีต้นทุนการผลิต 1,030 บาท ค่าใช้จ่ายในการผลิต 860 บาท มีการจัดจำหน่ายด้วยกัน 8 ครั้ง จำนวน 60 กระปุก สร้างรายได้ทั้งสิ้น 1,505 บาท และได้กำไรจากการจัดจำหน่าย 475 บาท คิดเป็นร้อยละ 57 ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ คือมีกำไรจากการจำหน่ายไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของรายได้ทั้งหมด ผู้จัดทำได้นำวิชาการบัญชีเบื้องต้น การบัญชีต้นทุนเบื้องต้นมาใช้ในการบันทึกบัญชี คณะผู้จัดทำสามารถทำงานร่วมกันได้อย่างดีและแบ่งหน้าที่เป็นอย่างดีส่วนจึงทำให้โครงการการจัดทำบัญชีข้าวแต่นปะงะฟักทองบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่คณะผู้จัดทำได้วางไว้

ผลของการวิจัยโครงการข้าวแต่นปะงะฟักทองดังกล่าว ได้ดำเนินการอย่างถูกต้องทุกขั้นตอนควรมีการนำโครงการข้าวแต่นปะงะฟักทองไปพัฒนาอีกต่อไป

RESEARCH TITLE : Tanpaga Pumpkin Rice
RESEARCHER : Ms. Suchanan Buacharoen
 Ms. Jiraporn Suwamin
RESEARCH CONSULTANTS : Ms. Anu Tetngamtuan
Division : Sasana Business Administration Vocational College
YEAR: 2020

ABSTRACT

Tanpaga Pumpkin Rice

Pumpkin's accounting procedures are designed as follows: a general accepted accounting procedure for managing accounts Production and marketing of pumpkin language self establish partnerships with teachers, including students The samples of this study are students, teachers, students, teachers, students, students, students, students, students, students, students, students, students, students, students, students, students, students, students, students and students. The tools used to collect data include approach transaction listing and a report. General ledger test report management report management report management report management report profit report Management Report

The results of this study are as follows: Research on accounting procedures of rice, discussion on pumpkin. The production cost is 1.030 THB. 860 THB's production cost is distributed eight times together. Sixty can generate all the revenue, 1.505 THB. The profit distributed from THB 475 is a percentage of 57, which is based on the expected target of less than one third of the profit. Total revenue < Nu > 0, total cost accounting, basic cost accounting. Therefore, the purpose of the project is to establish an account. Working group

The results of this study show that the accounting procedure of rice production is correct. Long term development

กิตติกรรมประกาศ

โครงการข้าวแต๋นปะงะฟักทองเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาพาณิชยกรรม สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาสาสนบริหารธุรกิจ ซึ่งได้รับความช่วยเหลือ ให้คำปรึกษา คำแนะนำ ในการดำเนินการทำโครงการจนทำให้การศึกษาโครงการในครั้งนี้สำเร็จได้ด้วยดี ผู้จัดทำขอขอบคุณอย่างสูง

ขอขอบคุณประธานกรรมการ กรรมการสอบโครงการ ที่ให้ความรู้ คำแนะนำและตรวจสอบแก้ไข ข้อบกพร่องต่าง ๆ และขอขอบคุณคณาจารย์ สาขาวิชาการบัญชี ทุกท่านที่ได้ ประสึทธิประสาทความรู้ตลอดระยะเวลาที่ศึกษา

ขอบคุณอาจารย์ไอซ่า ชั้นธมะ อาจารย์ยุพเรศ บ่อหนา ที่กรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ และตรวจแก้ไขเนื้อหาสาระของโครงการ ตลอดระยะเวลาดำเนินการโครงการ

ขอบคุณอาจารย์อณู เทศงามถ้วน อาจารย์ประจำวิชาโครงการ ซึ่งมีส่วนสำคัญในการดำเนินโครงการ ที่กรุณาให้ความรู้ คำแนะนำและตรวจแก้ไขเนื้อหาสาระของโครงการ ตลอดระยะเวลาดำเนินการโครงการ

ขอบคุณบิดา มารดา และทุกคนในครอบครัวที่ให้การสนับสนุนทุนทรัพย์ ให้กำลังใจ และให้ความช่วยเหลือด้านการศึกษาด้วยดีเสมอมา

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานโครงการฉบับนี้จะเป็นประโยชน์กับผู้ที่เกี่ยวข้อง และบุคคลที่สนใจในโครงการข้าวแต๋นปะงะฟักทองหากมีข้อผิดพลาดประการใดผู้จัดทำขอน้อมรับไว้ เพื่อการปรับปรุงแก้ไขต่อไป

คณะผู้วิจัย

(2563)

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ซ
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	1
ขอบเขตการวิจัย	2
คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
ทฤษฎีและเอกสารที่เกี่ยวข้อง	4
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
แนวคิด	6
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง	7
เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	7
การเก็บรวบรวมข้อมูล	7
การวิเคราะห์ข้อมูล	7
บทที่ 4 ผลการวิจัย	
ตัวโครงการข้าวแต่นปะงะฟักทอง	8
แสดงผลการดำเนินโครงการ	9

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 5	
สรุปผลการวิจัยอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการวิจัย	14
อภิปรายผล	14
ข้อเสนอแนะ	14
บรรณานุกรม	
บรรณานุกรมภาษาไทย	
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบสรุปสื่อยอดนวัตกรรม	
ภาคผนวก ข คู่มือประกอบการใช้งาน	
ภาคผนวก ค แผนธุรกิจ	
ภาคผนวก ง รูปภาพชิ้นงาน	
ประวัติผู้วิจัย	

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.2	ตารางแสดงผลยอดรวมโครงการข้าวแต๋นปะงะฟักทอง	12
4.3	ตารางแสดงการปิดบัญชี	13

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	แสดงกรอบแนวความคิดโครงการข้าวแต๋นปะงะฟักทอง	6
4.1	แสดงกราฟแสดงยอดขาย	12

บทที่ 1

บทนำ

1.1. ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ

ข้าวแต่น ข้าวแต่น หรือรังแต่นเป็นขนมไทยโบราณของคนภาคเหนือที่มักจะทำเมื่อถึงงานบุญหรือเทศกาลต่าง ๆ ส่วนมากจะเป็นในเทศกาลปีใหม่เป็นอาหารว่างที่มีข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบหลักผสมกับส่วนประกอบอื่น ๆ เพื่อเพิ่มสีสันและรสชาติให้น่ารับประทานยิ่งขึ้นลักษณะของข้าวแต่นจะมีลักษณะเป็นแผ่นกลมแบนหรือรูปร่างอื่น ๆ ก็ได้ราดด้วยน้ำอ้อยเคี้ยวมีสีส้มำเสมอเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนผสมที่ใช้เนื่องจากข้าวแต่นเป็นขนมไทยโบราณของทางภาคเหนือยังมีคนบางส่วนในสมัยนี้ที่ยังไม่เคยได้รู้จักหรือรับประทาน

แกงบวดฟักทอง หรือบางท้องถิ่นเรียกว่า ปะงะฟักทอง เป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทยที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย คนส่วนมากโดยเฉพาะชาวอีสานจะรู้จักเป็นอย่างดี เนื่องจากชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรม ปลูกผักผลไม้ไว้รับประทานเอง อีกทั้งห่างไกลตลาด จึงนำอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาทำขนมรับประทานเองภายในครอบครัว หรือนำไปทำบุญที่วัด และใช้รับรองแขก ปัจจุบันหลายครอบครัวเริ่มห่างหายไปเนื่องจากเห็นว่าขั้นตอนที่ยุ่งยากเสียเวลา และสามารถซื้อหาได้ง่ายตามตลาดทั่ว ๆ แต่ก็ยังคงเหลือเป็นบางครอบครัวที่สานต่อ รักษาสืบทอดการทำขนมแกงบวดฟักทอง คงไว้ให้ลูกหลานได้เรียนรู้ อนุรักษ์สืบสานต่อไปกลุ่มโครงการจึงได้นำมาคิด ดัดแปลง ปรับปรุง ด้วยการนำขนมไทยและขนมมลายูโบราณมารวมกัน ได้แก่ ข้าวแต่น และปะงะฟักทอง ปะงะฟักทอง คือการนำฟักทองมาต้มกับกะทิและใส่น้ำตาลปีบเคี้ยวให้เข้ากันจะออกมาเป็นขนมหวาน

