



รายงานผลการดำเนินงาน

ร้าน PAPA PIZZA



ปีการศึกษา 2561



วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

เลขที่ 2 ถ. สุขเกษม ต. ป่าตัน อ. เมือง จ. เชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50300





รายงานผลการดำเนินการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาร้าน PAPA PIZZA
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ / ปีการศึกษา 2561

1. วิธีการหรือกระบวนการดำเนินการที่ผ่านมา

1.1 ประชุมวางแผนจัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน

ผู้รับผิดชอบดำเนินโครงการ

1.	นายธีระศักดิ์	ธิอัฐ	นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ปวช.2
2.	นายวรชาติ	ลุงคำ	นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ปวช.2
3.	นายอมรเทพ	เชื่อนแก้ว	นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ปวช.2
4.	นายอภิรักษ์	ประไพวรรณ	นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ปวช.2
5.	นายเก่ง	ลุงชั้น	นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ปวช.2
6.	นายรัชนาถ	อินทสินธุ์	นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ปวช.2

คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจเพื่อการศึกษา (สาขางานการบัญชี)

ชื่อศูนย์บ่มเพาะ : ร้าน PAPA PIZZA

1.	นางสาวฐิตาภรณ์	นิ่มเนตร	ประธานศูนย์บ่มเพาะฯ
2.	นายวีระชัย	ทะจันทร์	อาจารย์ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะฯ
3.	นายสโรจน์พันธุ์	ปะละปึก	ฝ่ายการเงิน
4.	ว่าที่ร.ต.หญิงทิวาพนัส	จุ่มใจ	ฝ่ายผลิต/จัดซื้อ
5.	นางสาวพัทธธีรา	เพ่งพิศ	ฝ่ายผลิต/จัดซื้อ
6.	นายน้ำมนต์	ผกามาศ	ฝ่ายขาย
7.	นางสาวสมฤทัย	อินทเศียร	ฝ่ายขาย
8.	นางสาวภัสราภรณ์	ปวงหล้า	ฝ่ายบุคคล
9.	นางสาวฐิติยา	ธรรมปัญญา	ฝ่ายบุคคล

1.2 ประชุมปรึกษาหารือและเขียนแผนธุรกิจ

- ประชุมคณะผู้รับผิดชอบในโครงการ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการในการเขียนแผนธุรกิจ



โครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา
ศูนย์ส่งเสริมอาชีวศึกษาเอกชน สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

1. ชื่อสถานศึกษา : วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนาเชียงใหม่

ที่อยู่ : เลขที่ 2 ถนนสุขเกษม ตำบลป่าตัน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50300

โทรศัพท์ : 053-213-061 **โทรสาร :** 053-408-223 **E-Mail :** lannapoly@lannapoly.ac.th

2. ชื่อโครงการ : ธุรกิจ PAPA PIZZA

3. ประเภทสินค้าหรือบริการที่ดำเนินการ : สินค้าประเภทอาหาร

4. หลักการและเหตุผล :

ร้านอาหาร Pizza เป็นร้านอาหารบริการด่วนที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน มีการขยายตัวทางธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ผสมกับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารและการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนแปลง วิถีความเป็นอยู่ของคนไทยที่นิยมและเริ่มรับวัฒนธรรมชาติตะวันตกเข้ามามีส่วนในการดำเนินชีวิตอย่างจริงจัง ส่งผลทำให้ธุรกิจอาหารบริการด่วนเริ่มเข้ามามีบทบาทที่สำคัญในการดำรงชีวิตและขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เกิดการแข่งขันทางการค้ามากยิ่งขึ้น

