



โครงการทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูปิ้งอินดีของกลุ่มนักศึกษา
สาขาวิชาการขาย วิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองบัว



บทที่ 1

หลักการและเหตุผล

ที่คณะผู้จัดทำจัดทำโครงการนี้เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น สามารถนำมาประกอบธุรกิจเป็นอาชีพเสริมได้จริงในอนาคต จากข้อมูลที่กำลังมาคณะผู้จัดทำโครงการเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการหมู่บ้านอินดี้ของกลุ่มนักศึกษา สาขางานการขาย วิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองม่วง เพื่อเพิ่มช่องทางการบริโภคหมู่บ้านอินดี้เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นอำเภอหนองม่วงให้มียอดขายเพิ่มขึ้น

วัตถุประสงค์

- 1.เพื่อศึกษาการทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูπίงอินดี้ โดยประยุกต์ใช้รายวิชาการขาย2และวิชาศิลปะการขาย
- 2.เพื่อทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูπίงอินดี้
- 3.เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อธุรกิจหมูπίงอินดี้

กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองม่วงจำนวน 50 คน
และประชาชนหมู่บ้านป่าเขว้าจำนวน 50 คน

ขอบเขตและกลุ่มเป้าหมาย

ขอบเขต เพื่อศึกษาการทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูπίงอินดี้โดยประยุกต์ใช้

รายวิชาการขาย**2** และ รายวิชาศิลปะการขาย เพื่อทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูπίงอินดี้และศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อธุรกิจหมูπίงอินดี้

สถานที่จัดทำโครงการ

สถานที่ภายใน วิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองม่วง
ตำบลหนองม่วง อำเภอหนองม่วง จังหวัดลพบุรี 15170

สถานที่ภายนอก หมู่บ้านป่าเขว้า ตำบลคงดินแดง อำเภอหนองม่วง
จังหวัดลพบุรี 15170

งบประมาณโครงการ

ค่าวัสดุดิบในการทำหมูโป่ง	จำนวนเงิน 800 บาท
ค่าเอกสารจัดทำโครงการ	จำนวนเงิน 450 บาท
ค่าจัดทำหลักฐานการนำเสนอขึ้นสอบ	จำนวนเงิน 400 บาท
ค่าพาหนะและค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	จำนวนเงิน <u>250</u> บาท
รวมค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน <u>1.900</u> บาท

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ



ที่ปรึกษาโครงการ
อาจารย์ อนุธิดา นาเวียง



กรรมการ
อาจารย์ ณัฐฉิณันท์ แก้วสกุล

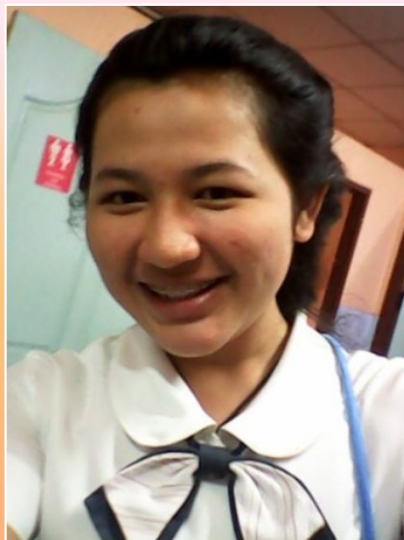


ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาว สุทธิศา ฉัตรทอง

คณะผู้จัดโครงการ



เลขานุการ
นางสาว จิราพร รูปสี่



ประธานกลุ่ม
นางสาว เบญจวรรณ โมกขิตา



กรรมการ
นางสาว อัญชลี พิริ

บทที่ 2

2.1 ความรู้เกี่ยวกับเนื้อหา

2.1.1 วิชาการขาย 2 (สุดาควง เรืองรุจิระ, ทิพสุกานดา แซ่โล้ว.2546:1-174)

2.1.2 วิชาศิลปะการขาย (ดร.วรัทยา ธรรมกิตติภพ, ธียุทธ กันกา 2545:1-92)

2.2 ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานธุรกิจหุ้มปั๋งอินดี

1)ความหมายของการขาย

2)ปัจจัยการผลิต

3)การเป็นผู้ประกอบการ

4)องค์ประกอบของงานขาย

5)คุณลักษณะของพนักงานที่พึงมี

6)ข้อสังเกตบางประการที่พนักงานขายไม่ควรกระทำในการเข้าพบลูกค้า

7)ความหมายของศิลปะการขาย

2.3 ความรู้ 3 จากแหล่งเรียนรู้

2.3.1 นางสุธิศา ฉัตรทอง ประวัตติ

2.3.2 <http://prasitfarm.tarad.com/article-th-48422-%E0>(วิธีการเลือกซื้อเนื้อหมู)

2.3.3 http://www.betagro.com/menu_tips_detail_en(การเลือกซื้อหมู)