ดังนั้น คณะผู้จัดทำโครงการได้ตัดสินใจทำโครงการข้าวแต่นปะงะฟักทอง เพื่อเป็นการผสมผสานกันระหว่าง ขนมไทยโบราณของคนภาคเหนือ คือข้าวแต่น และขนมมลายูโบราณ คือ ปะงะฟักทอง ออกมาเป็นข้าวแต่นปะงะฟักทอง โดยการนำข้าวเหนียวแห้งมาทอดและราดหน้าด้วยน้ำปะงะฟักทอง ตกแต่งหน้าด้วยธัญพืชเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้เป็นขนมว่างที่น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ในการจัดทำครั้งนี้ในนำความรู้วิชาบัญชี กระบวนการจัดทำโครงการ โดยเริ่มจากการบันทึกรายการค้า การบันทึกสมุดรายวันทั่วไป ผ่านรายการไปยังบัญชีแยกประเภท งบทดลอง และกระดาษทำการ 6 ช่อง และรายงานผลในรูปของงบการเงิน

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อจัดทำบัญชีตามกระบวนการบัญชีที่รับรองทั่วไป
- 2.2 เพื่อผลิตและจำหน่ายข้าวแต่นปะงะฟักทอง
- 2.3 เพื่อนำความรู้เกี่ยวกับวิชาบัญชีมาประยุกต์ใช้ในการจัดทำโครงการ
- 2.4 เพื่อสร้างความสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

3.1 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1 ประชากรที่ใช้ในการทำโครงการ

- นักเรียน นักศึกษา และบุคลากรทางการศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสตร์
บริหารธุรกิจประชาชนทั่วไป

3.1.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทำโครงการ

- นักเรียน นักศึกษา และบุคลากรทางการศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสตร์
บริหารธุรกิจ และประชาชนทั่วไป

3.2 ขอบเขตด้านระยะเวลา

- เริ่มดำเนินโครงการตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2563 สิ้นสุดวันที่ 9 เมษายน 2564

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

- รายการค้า, สมุดรายวันทั่วไป, บัญชีแยกประเภททั่วไป, งบทดลอง, กระดาษทำการ
6 ช่อง, งบการเงิน

3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

- สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ประเมินผลการดำเนินโครงการ ได้แก่ ค่าร้อยละ (%), งบ
การเงิน

3.5 เป้าหมายในการทำโครงการ

3.5.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

- ผลิตและจำหน่ายข้าวแต่นป๊ะพะปกทอง จำนวน 50 ถุง
- จัดทำบัญชีตามกระบวนบัญชีจำนวน 1 ชุด

3.5.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- มีกำไรจากการจำหน่ายไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของรายได้
- จัดทำบัญชีและรายงานผลในรูปแบบงบการเงินที่ถูกต้องตามหลักการบัญชีที่
รับรองทั่วไป

1.4 คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

การจัดทำบัญชี หมายถึง การจัดทำบัญชีที่กระบวนกรบัญชีทั่วไป เช่น การวิเคราะห์รายการ
ค้า สมุดรายวันทั่วไป บัญชีแยกประเภท งบทดลอง กระดาษทำการ 6 ช่อง และงบการเงิน

ข้าวแต่น หมายถึง อาหารว่างที่ทำจากข้าวเหนียว โดยนำข้าวเหนียวมาแช่น้ำตามระยะเวลา
ที่เหมาะสมและนึ่งสุก ทำให้เป็นแผ่นกลมแบนโดยนำมาใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อน
จากแสงอาทิตย์ ทอดให้พองปรุงแต่งหน้าด้วยน้ำตาลเคี้ยวที่ผสมกับพะปกทอง

ปะงะฟักทอง หมายถึง การนำฟักทองมาต้มกับกะทิและใส่น้ำตาลปีบเคี้ยวให้เข้ากันจะออกมาเป็นขนมหวาน

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถจัดทำบัญชีตามกระบวนการบัญชีที่รับรองทั่วไป
2. สามารถผลิตและจำหน่ายข้าวแต๋นปะงะฟักทอง
3. สามารถนำความรู้เกี่ยวกับวิชาบัญชีมาประยุกต์ใช้ในการจัดทำโครงการ
4. สร้างความสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะ

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ทฤษฎีและเอกสารที่เกี่ยวข้อง

2.1.1 ทฤษฎีและความรู้ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการจัดทำบัญชี

วงจรับัญชีเป็นการแสดงถึงขั้นตอนการบัญชีตั้งแต่การเริ่มบันทึกรายการค้าไปจนถึงการได้งบการเงินเป็นรายงานออกมาเป็นไปตามรอบระยะเวลาบัญชีที่ทางกิจการได้กำหนดไว้ซึ่งโดยปกติแล้วกระบวนการของวงจรับัญชีนั้นจะมีอยู่ 9 ขั้นตอน ดังนี้

1. จดบันทึกรายการค้า
2. บันทึกในสมุดบัญชีขั้นตอนหรือว่าสมุดรายวันขั้นต้น
3. สมุดบัญชีแยกประเภท
4. การจัดทำบทดลอง
5. การจัดทำกระดาษทำการ 8 ช่อง
6. การจัดทำต้นทุนการผลิต
7. การจัดทำงบกำไรขาดทุน
8. การจัดทำงบแสดงฐานะทางการเงิน
9. การปิดบัญชีต้นทุน

2.1.2 ทฤษฎีความรู้ที่เกี่ยวข้องกับบัญชีต้นทุน (หรือบัญชีอื่น)

สมการบัญชีที่ใช้เป็นหลักในการวิเคราะห์รายการค้าและการจัดทำรายงานทางบัญชี ในการดำเนินธุรกิจรายการค้าจะเกิดขึ้นตลอดเวลาซึ่งเป็นผลทำให้ทรัพย์สิน หนี้สิน และส่วนของผู้ถือหุ้นเปลี่ยนแปลงไป โดยสมการบัญชีถูกกำหนดไว้ดังนี้

ขั้นที่ 1 วิเคราะห์รายการค้าจากเอกสารประกอบการบันทึกบัญชี

$$\text{สินทรัพย์} = \text{หนี้สิน} + \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}$$

ขั้นที่ 2 ผ่านรายการจากสมุดบันทึกรายการขั้นต้นไปบัญชีแยกประเภท

เป็นสมุดบัญชีที่ใช้รวบรวมรายการค้าที่เกิดขึ้น โดยแยกเป็นบัญชีๆ เช่น บัญชีเงินสด บัญชีสินค้า บัญชีอาคาร บัญชีซื้อ บัญชีรายได้อื่น ๆ บัญชีเงินเดือน เป็นต้น

ขั้นที่ 3 การจัดทำบทดลอง (Trial Balance)

เพื่อพิสูจน์ความถูกต้องของการจดบันทึกรายการจึงต้องมีการจัดทำบทดลอง โดยนำยอดดุลของทุกบัญชีมาไว้ในที่เดียวกัน เรียงลำดับรายการตามที่ปรากฏในงบกำไรขาดทุน และงบดุล

ขั้นที่ 4 การปรับปรุงรายการ การปรับปรุงบัญชี

รายการบัญชีที่บันทึกเมื่อวันที่สิ้นสุดบัญชี เพื่อแก้ไขปรับปรุงบัญชีรายได้ และค่าใช้จ่ายให้ถูกต้อง ทั้งลักษณะบัญชีและจำนวนเงิน

ขั้นที่ 5 การทำงานทดลองหลังปรับปรุงบัญชี

กิจการจะต้องทำงานทดลองขึ้น เพื่อพิสูจน์ว่ากิจการค้าได้ลงบัญชีตามหลังบัญชีคู่ถูกต้อง หรือไม่ 4

ขั้นที่ 6 การจัดหางบการเงิน

งบการเงินถือเป็นภาพสรุปของผลกานดำเนินงานและฐานะการเงินของกิจการในช่วง ระยะเวลาหนึ่ง ซึ่งอาจจะเป็น 1 เดือน 3 เดือน 6 เดือน หรือ 1 ปี ถ้าตามกฎหมายได้กำหนดให้จัดทำ งบดุลและบัญชีกำไรขาดทุนในรอบ 12 เดือน (1 รอบปีบัญชี)

ขั้นที่ 7 การปิดบัญชี รายการปิดบัญชี (Closing Entries) หมายถึง การโอนปิดบัญชีแยกประเภทหมวดค่าใช้จ่าย รายได้ทุกประเภทเพื่อยกยอดคงเหลือไปเข้าบัญชีที่เปิดใหม่ 2 บัญชี คือ บัญชีต้นทุนขายและบัญชี กำไรขาดทุน