การแข่งขันทางการตลาดที่สูงขึ้นทำให้เกิดแรงกดดันทางการแข่งขันมากขึ้น ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องหากลยุทธ์ทางการตลาดเข้ามาช่วยในการสร้างความโดดเด่น สร้างความแตกต่างและความแปลกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์ และเป็นผู้นำทางการตลาดด้านอาหารบริการด่วน ร้าน Papa Pizza เป็นร้านอาหารที่จำหน่ายพิซซ่าในรูปแบบธุรกิจแฟรนไชส์ มีการตกแต่งได้อย่างทันสมัย สวยงามแปลกสะดุดตา มีความโดดเด่นในเรื่องของสีสันทันภายนอกและภายในร้าน ลูกค้าสามารถเลือกใส่หน้าบนพิซซ่า ที่มีให้เลือกได้หลากหลาย ทั้งนี้เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า ที่อยากจะบริโภคหลายหน้าแตกต่างกันออกไป จะเห็นได้ว่าการตอบรับที่ดีของลูกค้า นั้น จึงทำให้ทางร้านได้เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายโดยขายแฟรนไชส์ ซึ่งถือเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่จะขยายสาขาออกไป สำหรับลูกค้าที่ขยายตัวมากขึ้น

ในสถานการณ์ดังกล่าวผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่า พิชซ่านั้นเป็นอาหารบริการด่วนที่มีมากมายในท้องตลาด โดยมีการจำหน่ายในลักษณะที่เหมือนกัน ไม่มีอะไรแปลกใหม่ ผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะทำร้าน Pizza ในรูปแบบสไตล์โฮมเมดพิซซ่า ที่ไม่เหมือนใคร ภายใต้แนวคิด อร่อยระดับโลกากระดับท้องถิ่น มาจำหน่ายในรูปแบบแฟรนไชส์ (Franchise) มาสร้างรายได้ระหว่างเรียนให้แก่ผู้เรียน สามารถนำความรู้ทางด้านวิชาชีพมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างเสริมประสบการณ์ในการทำงานให้แก่ผู้เรียน

5. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
2. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. เพื่อให้นักศึกษามีประสบการณ์ในการทำงาน



6. เป้าหมายในการดำเนินการ

- เป้าหมายเชิงปริมาณ

1. จัดตั้งศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา จำนวน 1 ธุรกิจ
2. นักศึกษาเข้าร่วมศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาของธุรกิจ จำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

- เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. มีศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาที่มีธุรกิจที่มีประสิทธิภาพ
2. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
3. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
4. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน

7. วิธีการดำเนินการ

Plan : การเตรียมการ

1. ประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาผู้สนใจเข้าร่วมอบรมโครงการ บ่มเพาะผู้ประกอบการ
2. รับสมัครนักศึกษาเข้าร่วมโครงการบ่มเพาะ ผู้ประกอบการ
3. คัดเลือกนักศึกษาเข้าร่วมโครงการบ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza ที่มีความสนใจการประกอบอาชีพและมีรายได้ระหว่างภาคเรียน
4. อบรมและพัฒนานักศึกษาที่ได้รับการคัดเลือกศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza ให้มีความพร้อมในการให้บริการแก่ลูกค้า อย่างมีศักยภาพ ร่วมกับเจ้าของ ร้าน Papa Pizza
5. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza คัดเลือกรายการเมนู Pizza หน้าต่าง ๆ เพื่อจัดจำหน่าย
6. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza ร่วมกำหนดราคา รวมทั้งจัดทำโปรโมชั่นเปิดร้านใหม่
7. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza สำรวจสถานที่ตั้งเพื่อจัดจำหน่ายในบริเวณวิทยาลัย

Do: การดำเนินงาน

1. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza ร่วมคัดเลือกสถานที่ ร้าน Papa Pizza เพื่อจัดจำหน่าย
2. จัดตั้งบูธ ร้าน Papa Pizza เพื่อจัดจำหน่าย
3. จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่ได้รับการสนับสนุนวัสดุ จากร้าน Papa Pizza โดยไม่มีค่าใช้จ่าย
4. ดำเนินการเปิด ร้าน Papa Pizza เพื่อจำหน่ายพิซซ่า

Check : ประเมินผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจ และการสังเกตการณ์

1. แบบประเมินความพึงพอใจการใช้บริการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza
2. การประเมินผู้ให้บริการ ร้าน Papa Pizza จากการสังเกตการณ์ และการสอบถาม ลูกค้าจากด้วยวาจา



