



ไอศกรีมไข่เค็มขอสเสาวรสเพื่อจัดจำหน่าย

นายอนุรักษ์ อารยพรชัย

นางสาววณิชชา ตุ่มเกิน

นายภูเบศ มาลัยทัต

โครงการเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชาพาณิชยกรรม สาขาวิชาการตลาด สาขางานการตลาด

วิทยาลัยอาชีวศึกษาด้านบริหารธุรกิจ ปีการศึกษา 2565

ไอศกรีมไข่เค็มซอสเสาวรสเพื่อจัดจำหน่าย

นายอนุรักษ์ อารยพรชัย

นางสาววนิชชา ตุ่มเกิน

นายภูเบศ มาลัยทัต

โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชาพาณิชยกรรม สาขาวิชาการตลาด สาขาการตลาด

วิทยาลัยอาชีวศึกษาศาสนบริหารธุรกิจ

ปีการศึกษา 2565

ชื่อโครงการ : ไอศกรีมไข่เค็มซอสเสาวรส
 สาขาวิชา : การตลาด
 สาขางาน : การตลาด
 ที่ปรึกษา : นางธัญธิดา ยี่มิน
 : นางสาวสนธิยา โชะเกี
 ปีการศึกษา : 2565

บทคัดย่อ

การศึกษาโครงการไอศกรีมไข่เค็มซอสเสาวรส มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อผลิตและจัดจำหน่ายไอศกรีมไข่เค็มซอสเสาวรส 2) เพื่อปรับภาพลักษณ์ของไอศกรีมให้มีความแปลกใหม่ 3) เพื่อนำรายวิชาเพื่อการสื่อสารการตลาดเชิงบูรณาการ พฤติกรรมผู้บริโภคและวิชาการจัดจำหน่ายทางการตลาดมาบูรณาการใช้ในการทำโครงการ 4) ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสร้างความรักความสามัคคีในหมู่คณะเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบบันทึกการจัดจำหน่ายและแบบสำรวจความต้องการ

ผลของโครงการพบว่าคณะผู้จัดทำสามารถผลิตและการจัดจำหน่ายไอศกรีมไข่เค็มซอสเสาวรส ได้จำนวน 50 ถ้วยได้รับเงิน 2,429 บาท ต้นทุนการผลิต 1,155 บาท กำไรขั้นต้น 1,274 บาท ค่าใช้จ่ายในการบริหาร 295 บาท และได้กำไรสุทธิ 979 บาท บรรลุวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานด้านกระบวนการผลิต ผลการศึกษาและผลการทดลองพบว่า การใช้เซนต์ทรีกับแป้งข้าวโพด เป็นการเพิ่มคุณค่าทางสารอาหารและมีเนื้อสัมผัสไม่ต่างจากการใช้แป้งมัน การจัดทำโครงการนี้คณะผู้จัดทำสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สามารถนำวิชาการตลาดเบื้องต้น การขายออนไลน์และการบรรจุภัณฑ์มาประยุกต์ใช้ในการทำโครงการ ซึ่งในการทำงานทำให้เกิดความรักความสามัคคีในหมู่คณะและสามารถทำงานเป็นทีมได้เป็นอย่างดี

ผลของการวิจัยโครงการกระบวนการผลิตและการจัดการจำหน่ายไอศกรีมไข่เค็มซอสเสาวรสดังกล่าวได้ดำเนินอย่างถูกต้องทุกขั้นตอน ควรมีการนำโครงการกระบวนการผลิตและการจัดการจำหน่ายไอศกรีมไข่เค็มซอสเสาวรสไปพัฒนาอีกต่อไป