2.1.3 ทฤษฎีการเรียนรู้เชิงประสบการณ์

การจัดทำบัญชีต้นทุน

การบัญชีต้นทุน (Cost Accounting) หมายถึง จัดเป็นวิธีการทางบัญชีที่ 'ทำหน้าที่รวบรวมข้อมูลทางด้านต้นทุนของธุรกิจ ประเภทอุตสาหกรรม โดยมีวัตถุประสงค์พื้นฐานในการจัดทำรายงานทางการเงินตลอดจนวิเคราะห์ และจำแนกข้อมูลเพื่อใช้ในการบริหารต้นทุน (Cost Management) ตามความต้องการของผู้บริหาร

ความสัมพันธ์ระหว่างการบัญชีการเงินและการบัญชีต้นทุนมี 2 ลักษณะ ดังนี้

- 1) การคำนวณต้นทุนขาย (Cost of Goods sold)
- 2) การแสดงสินค้าคงเหลือ (Inventories)

งบดุล (Balance Sheet) เป็นงบการเงินชนิดหนึ่งที่มีการบัญชีการเงินมีหน้าที่ความรับผิดชอบ ที่จะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับฐานะการเงินของกิจการให้มีความถูกต้อง เที่ยงธรรม และเชื่อถือ ได้มากที่สุด ในส 'วนที่การบัญชีต้นทุนได้เข้าไปมีส่วนเกี่ยวข้องก็คือการแสดงมูลค่าสินค้าคงเหลือ ในหมวดของสินทรัพย์หมุนเวียน ซึ่งจะต้องใช้หลักการบัญชีต้นทุนในการรวบรวมข้อมูลและคำนวณต้นทุนของสินค้าคงเหลือ ซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบ งานระหว่างผลิต และสินค้าสำเร็จรูป

2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

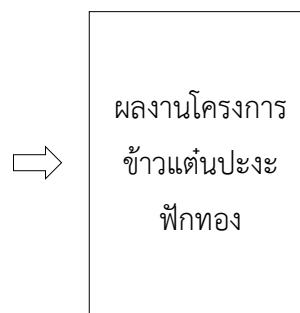
นางสาวอรทัย ใจแสน,นางสาวอริสรา พิงนุสนธิ(2556)โครงการวิชาชีพผลิตและจำหน่ายยาไก่แซบ อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์พงพิพัฒน์ ศิริรัตนากุล โครงการวิชาชีพนี้มีวัตถุประสงค์ให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ในรายวิชาการกระบวนการจัดทำบัญชี วิชาการบัญชีห้าหุ้นส่วนวิชาการบัญชีอุตสาหกรรมและระบบใบสำคัญวิชาการขาย 1 วิชาบัญชีเบื้องต้น 1 และ วิชาธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการมาใช้ในการจัดทำโครงการให้ผู้เรียนมีทักษะในการปฏิบัติงานของกิจการประเภทธุรกิจซื้อขายสินค้า ให้ผู้เรียนนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในงานอาชีพได้และให้ผู้เรียน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถแก้ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นได้ ร่วมทั้งการทำงานเป็นทีมอย่างมีระบบ

กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มบุคคลวัยทำงานและบุคคลทั่วไป สถานที่จำหน่าย บริเวณตลาดนัดบ้านเรา อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร สถานที่ดำเนินธุรกิจตลาดนัดบ้านเรา อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร 74110 ผลการดำเนินงานโครงการวิชาชีพ จากการดำเนินการจัดตั้งห้างหุ้นส่วน P&K CHICKEN ได้มีการดำเนินการขายสินค้าบริเวณตลาดนัดบ้านเรา ในวันที่ 2 มีนาคม 2556 สมาชิกในกลุ่มได้นำเงินสดมาลงทุน โดยนางสาวอรทัย ใจแสน ได้นำเงินสดมาลงทุนจำนวน 2,000 บาท และนางสาวอริสรา พิงนุสนธิ ได้นำเงินสดมาลงทุนจำนวน 2,000 บาท และได้มีข้อตกลงในการแบ่งกำไรขาดทุนเท่ากัน ห้างหุ้นส่วนได้ดำเนินการขายสินค้าตั้งแต่วันที่ 2 มีนาคม 2556 ในช่วงแรกกิจการเกิดปัญหาคือ ร้านยังไม่เป็นที่รู้จัก จึงทำให้ขายสินค้าได้ไม่ตรงกับเป้าหมาย จึงได้ดำเนินการปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ในการขายใหม่ โดยใช้วิธีการเข้าหาลูกค้าและแนะนำสินค้าของตนเองให้เป็นที่รู้จัก จึงทำให้ลูกค้ามีความสนใจในตัวสินค้ามากขึ้น ในการจำหน่ายสินค้าห้างหุ้นส่วนมีการส่งเสริมการขายโดยใช้วิธีการให้บริการที่ดี และเอาใจใส่ลูกค้าให้มากขึ้น ช่วงที่จะขายสินค้าได้ดี คือ ช่วงประมาณ 17.00 น.-18.00 น. เพราะเป็นช่วงที่พนักงานโรงงานเลิกงานจึงเดินซื้อสินค้าที่ตลาดนัดในการขายสินค้าห้างหุ้นส่วนเลือกขายในวันเสาร์และอาทิตย์ และหลังเลิกเรียน เพราะเป็นช่วงวันหยุดและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ แต่จะขายในช่วงเวลา 16.00 น.-18.00น.

การดำเนินกิจการทำให้เราได้รู้จักการทำงานเป็นกลุ่ม การใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ทำให้เรามีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ในกลุ่มไม่เคยมีการทะเลาะกัน เพราะเราจะแบ่งงานกันทำอย่างเป็นสัดส่วนและคอยรับฟังความคิดเห็นกันอยู่เสมอ ต่างคนต่างยอมรับความคิดเห็นของกัน จึงทำให้ไม่เกิดปัญหาในเรื่องนี้

2.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ข้าวแต๋น เป็นขนมที่นิยมทำกันในเทศกาลปีใหม่เมือง หรือ สงกรานต์ งานปอยลูกแก้วและงานปอยหลวง ปัจจุบัน นิยมผสมน้ำแดงโมลงในข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว ก่อนนำมาดลงพิมพ์เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและความหวานอร่อย (บัวจันทรินนทาวลี, สัมภาษณ์, 10 กรกฎาคม 2550)การทำน้ำอ้อยสำหรับหยอดหน้าข้าวแต๋น ให้เคี้ยวน้ำอ้อยจนข้นเหนียวทิ้งไว้ให้เย็นก่อนแล้วค่อยหยอดลงไปทีหน้าข้าวแต๋น เพื่อให้ข้าวแต๋นกรอบได้นานขึ้นเคล็ดลับในการเลือกเครื่องปรุงการทอดข้าวแต๋น หรือ จิ้นข้าวแต๋น ต้องทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดแล้วพลิกกลับไปมาจะทำให้ข้าวแต๋นพองตัว และ กรอบอร่อย อ้างอิงจาก รัตนา พรหมพิชัย .(2542).ข้าวแต๋นในสารานุกรมวัฒนธรรมไทย



ภาพที่ 2.1 แสดงกรอบแนวคิดโครงการการจัดทำบัญชีข้าวแต๋นปะงะฟักทอง

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา และบุคลากรทางการศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสนบริหารธุรกิจ และประชาชนทั่วไป

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา และบุคลากรทางการศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสนบริหารธุรกิจ และประชาชนทั่วไป

3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.2.1 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล

3.2.1.1 ข้อมูลขั้นต้น แบบบันทึกข้อมูลการจัดจำหน่ายข้าวแต่นปีงะฟักทองและแบบบันทึกตามกระบวนการบัญชีที่รับรองทั่วไป

3.2.1.2 แหล่งข้อมูล ทำการค้นคว้าจากแหล่งความรู้ต่าง ๆ ได้แก่ ห้องสมุด เอกสารวารสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลทางออนไลน์

3.2.2 ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการบันทึกการจัดจำหน่าย 8 ครั้ง ผลิตและจัดทำหน่วยทั้งสิ้น 60 กระปุก โดยการจัดทำบัญชีและงบการเงินตามกระบวนการบัญชีที่รับรองทั่วไป จำนวน 1 ชุด