3. จากการประเมินความพึงพอใจผู้ใช้บริการ ร้าน Papa Pizza ในภาพรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.79 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.23 โดยพบว่าผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจด้านเป็นสินค้าที่มีภาพลักษณ์ที่ดี มากที่สุด ความพึงพอใจอยู่ในระดับ ดี มีค่าเฉลี่ย 4.16 รองลงมา คือ มีหลากหลายขนาดให้เลือกซื้อ มีค่าเฉลี่ย 4.00 มีการลด แลก แจก แถม เพื่อกระตุ้นการตัดสินใจของผู้ซื้อ มีค่าเฉลี่ย 3.94 มีการส่งสินค้าให้ถึงที่ มีค่าเฉลี่ย 3.88 การขายหน้าร้าน มีค่าเฉลี่ย 3.82 มีการโฆษณาแนะนำสินค้า มีค่าเฉลี่ย 3.82 คุณภาพเหมาะสมกับราคา มีค่าเฉลี่ย 3.70 ได้รับสินค้ารวดเร็วทันใจ มีค่าเฉลี่ย 3.66 มีหลากหลายหน้าให้เลือกซื้อ มีค่าเฉลี่ย 3.58 การสั่งซื้อโดยใช้การรับคำสั่งซื้อ มีค่าเฉลี่ย 3.36 ตามลำดับ
4. การนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza โดยคณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ วิทยาลัยเทคโนโลยี โปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่
5. จัดประชุมคณะกรรมการและผู้ปฏิบัติงาน ร้าน Papa Pizza ทุกวันศุกร์ ณ. ห้อง พ.201 เพื่อรายงานผลการดำเนินงานรายสัปดาห์ เช่น รายรับ-รายจ่าย ปัญหาและอุปสรรคจากการดำเนินงาน

Act : การรายงาน

1. รายงานสรุปงบประมาณการเงิน
2. รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืนและความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ
3. รายงานการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza
4. ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza
5. สรุปผลการประชุมรายสัปดาห์เพื่อการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาผลการดำเนินงาน ร้าน Papa Pizza

8. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
2. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน

9. งบประมาณ

บาท

นักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการพร้อมด้วยอาจารย์ และเจ้าของร้าน PAPA PIZZA เรียนรู้ร่วมกันเกี่ยวกับสูตรและหน้าของพิซซ่า ดังนี้

1. หน้าพิซซ่า ประกอบด้วย 4 หน้า
 1. PIZZA หน้าไส้กรอกชีส
 2. PIZZA หน้าแฮมชีส
 3. PIZZA หน้าฮาวาเอียน
 4. PIZZA หน้าซีฟู้ด



วางแผนส่วนดำเนินการขาย (ตั้งแต่เดือนมิถุนายน – กุมภาพันธ์)

- กำหนดช่วงเวลาในการจำหน่าย
 - ช่วงเวลา 11.00 - 13.00 น.
- กำหนดนักศึกษาปฏิบัติหน้าที่การขาย
 - กำหนดตารางเวรนักศึกษาศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA เวลาทำงาน ตั้งแต่เวลา 11.00 – 13.00 น.

ตารางเวรนักศึกษาศูนย์บ่มเพาะร้าน PAPA PIZZA

เวลาทำงาน ตั้งแต่เวลา 11.00 – 13.00 น.

เดือนกันยายน 2561

วันที่	ชื่อ – นามสกุล	ห้อง	หมายเหตุ
วันจันทร์	นายเก่ง ลุงชั้น	BC.2101	แคชเชียร์
	นายธีระศักดิ์ ธิอุต	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายรัชนาถ อินทสินธุ์	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายวรชาติ ลุงคำ	BC.2101	ฝ่ายผลิต
วันอังคาร	นายเก่ง ลุงชั้น	BC.2101	แคชเชียร์
	นายวรชาติ ลุงคำ	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายอมรเทพ เชื้อนแก้ว	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายรัชนาถ อินทสินธุ์	BC.2101	ฝ่ายผลิต
วันพุธ	นายเก่ง ลุงชั้น	BC.2101	แคชเชียร์
	นายอภินันท์ ประไพวรรณ	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายธีระศักดิ์ ธิอุต	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายอมรเทพ เชื้อนแก้ว	BC.2101	ฝ่ายผลิต
วันพฤหัสบดี	นายเก่ง ลุงชั้น	BC.2101	แคชเชียร์
	นายวรชาติ ลุงคำ	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายรัชนาถ อินทสินธุ์	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายอมรเทพ เชื้อนแก้ว	BC.2101	ฝ่ายผลิต
วันศุกร์	นายเก่ง ลุงชั้น	BC.2101	แคชเชียร์
	นายธีระศักดิ์ ธิอุต	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายอมรเทพ เชื้อนแก้ว	BC.2101	ฝ่ายผลิต
	นายอภินันท์ ประไพวรรณ	BC.2101	ฝ่ายผลิต