2.3.4 <http://prayod.com>(ประโยชน์ของต้นหอม)

2.3.5 <http://www.manager.co.th/Dhamma/ViewNews>(การเลือกซื้อน้ำมันพืช)

2.3.6 <http://www.kyoto-packaging.com/>(การเลือกซื้อบรรจุภัณฑ์)

โครงการที่เกี่ยวข้อง

โครงการขนมดอกจอก สองสาว

บทที่3

วิธีการศึกษา

ศึกษาวิธีการจัดทำโครงการ และเลือกหัวข้อโครงการ

1. ศึกษาวิธีการจัดทำโครงการจากอาจารย์ผู้สอน เรียน รายวิชาโครงการวิชาชีพ ระหว่างวันที่ 12 พฤษภาคม 2557 ถึง วันที่ 15 พฤษภาคม 2557
2. สํารวจข้อมูลเบื้องต้นจากแหล่งเรียนรู้ ตำบลหนองม่วง อำเภอหนองม่วง จังหวัดลพบุรีระหว่างวันที่ 19 พฤษภาคม 2557 ถึง วันที่ 30 พฤษภาคม 2557
3. คณะผู้จัดทำโครงการจะนำเสนอหัวข้อโครงการต่ออาจารย์ผู้สอน ภายในวันที่ 15 มิถุนายน 2557 เพื่อขอรับคำแนะนำและประเมินความเป็นไปได้

การวิเคราะห์ข้อมูล

คณะผู้จัดทำโครงการ ได้วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคในการดำเนินธุรกิจหมู่อิงอินดีโดยมีวิธีการดำเนินการ ดังนี้

1. เปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาจำนวน 50 คนกับประชาชนตำบลหนองม่วงจำนวน 50 คนมีการเก็บแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภครวบรวมคะแนนจากร้อยละมาเป็นค่าเฉลี่ยจะได้เป็นความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อหมู่อิงอินดี

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อแสดงผลการจัดทำโครงการ

มี 5 ระดับคะแนน มีข้อคำถาม 10 ข้อ

$$\text{ร้อยละ} = \frac{\text{ตัวเลขที่ต้องการเปรียบเทียบ} \times 100}{\text{จำนวนเต็ม}}$$

บทที่ 4

ผลการศึกษา

วัสดุอุปกรณ์



ชาม



ตะแกรงปิ้ง



ไม้เสียบหมู



เตา



กล่อง



ที่คีบ

วัตถุดิบ หมูปิ้งรส ลาบ



1. เนื้อหมู	1	กิโลกรัม
2. ไข่ไก่	1	ฟอง
3. แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ
4. ข้าวคั่ว	3	ช้อนโต๊ะ
5. พริกป่น	2	ช้อนโต๊ะ
6. น้ำตาลปี๊บ	3	ช้อน
7. รสดี	1	ช้อนโต๊ะ
8. ซอสหอย	3	ช้อนโต๊ะ
9. ซอสปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ
10. น้ำมะนาว	5	ช้อนโต๊ะ
11. ซอสหมักหมูวิซกี	1	ขวด
12. ต้นหอม ผักชี	1	ช้อน
13. ตะไคร้	2	ต้น
14. ใบมะกรูด	10	ใบ



วัตถุดิบ หมูπίงรส พริกเผา



1.	เนื้อหมู	1	กิโลกรัม
2.	น้ำตาลปีบ	3	ชีด
3.	รสดี	1	ช้อนโต๊ะ
4.	ซอสหอย	3	ช้อนโต๊ะ
5.	ซอสปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ
6.	ซอสหมักหมูวิซกี้	1	ขวด
7.	ไข่ไก่	1	ฟอง
8.	แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ
9.	พริกเผา	4	ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบ หมูπίงรส นมสด



1. เนื้อหมู	1	กิโลกรัม
2. น้ำตาลปีบ	3	ชีด
3. รสดี	1	ช้อนโต๊ะ
4. ซอสหอย	3	ช้อนโต๊ะ
5. ซอสปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ
6. ซอสหมักหมูวิซกี้	1	ขวด
7. ไข่ไก่	1	ฟอง
8. แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ
9. นมสด คาเนชั่น	1	กระป๋อง

ขั้นตอนการทำ



หั่นหมูบางๆให้มีขนาดเท่าๆกัน
เพื่อง่ายต่อการเสียบ



นำเนื้อหมูปรุงรส ตามส่วนผสมตามลำดับ
และหมักทิ้งไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 24 ชั่วโมง



นำหมูที่หมักแล้วมาเสียบไม้ ความยาวประมาณ 5 เซนติเมตร



นำหมูที่เสียบเสร็จแล้วมาปิ้งบนเตาถ่านหรือเตา
ไฟฟ้าก็ได้ปิ้งนานด้านละ 1 นาที



นำกระดาศบอกรสชาติมาติดปลายไม้
จัดเรียงให้สวยงามพร้อมจำหน่าย



บรรยากาศการจัดจำหน่ายสินค้า ครั้งที่ 1
ณ หมู่บ้านป่าเขว้า



บรรยากาศการจัดจำหน่ายสินค้า ครั้งที่2
ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองม่วง