3.2.3 เกณฑ์การพิจารณาการจัดทำบัญชี

3.2.3.1. จัดจำหน่าย 8 ครั้ง จำนวน 60 กระปุก

3.2.3.2. จัดทำบัญชีได้ถูกต้องตามหลักการบัญชีที่รับรองทั่วไป

3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

ร้อยละ percentage

$$P = \frac{f}{N} \times 100$$

เมื่อ p แทน ค่าร้อยละ

f แทน ความถี่ที่ต้องการแปลงให้เป็นค่าร้อยละ

N แทน จำนวนความถี่ทั้งหมด

บทที่ 4

ผลการวิจัย

4.1 ตัวโครงการข้าวแต่นปะงะฟักทอง

การศึกษาโครงการการข้าวแต่นปะงะฟักทองในครั้งนี้ทางผู้จัดทำได้ดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้คือ 1. เพื่อจัดทำบัญชีตามกระบวนการบัญชีที่รับรองทั่วไป 2. เพื่อผลิตและจำหน่ายข้าวแต่นปะงะฟักทอง 3. เพื่อนำวิชาการบัญชีเบื้องต้นบัญชีต้นทุนเบื้องต้น กระบวนการจัดทำบัญชี การเป็นผู้ประกอบการ มาปรับใช้ในการทำโครงการครั้งนี้ 4. เพื่อสร้างความสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะ และผลที่ได้จากการทำงานตามวัตถุประสงค์เมื่อสิ้นสุดการศึกษาโครงการคือ 1. ผลจากการจัดจำหน่ายข้าวแต่นปะงะฟักทองตั้งแต่วันที่ 7 กันยายน 2563 ถึงวันที่ 7 ตุลาคม 2563 สร้างรายได้จำนวน บาท 2. ผลการนำวิชาการบัญชีต้นทุนเบื้องต้น บัญชีเบื้องต้น กระบวนการจัดทำบัญชี การเป็นผู้ประกอบการ มาบูรณาการปรับใช้ในการผลิต การบันทึกบัญชีรายการได้ค่าใช้จ่ายในการทำโครงการและจัดจำหน่ายเกิดประโยชน์เป็นอย่างมาก 3. ผลการจัดทำบัญชีตามกระบวนการบัญชีที่รับรองทั่วไปถูกนำมาใช้ทำให้การบันทึกบัญชีของโครงการมีความถูกต้องและทำให้มีความสะดวกในการค้นหา ตรวจสอบ และสรุปผลได้ง่าย 4. การทำงานร่วมกันในหมู่คณะเป็นไปได้ด้วยสามัคคีกันในการทำงาน ทำให้การศึกษาและจัดทำโครงการในครั้งนี้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้อย่างครบถ้วนสมบูรณ์

4.2 แสดงผลการดำเนินโครงการ

4.2.3 งบกำไรขาดทุน

โครงการข้าวแต่นปีะพะพักทอง

งบกำไรขาดทุน

สำหรับระยะเวลา 3 เดือน สิ้นสุดวันที่ 30 กันยายน 2563

รายได้

รายได้จากการดำเนินงาน

รายได้จากการขายสินค้า

1,505.00

ค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

ซื้อข้าวเหนียว

120.00

ซื้อพักทอง

60.00

ซื้อกะทิ

60.00

ซื้อน้ำตาลปีบ

60.00

ค่าบรรจุภัณฑ์

430.00

ค่ายานพาหนะ

80.00

ค่าโลโก้

90.00

ค่าป้ายไวเนล

80.00

ค่าน้ำ

0.50

ค่าแรงงาน

87.50

ค่าแก๊ส

2.00

1,030.00

กำไรสุทธิ (ขาดทุนสุทธิ)

475.00

ตารางที่ 4.4 แสดงผลงบกำไรขาดทุน

โครงการข้าวแต่นปีะพะพักทองสร้างรายได้จากการขายเป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 1,505 บาท โดยจำแนกเป็นต้นทุนการผลิต เป็นเงิน 860 บาท คิดเป็นร้อยละ ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร เป็นเงิน 0 บาทคิดเป็นร้อยละและมีผลกำไรสุทธิจากการจำหน่ายทั้งสิ้น เป็นเงิน 475.00 คิดเป็นร้อยละ 31.50% ของรายได้จากการจัดจำหน่ายทั้งหมด

4.2.1 งบประมาณการผลิต

โครงการข้าวแต่นปีะพะฟักทอง

งบประมาณการผลิต

สำหรับระยะเวลา 3 เดือน สิ้นสุดวันที่ 30 กันยายน 2563

วัตถุดิบต้นงวด		
ซื้อวัตถุดิบสุทธิ		
<u>บวก</u> ซื้อวัตถุดิบ	300	
ค่ายานพาหนะ	40	340
<u>หัก</u> ส่งคืนวัตถุดิบ	-	
ส่วนลดรับ	-	
<u>หัก</u> วัตถุดิบปลายงวด		-
วัตถุดิบใช้ไปในการผลิต	340	
ค่าแรงทางตรง	87.50	427.50
ค่าใช้จ่ายในการผลิต		
ค่าน้ำ	0.50	
ค่าแก๊ส	2.00	
วัสดุในการผลิต	430	432.50
ต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น		860
การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย		
ต้นทุนผลิต	860	
จำนวนสินค้า	59	
ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยผลิต	14.58	

ตารางที่ 4.3 แสดงผลงบประมาณการผลิต

จากรายงานผลในรูปแบบงบต้นทุนผลิตข้าวแต่นปีะพะฟักทองพบว่าสินค้ามีต้นทุนในการผลิต 860 บาท โดยจำแนกเป็นค่าวัตถุดิบใช้ไป 340 บาท คิดเป็นร้อยละ 40 และค่าใช้จ่ายในการผลิตจำนวน 432.50 บาท คิดเป็นร้อยละ 50 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด

4.2.3 งบแสดงฐานะการเงิน

โครงการข้าวแต่นปะงะพักทอง

งบแสดงฐานะการเงิน

สำหรับระยะเวลา 3 เดือน สิ้นสุดวันที่ 30 กันยายน 2563

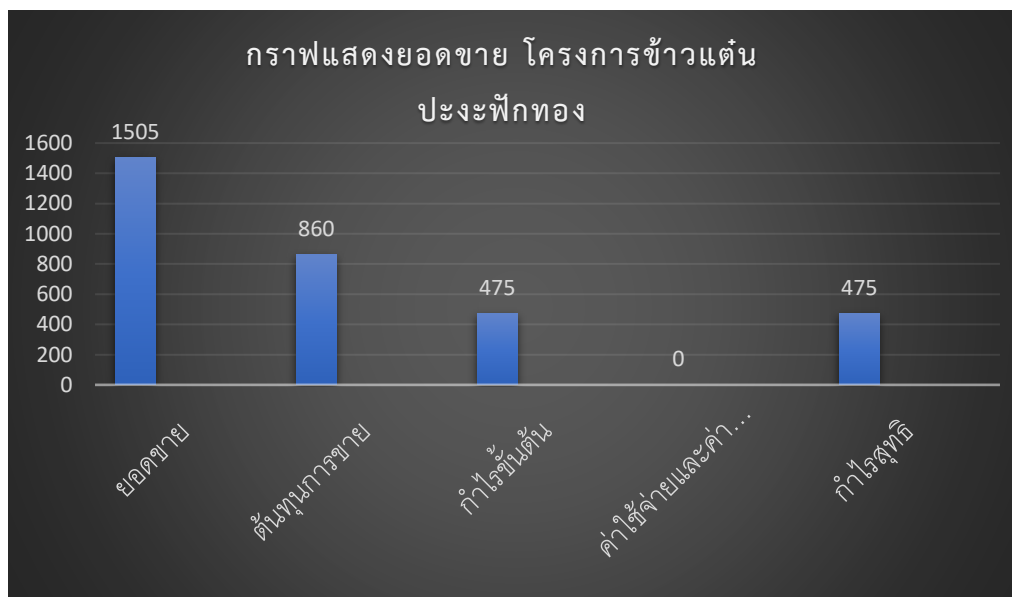
สินทรัพย์

สินทรัพย์หมุนเวียน		
เงินสด		1,505.00
รวมสินทรัพย์		<u>1,505.00</u>
หนี้สินและส่วนของผู้เป็นหุ้นส่วน		
รวมหนี้สิน		0.00
ส่วนของผู้เป็นหุ้นส่วน		
กำไรสะสม	475.00	
ทุน-สุชานันท์	515.00	
ทุน-จิราภรณ์	515.00	
รวมส่วนของผู้เป็นหุ้นส่วน		1,505.00
รวมหนี้สินและส่วนของผู้เป็นหุ้นส่วน		<u>1,505.00</u>