*** หมายเหตุ : ตารางเวรอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม



3. บ่มเพาะอาชีพให้กับโรงเรียน ชุมชน สังคม

- นักศึกษาสาขาพัฒนวิชาการและการท่องเที่ยว วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

2. ผลการดำเนินงานตามโครงการ

รายการ	ระยะเวลาดำเนินการ เดือน / ปี (จำนวนเงิน)						
	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
รายรับ (บาท)					ปิด เทอม		
- ยอดขาย				28,792.00			
- รายได้อื่น (ยอดขาย/เดือน)							
รายจ่าย (บาท)							
- ค่าแรง				7,000.00			
- ค่าวัตถุดิบ				27,179.00			
กำไรสุทธิ (บาท)				1,713.00			

3. ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินการประสบความสำเร็จ

- 3.1 สินค้าเป็นที่ต้องการและตรงกับกลุ่มเป้าหมาย
- 3.2 ราคาของสินค้ามีความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
- 3.3 มีกลุ่มเป้าหมายจำนวนมาก
- 3.4 ความแตกต่างของรสชาติมีความแปลกใหม่
- 3.5 มีการบริการส่งที่ถึงที่
- 3.6 นักศึกษาที่ให้บริการร้านค้ามีคุณสมบัติในการเป็นนักการขายที่ดี
- 3.7 มีความได้เปรียบด้านการจัดตกแต่งร้านค้า
- 3.8 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีคุณภาพ

4. ปัญหาอุปสรรคของการดำเนินงานและวิธีการแก้ไขปัญหาอุปสรรค

ปัญหาอุปสรรคของการดำเนินงาน	วิธีการแก้ไขปัญหาอุปสรรค
1. มีแนวโน้มในการขยายตัวค่อนข้างน้อย	1. ร่วมประชาสัมพันธ์ทางเพจวิทยาลัยฯ
2. มีคู่แข่งชั้นทางการค้า	2. จัดโปรโมชั่น และประชาสัมพันธ์ทางเพจวิทยาลัย
3. สินค้ามีราคาสูง เมื่อเทียบกับคู่แข่งชั้นทางตรง	3. มีสินค้าหลากหลายขนาดให้ลูกค้าได้เลือกซื้อ
4. นักศึกษาขาดประสบการณ์ในการทำงานด้านการทำ PIZZA	4. อบรมผู้ปฏิบัติงานศูนย์บ่มเพาะ PAPA PIZZA เพื่อเพิ่มศักยภาพด้านการทำ PIZZA
5. ความล่าช้าในการส่งมอบออเดอร์	5. เพิ่มช่องทางในการสั่งซื้อล่วงหน้า
6. รสชาติ และวัตถุดิบไม่คงที่	6. มีการกำหนดมาตรฐานในการจัดทำ PIZZA แบบต่างๆ



5. ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ที่ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับ

1. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
2. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน



ภาคผนวก

- แผนธุรกิจ
- โครงสร้างศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA
- ภาพประกอบการจัดอบรมให้ความรู้วิธีการทำพิซซ่า โดยวิทยากร ร้าน PAPA PIZZA
- ภาพประกอบนักศึกษาลงมือปฏิบัติงานจริงในศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA
- แบบฟอร์มการประเมินความพึงพอใจการใช้บริการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA
- ตัวอย่างแบบประเมินความพึงพอใจการใช้บริการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA
- ภาพประกอบการแบบสอบถามความพึงพอใจ ร้าน PAPA PIZZA
- งบแสดงการเงิน
- รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA
- แบบฟอร์มการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA
- ตัวอย่างแบบการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA
- วาระการประชุมศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA (จำนวน 4 ชุด)
- รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืนและความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ
- ภาพประกอบกิจกรรม
- ภาพประกอบบ่มเพาะอาชีพ
- ภาพประกอบโปสเตอร์โปรโมชัน