บรรยากาศการจัดจำหน่ายสินค้า ครั้งที่3
ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองม่วง

ผลสำเร็จการดำเนินธุรกิจ การทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูปิ้งอินดี

ของกลุ่มนักศึกษา สาขางานการขาย วิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองม่วง

1.3 การวิเคราะห์ข้อมูลและประเมินค่าผลงาน

การวิเคราะห์และแปรผลข้อมูล การประเมินผลโครงการทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูปิ้งอินดีของกลุ่มนักศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองม่วงโดยผู้ประเมินโครงการได้จัดทำ

แบบสอบถามจำนวนทั้งสิ้น 150 ชุด สอบถามผู้เข้าร่วมโครงการและจัดเก็บแบบสอบถามเพื่อคัดเลือกรับชุดที่สมบูรณ์ในการวิเคราะห์อภิปรายผลเป็นจำนวนทั้งสิ้น 100 ชุด นำแบบสอบถามมาวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับข้อคำถามคำนวณค่าเฉลี่ย และค่าร้อยละความพึงพอใจแต่ระดับคะแนนความพึงพอใจปรากฏผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อธุรกิจหมูปิ้งอินดี

เฉลี่ย 4.49

คิดเป็นร้อยละ 89.86%

บทที่ 5

สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

วัตถุประสงค์ที่จัดทำโครงการ

1. เพื่อศึกษาการทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูปิ้งอินดี้
โดยประยุกต์ใช้รายวิชาการขาย2และศิลปะการขาย
2. เพื่อทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูปิ้งอินดี้
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อธุรกิจหมูปิ้งอินดี้

สรุปผลการศึกษา

1. ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ ข้อที่ 1

ได้ความรู้เกี่ยวกับรายวิชาการขาย2และรายวิชาศิลปะการขายการผลิตหมูปังอินดี้ การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และ การทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่าย หมูปังอินดี้ของกลุ่มนักศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองม่วง

2. ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ ข้อที่ 2

ได้ทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูปังอินดี้ของกลุ่มนักศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีอาชีวศึกษาหนองม่วง

3. ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ ข้อที่ 3

ได้สรุปและทดลองดำเนินธุรกิจผลิตและจัดจำหน่ายหมูปังอินดี้เพื่อศึกษา ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อหมูปังอินดี้

ประโยชน์ที่ได้รับ

ประโยชน์ต่อตนเอง

- 1.1 ทำให้รู้จักหน้าที่ และมีความรับผิดชอบมากขึ้น
- 1.2 ทำให้รู้จักการแก้ไขปัญหาต่างๆ โดยเฉพาะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
- 1.3 ทำให้เกิดการพัฒนาความคิด และรู้จักการรับฟังความคิดเห็น
- 1.4 จะได้รับความรู้เกี่ยวกับรายวิชา การขาย 2 และวิชาศิลปะการขาย
- 1.5 ทำให้รู้จักการแบ่งเวลาและการตรงต่อเวลา

ประโยชน์ต่อผู้อื่น ชุมชน สังคม หรือองค์กรที่ทำการศึกษา หรือจัดทำโครงการ

- 1.1 ผลิตภัณฑ์หมู่ปิ้งอินดี้ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น
- 1.2 เป็นการช่วยให้ผู้บริโภคตระหนักถึงความสำคัญของผลิตภัณฑ์
- 1.3 เป็นการส่งเสริมรายได้ต่อชุมชนบ้านป่าขั่ว

ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน

- ด้านการดำเนินงานของกลุ่ม และการประสานภายใน ภายนอก

1.1 การเดินทางมาทำโครงการไม่ค่อยสะดวกเพราะที่פקไกลกัน

1.2 ระยะเวลาในการศึกษาโครงการมีระยะเวลาที่ไม่เพียงพอต่อการ

จัดทำโครงการ

- ด้านสถานที่จัดทำโครงการ

1. ปัญหาคือด้านสถานที่ไม่ค่อยสะดวกต่อการจัดจำหน่าย

2. มีปัญหาทางด้านคว้นในการปิ้งรบกวนสถานที่

ข้อเสนอแนะ

1. เพิ่มรสชาติของหมูπίงให้หลากหลายมากกว่านี้เช่น รสสุกี้
2. หมูπίงรสพริกเผาเค็มเกินไป
3. รสลาบส่วนผสมยังไม่ค่อยเข้าเนื้อหมู
4. เนื้อหมูบางไม้ไหม้เกินไป
5. ควรใช้เตาไฟฟ้า เพราะสามารถปรับอุณหภูมิความร้อนได้