ตารางที่ 4.5 แสดงผลงบแสดงฐานะการเงิน

จากรายงานผลการจัดจำหน่ายในรูปแบบ งบแสดงฐานะการเงิน พบว่า โครงการข้าวแต่นปะงะพักทอง มีมูลค่าสินทรัพย์รวม 1,505 บาท โดยจำแนกเป็นทุน จำนวน 1,030 บาท กำไรสุทธิจากการจำหน่าย เป็นเงินทั้งสิ้น จำนวน 475 บาท ของมูลค่าสินทรัพย์ทั้งหมด

4.3 กราฟแสดงยอดขาย โครงการข้าวแต๋นปะงะฟักทอง



ภาพที่ 4.3 แสดงกราฟแสดงยอดขาย

กราฟแสดงยอดขายโครงการข้าวแต๋นปะงะฟักทอง ขายสินค้าได้จำนวน 60 กระปุก มี ยอดขาย 1,505 บาท ต้นทุนการผลิต 860 บาท คิดเป็นร้อยละ 68 กำไรขั้นต้น 475 บาท คิดเป็นร้อยละ 32 หักค่าใช้จ่ายในการขายและการบริหาร จำนวน 0 บาท โดยมีกำไรสุทธิทั้งสิ้น 475 บาท

ตารางแสดงผลยอดรวม โครงการข้าวแต๋นปะงะฟักทอง

รายการ	ยอดรวมทั้งหมด	ร้อยละ
ยอดขาย	1,505	100
หัก ต้นทุนการผลิต	1,030	80.50
กำไรขั้นต้น	475	32.20
หัก ค่าใช้จ่ายในการขาย	0	0
กำไรสุทธิ	475	30.51

ตารางที่ 4.6 ตารางแสดงผลยอดรวมโครงการข้าวแต๋นปะงะฟักทอง

4.4 ตารางแสดงระยะเวลาในการขาย โครงการข้าวแต๋นพะงะฟักทอง

ตารางระยะเวลาในการขายข้าวแต๋นพะงะฟักทอง			
จำนวนครั้ง	วันที่ออกจำหน่าย	ยอดขายต่อครั้ง	ช่องทางการจัดจำหน่าย
1	07/09/2563	125	ออนไลน์
2	10/09/2563	175	ออนไลน์
3	15/09/2563	200	ออนไลน์
4	20/09/2563	200	ออนไลน์
5	21/09/2563	125	ชุมชนลำเจ็ดยี่
6	02/10/2563	200	ชุมชนลำเจ็ดยี่
7	05/10/2563	230	ชุมชนลำเจ็ดยี่
8	07/10/2563	250	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสาสนบริหารธุรกิจ

ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงการปิดบัญชี

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการดำเนินงาน

จากการศึกษาโครงการข้าวแต่นปะงะพักทอง ผู้ศึกษาได้ดำเนินการตามกระบวนการทุกขั้นตอน โดยมีผลการดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

ตัวโครงการ ข้าวแต่นปะงะพักทอง ในครั้งนี้ทางผู้จัดทำได้ผลจากการทำงานตามวัตถุประสงค์เมื่อสิ้นสุดการศึกษาโครงการ คือ

1. ผลการจัดทำบัญชีตามกระบวนการบัญชีที่รับรองทั่วไปถูกนำมาใช้ในการบันทึกบัญชีของโครงการมีความถูกต้องและทำให้มีความสะดวกในการค้นหา ตรวจสอบ และสรุปผลได้ง่าย

2. ผลจากการจัดจำหน่ายข้าวแต่นปะงะพักทองตั้งแต่วันที่ 7 กันยายน 2563 ถึงวันที่ 7 ตุลาคม 2563 สร้างรายได้จำนวน 1,505 บาท

3. ผลการนำวิชาการบัญชีต้นทุนเบื้องต้น บัญชีเบื้องต้น กระบวนการจัดทำบัญชี มาบูรณาการปรับใช้ในการผลิต การบันทึกบัญชีรายได้ค่าใช้จ่ายในการทำโครงการและจัดจำหน่ายเกิดประโยชน์เป็นอย่างมาก

4. การทำงานร่วมกันในหมู่คณะเป็นไปได้ด้วยดีมีความสามัคคีกันในการทำงาน ทำให้การศึกษาและจัดทำโครงการในครั้งนี้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้อย่างครบถ้วนสมบูรณ์

5.2 อภิปรายผลการดำเนินงาน

การศึกษาโครงการ ข้าวแต่นปะงะพักทอง อภิปรายผลการศึกษามีดังนี้ สามารถจัดจำหน่ายได้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ โดยมีต้นทุนการผลิต 1,000 บาท ค่าใช้จ่ายในการผลิต 600 บาท มีการจัดจำหน่ายด้วยกัน 8 ครั้ง จำนวน 59 กระปุก สร้างรายได้ทั้งสิ้น 1,475 บาท และได้กำไรจากการจัดจำหน่าย 475 บาท คิดเป็นร้อยละ 57 ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ คือมีกำไรจากการจำหน่ายไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของรายได้ทั้งหมด ผู้จัดทำได้นำวิชาการบัญชีเบื้องต้น การบัญชีต้นทุนเบื้องต้นมาใช้ในการบันทึกบัญชี คณะผู้จัดทำสามารถทำงานร่วมกันได้อย่างดีและแบ่งหน้าที่เป็นอย่างสัดส่วนจึงทำให้โครงการการจัดทำบัญชีข้าวแต่นปะงะพักทองบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่คณะผู้จัดทำได้วางไว้

5.3 ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการศึกษาโครงการในครั้งนี้

1. ینگข้าวเหนียวนานเกินทำให้ข้าวเหนียวและจึงไม่สามารถยัดใส่พิมพ์ได้

2. แสงแดดไม่เพียงพอกับการตากข้าวแต่จำเป็นต้องตากบ้างเก็บบ้างจนกว่าข้าวแต่จะแห้งสนิท
ข้อเสนอแนะจากการศึกษาโครงการในครั้งหน้า
สามารถแก้ไขได้โดยการจับเวลาในการนึ่งข้าวเหนียวให้สุกพอดี

บรรณานุกรม

การจัดทำบัญชีของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในเขตภาคีเจริญ กรุงเทพมหานคร

แหล่งที่ : <https://silo.tips/download/47> : วันที่สืบค้นข้อมูล 20/07/2563

คุณประโยชน์ของข้าวเหนียว แหล่งที่มา: <https://www.thaistreetfood.net/food/> : วันที่สืบค้นข้อมูล 18 /07 /2563

คุณประโยชน์ของฟักทอง แหล่งที่มา : <https://www.sanook.com/health/6181/> : วันที่สืบค้นข้อมูล 18/07/2563

คุณประโยชน์ของกะทิ แหล่งที่มา: <https://www.sanook.com/women/80221/> : วันที่สืบค้น 18/07/2563

นายกิตติภูมิ อิมบุญ, นายรัฐพล เฉยขุนทศ.(2556). โครงการวิชาชีพจำหน่ายแฉก้วยซากง
ราว จากวิทยาลัยเทคโนโลยีการจัดการเพชรเกษม

แหล่งที่มา:<https://drive.google.com/drive/folders/0B9TKnOFpQ22bflhUNXdUV1BLWc5V VhxbkRGUjUVmlGX1FuYzA3Y0o2akhwR09TNDh0d3M> :วันที่สืบค้น 19 /07/2563

นาย บัณฑิต ไพรชยาด นาย ปิยวัฒน์ กิจจานนท์.(2559).การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นแบบ
ไม่ทอดจากข้าวเหนียว จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แหล่งที่มา:https://repository.rmutp.ac.th/bitstream/handle/123456789/2658/HEC_61_55.pdf?sequence=1&isAllowed=y : วันที่สืบค้นข้อมูล: 16/07/2563

นางสาวอรทัย ใจแสน,นางสาวอริสรา พิงนุสนธิ.(2556) .โครงการวิชาชีพผลิตและจำหน่ายยำ
ไก่แซบ จากวิทยาลัยเทคโนโลยีการจัดการเพชรเกษม

แหล่งที่มา:<https://drive.google.com/drive/folders/0B9TKnOFpQ22bfnFjRXJCWEVGOUdE M2pPb0dsV1RBc1NobUt3N2s4OG1zaFR6ZV9md1ZqTzA> : วันที่สืบค้น 19/07/2563

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสรุปยอดนวัตกรรม



แบบสรุป “สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา”
 การประกวดนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์อาชีวศึกษาเอกชน
 ระดับชาติ
 ประจำปีการศึกษา 2563 ปีพุทธศักราช 2563-2564
 สถานศึกษา:วิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสนบริหารธุรกิจ



ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : ข้าวแต่นปะงะฟักทอง

งบประมาณ : 860 บาท

ชื่อ-ที่อยู่ สถานศึกษา : วิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสนบริหารธุรกิจ



<https://drive.google.com/file/d/1ug6HUIVXZzbQw3RlzcT9S0r0bX2q0pWg/view?usp=sharing>

ชื่อผู้ประดิษฐ์ :	1. นางสาวสุชานันท์ บัวเจริญ	3
	2. นางสาวจิราภรณ์ สุวามิน	4.

อาจารย์ที่ปรึกษา ชื่อ - สกุล	E-mail	โทรศัพท์
1. อาจารย์อัญญา เทศงามล้วน	Wan_jai2@hotmail.com	083-259-1933

บทคัดย่อ : ข้าวแต่นปะงะฟักทอง อภิปรายผลการศึกษาที่มีดังนี้ สามารถจัดจำหน่ายได้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ โดยมีต้นทุนการผลิต 1,030 บาท ค่าใช้จ่ายในการผลิต 860 บาท มีการจัดจำหน่ายด้วยกัน 8 ครั้ง จำนวน 60 กระปุก สร้างรายได้ทั้งสิ้น 1,505 บาท และได้กำไรจากการจัดจำหน่าย 475 บาท คิดเป็นร้อยละ 57 ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ คือมีกำไรจากการจำหน่ายไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของรายได้ทั้งหมด ผู้จัดทำได้นำวิชาการบัญชีเบื้องต้น การบัญชีต้นทุนเบื้องต้นมาใช้ในการบันทึกบัญชี คณะผู้จัดทำสามารถทำงานร่วมกันได้ดีและแบ่งหน้าที่เป็นอย่างดีจึงทำให้โครงการการจัดทำบัญชีข้าวแต่นปะงะฟักทองบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่คณะผู้จัดทำได้วางไว้

ประโยชน์และคุณลักษณะ : ประโยชน์ของปะงะฟักทอง เป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทย ที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย คนส่วนมากโดยเฉพาะชาวอีสานจะรู้จักเป็นอย่างดี เนื่องจากชาวบ้านส่วนใหญ่มิอาชีพเกษตรกรรม ปลูกผักผลไม้ไว้รับประทานเอง อีกทั้งห่างไกลตลาด จึงนำอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาทำขนมรับประทานเองภายในครอบครัว หรือนำไปทำบุญที่วัด และใช้รับรองแขก

ภาคผนวก ข

แสดงคู่มือการประกอบการใช้งาน

โครงการการจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ

บันทึกสรุปรวม

สำหรับระยะเวลา ๑ เดือน สิ้นสุดวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑

รายได้

รายได้จากการดำเนินงาน

รายได้จากการขายสินค้า	1,475.00	1,480.00
-----------------------	----------	----------

ค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

ซื้อวัตถุดิบ	120.00	
ซื้อคัททอย	60.00	
ซื้อภาชนะ	60.00	
ซื้อน้ำตาลเป็น	60.00	
ค่าขนถ่าย	60.00	
ค่าเช่าบ้าน	80.00	
ค่าเชื้อเพลิง	90.00	
ค่าไฟฟ้า	80.00	
ค่าเช่า	0.60	
ค่าขนถ่าย	87.50	
ค่าแก๊ส	1.00	
กำไรสุทธิ (ขาดทุนสุทธิ)	1,088.80	1,098.00

สรุปผลการดำเนินงาน

การศึกษาดูงานโครงการจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ ในครั้งนี้ทางผู้จัดทำ ได้ดำเนินการตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งใจไว้คือ วิเคราะห์ เพื่อจัดทำบัญชีตามกระบวนการบัญชีที่รับรองทั่วไป ๒ ขั้นตอนและจัดทำรายงานประจำปีโครงการจัดทำบัญชี การมีบัญชีประกอบกัน มาบันทึกใบรายการที่โครงการด้วยมี ๔ ขั้นตอน จำนวนรวมแล้วทั้งนี้เป็นการที่เข้าร่วมกันเป็นชุมชน และขอจัดทำโครงการที่ขานตามวัตถุประสงค์ที่ขอเสนอโครงการศึกษาดูงานโครงการจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของเมื่อวันที่ ๑๐/๑๑/๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๒๐/๑๑/๒๕๖๑ สรุปรายได้จำนวน ๑,๔๗๕ บาท ๒. ผลการดำเนินงานบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ การแบ่งรายการจัดทำบัญชี การมีบัญชีประกอบการดำเนินงาน การบันทึกบัญชีรายการได้จัดทำรายการใบรายการที่โครงการและจัดทำรายงานถึงเป็นของตัวเองมาก ๓. ผลการจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของที่จัดทำขึ้นสามารถนำมาใช้กับบัญชีครัวเรือนโครงการส่วนที่เหลือแล้วจะก็สามารถนำมาใช้ในการดำเนินงาน อื่นๆได้บ้าง ๔. การที่เข้าร่วมกันเป็นกลุ่มกันแล้ว ได้มองด้วยดีว่ามีความสนใจในการทำบัญชีครัวเรือนที่โครงการ ในครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง และมีความยินดีที่จะขอรับเอกสารข้อมูล

ผลการผลิต

การผลิตของดีที่ 1 หน่อสุ้นและข้าวเหนียวจิ๋ว



การผลิตของดีที่ ๒ ข้าวเหนียวจิ๋วหน้าใส



โครงการจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ



คนผู้จัดทำ
นางสาวสุชาภี นันท์ ปันเจริญ
นางสาวจิรัชฌา อนุวัฒน์
ฉบับนี้ปรากฏในภาคชีวิต ปีที่การศึกษา ๒๕๖๑

บทนิยามและขอบเขต

จัดทำบัญชีครัวเรือนเป็นระบบแบบส่วนตัวรูปแบบอื่น ๆ ราชอาณาจักรไทยด้วยวิธีแบบบัญชีครัวเรือนเป็นไปตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยบัญชีครัวเรือน

วัตถุประสงค์ของ โครงการคือ การนำข้อมูลมาจัดทำบัญชีครัวเรือนเป็นของตนเองได้จากข้อมูลของตนเองมาจัดทำเป็นแบบรายงาน

กลุ่มโครงการจัดทำบัญชีครัวเรือน แบ่งเป็น ๒ อย่างคือ การนำรายได้ที่ส่งมอบมาจัดทำบัญชีครัวเรือน และประเภทของ

ขอบเขตของโครงการ

ขอบเขตการดำเนินงานและกลุ่มตัวอย่าง

- มหาวิทยาลัย และบุคลากรทางการศึกษาในจังหวัด
- วิชาการศึกษาและมีการปฏิบัติงาน และประเภทของ
- ขอบเขตการดำเนินงาน
- มีส่วนในโครงการทั้งหมดที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑
- สิ้นสุดวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๑
- ๑.๑ เกี่ยวกับบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ
- รายการค้า, สมุดรายรับ-จ่าย, บัญชีแยกประเภททั่วไป, บัญชีควบคุม, บัญชีแสดงฐานะทางการเงิน, บัญชีแสดงกำไร-ขาดทุน, บัญชีแสดงการดำเนินงาน
- สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
- สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลและการคำนวณทางการเงิน

เป้าหมายในการจัดทำโครงการ

เป้าหมายเชิงปริมาณ

- จัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ จำนวน ๓๐ ชุด
- จัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ จำนวน ๓๐ ชุด

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- สถิติจากการศึกษาบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ จำนวน ๓๐ ชุด
- จัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ จำนวน ๓๐ ชุด

ผลที่โครงการจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ

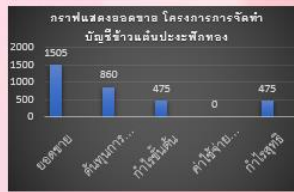
ประวัติของโครงการ

๑. ศึกษาการจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ
๒. ศึกษากรณีศึกษาของสำนักงานเจ้าพนักงานควบคุมการตรวจสอบบัญชี
๓. ศึกษากรณีศึกษาของสำนักงานเจ้าพนักงานควบคุมการตรวจสอบบัญชี
๔. เก็บข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ
๒. เพื่อวิเคราะห์และจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ
๓. เพื่อจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ
๔. เพื่อจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ

กราฟแสดงยอดขาย โครงการการจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ



การผลิตของดีของโครงการจัดทำบัญชีครัวเรือนแบ่งประเภทของ จำนวน ๓๐ ชุด

ผลิต ๓๐ ชุด

ผลิต ๓๐ ชุด

ผลิต ๓๐ ชุด

การดำเนินงาน

สำหรับระยะเวลา ๑ เดือน สิ้นสุดวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑

วัตถุดิบ	300	
ค่าเช่าบ้าน	80	380
ค่าเช่า	-	380
ค่าเช่า	-	380
ค่าเช่า	-	380
วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต	380	
ค่าเช่า	87.50	
ค่าใช้จ่ายในการผลิต	460	
ค่าเช่า	0.60	
ค่าเช่า	1.00	
วัตถุดิบในการผลิต	460	
ต้นทุนการผลิตทั้งสิ้น	1,000	
การผลิตของดีทั้งสิ้น	30	
การผลิตของดีทั้งสิ้น	1,000	
การผลิตของดีทั้งสิ้น	30	
การผลิตของดีทั้งสิ้น	30	

ภาคผนวก ค

แผนธุรกิจ

แบบฟอร์มแผนธุรกิจ



แบบฟอร์มแผนธุรกิจแบบย่อ

1. สรุปความเป็นมาของธุรกิจ

- 1.1 ชื่อเจ้าของธุรกิจ
 1. นางสาวสุชานันท์ บัวเจริญ
 2. นางสาวจิราภรณ์ สุวามิน

ชื่อกิจการ และที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ ข้าวแต่นพะงะพักทอง จัดจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ และที่วิทยาลัยอำนวยการบริหารธุรกิจ

- 1.2 ประเภทสินค้า หรือบริการ/ตราผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์อาหาร ยี่ห้อ ข้าวหน้ม WaRin

1.3 มุมเหตุจูงใจ หรือแรงบันดาลใจที่ทำให้ประกอบธุรกิจ (เหตุผลและสิ่งจูงใจประโยชน์ที่ความว่าจะได้รับ)

แรงบันดาลใจได้มาจากการอยากทำให้ขนมโบราณทั้งสอง ได้แก่ ข้าวแต่นและแกงบวดพักทอง หรือบางท้องถิ่นเรียกว่า พะงะพักทอง ให้เป็นที่รู้จัก เนื่องจากในปัจจุบันขนมโบราณเริ่มห่างหายไป เพราะขั้นตอนวิธีการทำที่ค่อนข้างจะยุ่งยาก สังคมไทยในปัจจุบันมนุษย์มีความสนใจอาหารรูปแบบใหม่ๆ มากกว่าขนมโบราณ จึงทำให้มีการนำขนมโบราณทั้งสองมาปรับเปลี่ยนผสมให้มีความเข้ากัน เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคให้มีความสนใจขนมทั้งสองมากยิ่งขึ้น

1.4 แนวคิดและความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ

แนวความคิดในการทำข้าวแต่นพะงะพักทอง เพื่อต้องการให้ขนมโบราณได้รับความสนใจมากขึ้น จึงเกิดเป็นแนวคิดประยุกต์ใช้ให้เกิดรสชาติที่แปลกใหม่และเป็นจุดสนใจ โดยการนำข้าวเหนียวและขนมโบราณทั้งสองอย่าง ได้แก่ ข้าวแต่นขนมของทางภาคเหนือและพะงะพักทองขนมโบราณของชาวมลายูมาผสมผสานและได้มีการเปลี่ยนวัตถุดิบที่ใช้ในการราดหน้า ข้าวแต่นจากน้ำอ้อยเคี้ยวเปลี่ยนเป็นน้ำตาลปี๊บเคี้ยวผสมกับเนื้อพักทองบดเพื่อให้เกิดรสชาติบ่งบอกถึงการต่อยอดของภูมิปัญญาและเป็นการสืบสานผลิตภัณฑ์ของสินค้าเดิมที่มีอยู่ไปสร้างจุดเด่นและเผยแพร่อาหารว่างของคนภาคเหนือให้เป็นที่รู้จักกับบุคคลทั่วไป และพัฒนาต่อยอดธุรกิจให้มีรูปแบบใหม่ๆ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความหลากหลายในการเลือกซื้อสินค้า

2. การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT)

2.1 จุดแข็ง (ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง)

ข้าวแต่นพะงะพักทองที่ผลิตขึ้นมานั้นมีแตกต่างจากข้าวแต่นธรรมดา เพราะหน้าข้าวแต่นที่ผลิตขึ้นมามีรสชาติที่ทำจากขนมหวานโบราณที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพราะมีพักทองเป็น

ส่วนผสมหลักสามารถหาได้ในทุกฤดูกาล จึงทำให้เกิดความแปลกใหม่และมีความน่าสนใจ อีกทั้งยังสามารถรับประทานได้ทุกวัย มีราคาย่อมเยาสามารถเอื้อมถึงได้

2.2 จุดอ่อน (ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง)

รสชาติของปะงะฟักทองยังไม่เป็นที่รู้จักมากพอในคนรุ่นใหม่ ผู้บริโภคบางรายยังไม่เคยได้ลิ้มลองและทำการผลิตกันเองโดยที่ขั้นตอนในการผลิตยังไม่มีมาตรฐานทำให้เกิดการล่าช้าในการผลิต ส่งผลให้คู่แข่งได้เปรียบมากกว่า

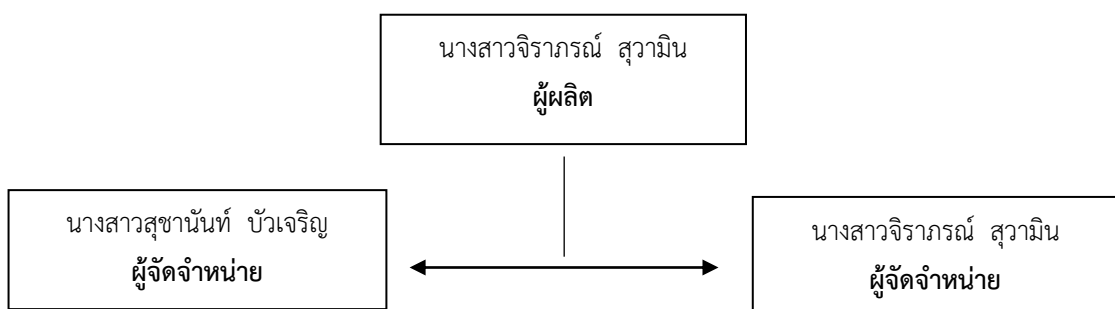
2.3 โอกาส (ปัจจัยภายนอกที่จะส่งเสริมหรือสนับสนุนให้กิจการเติบโตได้ในอนาคต)

หน้าข้าวแต๋นมีความแตกต่างและแปลกใหม่ยังไม่มีผู้ประกอบการใดทำสินค้าเหมือนกับของเรา เป็นสินค้าที่มีคุณค่าทางโภชนาการปัจจุบันได้รับความสนใจจากผู้บริโภคในชุมชนเป็นจำนวนมากเพราะทั้งข้าวแต๋นและปะงะฟักทองเป็นอาหารที่เป็นภูมิปัญญามาจากคนรุ่นเก่ามีรสชาติดั้งเดิมสามารถหารับประทานได้ยาก จึงทำให้มีโอกาสที่จะพัฒนาให้เป็นสินค้าในรูปแบบใหม่ๆ แต่ยังคงความเป็นข้าวแต๋นไว้อย่างเดิม เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความหลากหลายในการเลือกซื้อ

2.4 อุปสรรค (ปัจจัยภายในที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ)

ปัจจุบันมีข้าวแต๋นหลากหลายรสชาติ ทำให้มีคู่แข่งและทำให้ลูกค้ามีทางเลือกมากขึ้น จึงส่งผลให้ข้าวแต๋นที่ทำมาจากขนมโบราณยังไม่เป็นที่ต้องการมากเท่าที่ควร

4. แผนการจัดการ (Management Plan) โครงการสร้างองค์กร (แสดงแผนภูมิองค์กร และระบุชื่อ หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละ บุคคลตามแผนภูมิ)



นางสาวจิราภรณ์ สุวามิน ทำหน้าที่ ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายข้าวแต๋นปะงะฟักทอง

นางสาวสุชานันท์ บัวเจริญ ทำหน้าที่ ผู้จัดการจำหน่ายข้าวแต๋นปะงะฟักทอง

5. แผนการตลาด (Marketing)

5.1 กลุ่มเป้าหมายหลัก/ กลุ่มเป้าหมายรอง พร้อมเหตุผล

กลุ่มเป้าหมายหลัก ได้แก่ ลูกค้าทางสื่อออนไลน์ เนื่องจากการขายสินค้าทางสื่อออนไลน์ กำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน ประชากรส่วนมากนิยมซื้อสินค้าทางสื่อออนไลน์และเป็นแหล่ง การขายที่ เปิดกว้างทำให้สินค้าของเราเป็นที่นิยมและเป็นที่รู้จักมากขึ้น

กลุ่มเป้าหมายรอง ได้แก่ นักเรียนนักศึกษาและบุคลากรภายในวิทยาลัยอาชีวศึกษาสาขาน บริหารธุรกิจ และ กลุ่มลูกค้าทั่วไป เนื่องจากเป็นบุคคลและสถานใกล้เคียงในการประกอบกิจการใน การขายข้าวแต่นปีงะฟักทอง

5.2 การกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด

- กลยุทธ์ผลิตภัณฑ์ (Product)

สินค้ามีความแปลกใหม่ มีประโยชน์ มีรสชาติที่อร่อยและมีรูปร่างไม่ใหญ่จนเกินไป รับประทานได้ง่ายพอดีคำ

- กลยุทธ์ด้านราคา (Price)

จัดจำหน่ายในราคาที่เอื้อถึงได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่

- กลยุทธ์ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place)

มีการจัดจำหน่าย 2ช่องทาง คือ

- การขายผ่านสื่อออนไลน์
- การขายตรงสู่ผู้บริโภค ที่วิทยาลัยอาชีวศึกษาสาขานบริหารธุรกิจ และชุมชนใกล้เคียง

- กลยุทธ์การส่งเสริมการขาย (Promotion)

- มีกลยุทธ์การส่งเสริมการขาย โดยใช้หลักจิตวิทยาในการขายคือการขาย กระปุกละ 25 บาท 4 กระปุก 90 บาท เพื่อให้ลูกค้าคิดว่าสินค้านั้นมีราคาถูกลง สร้างแรง ดึงดูดและทำให้สินค้าของเรามีความน่าสนใจ

6. แผนการผลิต (Production Plan)

6.1 กระบวนการผลิต/ การให้บริการ (อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด)

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมข้าวเหนียวจำนวน 1 กิโลกรัม

ขั้นตอนที่ 2 ทำการนึ่งข้าวเหนียวให้สุกเกือบพอดีใช้เวลา 23 นาที

ขั้นตอนที่ 3 นำฟักทองที่เตรียมไว้มาหั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ

ขั้นตอนที่ 4 เมื่อนึ่งข้าวเหนียวจนสุกได้ที่แล้วนำมาพักไว้ในภาชนะ

ขั้นตอนที่ 5 ตั้งน้ำต้มน้ำกะทิ แล้วนำฟักทองที่หั่นไว้มาใส่รวมกัน

ขั้นตอนที่ 6 ใส่น้ำตาลปีบ 3 ช้อนโต๊ะ คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันจะได้เป็นพะงะฟักทอง

ขั้นตอนที่ 7 ตั้งไฟเคี่ยวน้ำตาลปีบในหม้ออีกใบ รอจนน้ำตาลปีบละลายเป็นน้ำ

ขั้นตอนที่ 8 เมื่อน้ำตาลปีบละลายเป็นน้ำแล้ว นำพะงะฟักทองมาผสมโดยคนให้เข้ากัน

ขั้นตอนที่ 9 นำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้มาใส่แม่พิมพ์กดให้แน่นเพื่อป้องกันการแตกเมื่อตากแห้งแล้ว

ขั้นตอนที่ 10 นำข้าวเหนียวไปตากรอจนกว่าข้าวเหนียวจะแห้งสนิทแล้วนำมาทอดราดหน้าด้วยน้ำตาลเคี้ยวที่ผสมกับพะงะฟักทองเมื่อเสร็จแล้วนำไปใส่บรรจุภัณฑ์แล้วแปะโลโก้ให้สวยงาม

6.2 แผนผังกระบวนการผลิต/ การให้บริการ



7. แผนการเงิน (Financial Plan) (วงเงินงบประมาณในการลงทุน ไม่เกิน 300,000 บาท)

7.1 การวางแผนด้านการเงิน

เงินลงทุน	860 บาท
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	1,505 บาท

7.2 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ

ค่าแรง (เจ้าของธุรกิจ)	87.50 บาท
ค่าวัสดุดิบ (โดยประมาณ)	300 บาท
ค่าใช้จ่ายในการผลิต 1.ค่าแก๊ส	0.50 บาท
2.ค่าน้ำ	2.00 บาท
ค่าใช้จ่ายอื่น 1.ค่าบรรจุภัณฑ์	430 บาท

8. แผนฉุกเฉิน (เชื่อมโยงกับธุรกิจเดิม)

หากธุรกิจนี้ไม่ประสบความสำเร็จจะปรับปรุง และพัฒนาตัวสินค้าใหม่ให้มีความน่าสนใจ มากยิ่งขึ้น แต่ยังคงความเป็นข้าวแต่นพะงะพักทอง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคเหมือนเดิม

9. ธรรมชาติในการดำเนินธุรกิจ (ต่อลูกค้า , คู่แข่งขัน , ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการประกอบธุรกิจ , สิ่งแวดล้อม , สังคม ฯลฯ)

- การใช้คำพูด เพราะการพูดนั้นสามารถนำมาถึงยอดขายหากใช้คำพูดที่ดี มีความ ไพเราะ น่าฟัง อาจทำให้การนำเสนอสินค้านั้นดำเนินไปได้ด้วยดี และสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้า

- มีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ไม่หลอกลวงลูกค้าโดยการนำสินค้าที่ไม่มีคุณภาพ หรือ ชำรุด เสียหาย มาจำหน่ายให้กับลูกค้า

- มีความจริงใจและให้ความสำคัญต่อลูกค้าในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้ายี่ห้อและ ยอมรับคำติชม ของลูกค้าและนำมาปรับปรุงให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้าและนี่ถึงลูกค้า ก่อนเสมอ

- ไม่นำความลับของคู่แข่งมาเปิดเผยและไม่กล่าวถึงผลิตภัณฑ์หรือสินค้าของคู่แข่งใน แง่ลบโดยการเปรียบเทียบสินค้าอย่างไม่ยุติธรรมเพราะอาจจะทำให้ลูกค้ามีทัศนคติที่ไม่ดีต่อคู่แข่งได้ ซึ่งอาจจะทำให้เกิดปัญหากับคู่แข่งได้

- ควรมุ่งขายสินค้าที่มีคุณภาพ และไม่เป็นโทษต่อสังคม ไม่มุ่งหวังในการขายสินค้า โดยไม่สนใจถึงผลกระทบที่จะตามมา อาจสร้างความเดือดร้อน ความเสียหาย ให้กับสินค้าและสังคม

ภาคผนวก ง

รูปภาพชิ้นงาน



ประวัติผู้วิจัย

ประวัติผู้วิจัยโครงการ

ชื่อ นางสาวสุชานันท์ บัวเจริญ

เกิดเมื่อ 16 ธันวาคม 2545

ประวัติการศึกษา

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาพาณิชยกรรม
สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาสาสนบริหารธุรกิจ
ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนหนองจอกพิทยานุสรณ์

ประวัติการฝึกงาน

สำนักงานเขตหนองจอก (ฝ่ายโยธา)



ประวัติผู้วิจัยโครงการ



ชื่อ นางสาวจิราภรณ์ สุวามิน

เกิดเมื่อ 11 สิงหาคม 2545

ประวัติการศึกษา

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาพาณิชยกรรม
สาขาวิชาการบัญชี วิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสนบริหารธุรกิจ
ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนหนองจอกพิทยานุสรณ์

ประวัติการทำงาน

โรงพยาบาลเวชการุณย์รัศมี (ฝ่ายบริหารงานทั่วไป)