แผนธุรกิจ



ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจเพื่อการศึกษา

ร้าน PIZZA

: สินค้าประเภทอาหารจานด่วน พิชซ่า



วิทยาลัยเทคโนโลยีปทุมมา เชียงใหม่

เลขที่ 2 ถ. สุขเกษม ต. ป่าตัน อ. เมือง จ. เชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50300



1. ชื่อสถานศึกษา : วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนาเชียงใหม่

ที่อยู่ : เลขที่ 2 ถนนสุขเกษม ตำบลป่าตัน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50300

โทรศัพท์ : 053-213-061 **โทรสาร :** 053-408-223 **E-Mail :** lannapoly@lannapoly.ac.th

2. ชื่อโครงการ : ร้าน PIZZA

3. ประเภทสินค้าหรือบริการที่ดำเนินการ : สินค้าประเภทอาหาร

4. หลักการและเหตุผล :

ร้านอาหาร Pizza เป็นร้านอาหารบริการด่วนที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน มีการขยายตัวทางธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ผสมกับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารและการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนแปลง วิถีความเป็นอยู่ของคนไทยที่นิยมและเริ่มรับวัฒนธรรมชาตตะวันตกเข้ามามีส่วนในการดำเนินชีวิตอย่างจริงจัง ส่งผลทำให้ธุรกิจอาหารบริการด่วนเริ่มเข้ามามีบทบาทที่สำคัญในการดำรงชีวิตและขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เกิดการแข่งขันทางการค้ามากยิ่งขึ้น

การแข่งขันทางการตลาดที่สูงขึ้นทำให้เกิดแรงกดดันทางการแข่งขันมากขึ้น ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องหากลยุทธ์ทางการตลาดเข้ามาช่วยในการสร้างความโดดเด่น สร้างความแตกต่างและความแปลกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์ และเป็นผู้นำทางการตลาดด้านอาหารบริการด่วน ร้าน Papa Pizza เป็นร้านอาหารที่จำหน่ายพิซซ่าในรูปแบบธุรกิจแฟรนไชส์ มีการตกแต่งได้อย่างทันสมัย สวยงามแปลกสะกดตา มีความโดดเด่นในเรื่องของสีสันทันภายนอกและภายในร้าน ลูกค้าสามารถเลือกใส่หน้าบนพิซซ่า ที่มีให้เลือกได้หลากหลาย ทั้งนี้เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า ที่อยากจะบริโภคหลายหน้าแตกต่างกันออกไป จะเห็นได้ว่าการตอบรับที่ดีของลูกค้า นั้น จึงทำให้ทางร้านได้เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายโดยขายแฟรนไชส์ ซึ่งถือเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่จะขยายสาขาออกไป สำหรับลูกค้าที่ขยายตัวมากขึ้น

ในสถานการณ์ดังกล่าวผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่า พิซซ่าเป็นอาหารบริการด่วนที่มีมากมายในท้องตลาด โดยมีการจำหน่ายในลักษณะที่เหมือนกัน ไม่มีอะไรแปลกใหม่ ผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะทำร้าน Pizza ในรูปแบบสไตล์โฮมเมดพิซซ่า ที่ไม่เหมือนใคร ภายใต้แนวคิด อร่อยระดับโลกราคาระดับท้องถิ่น มาจำหน่าย ในรูปแบบแฟรนไชส์ (Franchise) มาสร้างรายได้ระหว่างเรียนให้แก่ผู้เรียน สามารถนำความรู้ทางด้านวิชาชีพมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างเสริมประสบการณ์ในการทำงานให้แก่ผู้เรียน

5. วัตถุประสงค์ของโครงการ

4. เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
5. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ระหว่างเรียน
6. เพื่อให้นักศึกษามีประสบการณ์ในการทำงาน



6. เป้าหมายในการดำเนินการ

1. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
2. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน

7. วิธีการดำเนินการ (ใช้ระบบ PDCA)

Plan : การเตรียมการ

1. เสนอโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา เพื่อขออนุมัติ
2. ขออนุญาตดำเนินงานตามโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา
3. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน
4. ประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน

Do : การดำเนินงาน

1. ออกแบบซุ้มขายร้านพิซซ่า โดยให้สาขางานก่อสร้างผู้จัดทำ
2. สรรวจราคารัสดู อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินธุรกิจ พร้อมทั้งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์
3. คิดค้นสูตรหน้าพิซซ่าต่าง ๆ ที่จะจำหน่าย พร้อมทั้งทำเมนู กำหนด ราคาขาย
4. ทำการทดลองสูตรหน้าพิซซ่า เพื่อให้ได้รสชาติที่เหมาะสม

Check : ประเมินผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจ และการสังเกตการณ์

1. แจกแบบสอบถามความพึงพอใจแก่นักศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่
2. ประเมินจากการสังเกตการณ์ การสอบถามด้วยวาจา

Act : การรายงาน

สรุปผลการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะ และปัญหาที่เกิดขึ้นของศูนย์บ่มเพาะร้านพิซซ่า ร่วมกันหาแนวทางในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น เพื่อลดข้อผิดพลาดในการทำงาน รวมถึงการพัฒนาและต่อยอดในการทำธุรกิจต่อไป

8. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อให้ศึกษานำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
2. เพื่อให้ศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. เพื่อให้ศึกษามีประสบการณ์ในการทำงาน และสามารถต่อยอดในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ

9. งบประมาณ 7,000.00 บาท (เจ็ดพันบาทถ้วน)



10. ผู้รับผิดชอบดำเนินโครงการ

- | | | |
|-------------------------|------------|--|
| 1. นายธีระศักดิ์ | ธิอุต์ | นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ระดับ ปวส.2 |
| 2. นายวรชาติ | ลุงคำ | นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ระดับ ปวส.2 |
| 3. นายอมรเทพ | เชื่อนแก้ว | นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ระดับ ปวส.2 |
| 4. นายอภิวัฒน์ | ประไพวรรณ | นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ระดับ ปวส.2 |
| 5. นายเก่ง | ลุงชั้น | นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ระดับ ปวส.2 |
| 6. นายรัชนาถ อินทสินธุ์ | | นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ระดับ ปวส.2 |

11. อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | | |
|--------------------|----------|------------------------|
| 1. นายวีระชัย | ทะจันทร์ | หัวหน้าสาขางานการบัญชี |
| 2. นายสโรจน์พันธุ์ | ปะละปึก | อาจารย์สาขางานการบัญชี |



แบบฟอร์มแผนธุรกิจแบบย่อ

ส่วนที่ 1 สรุปความเป็นมาของธุรกิจ / ผู้บริหาร

สรุปความเป็นมาของธุรกิจ

1. ชื่อสถานศึกษา : วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนาเชียงใหม่

ที่อยู่ : เลขที่ 2 ถ. สุขเกษม ต. ป่าตัน อ. เมือง จ. เชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50300

โทรศัพท์ : 053-213-061 โทรสาร : 053-408-223 E-Mail : lannapoly@lannapoly.ac.th

2. ชื่อโครงการ : ร้าน PIZZA

3. ประเภทสินค้าหรือบริการที่ดำเนินการ : อาหารจานด่วน

4. มูลเหตุจูงใจ หรือแรงบันดาลใจ ที่ทำให้ประกอบธุรกิจ หรือขยายกิจการ :

หลักการและเหตุผล :

เนื่องจากวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ยังไม่มีสินค้าพิซซ่าที่อบจากเตา แล้วสามารถเสิร์ฟให้ลูกค้าได้เลย โดยพิซซ่าเป็นอาหารที่เพิ่มทางเลือกในการบริโภคให้กับนักศึกษา ซึ่งจะได้รับคามนิยมจากลูกค้าหลัก อีกทั้ง ร้าน PIZZA สามารถประกอบธุรกิจได้ง่าย

ด้วยทางวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ได้เปิดโอกาสให้นักเรียนนักศึกษาดำเนินโครงการหารายได้ระหว่างเรียน และบ่มเพาะวิสาหกิจในสถานศึกษาทางวิทยาลัย ร้าน PIZZA ถือเป็นการสร้างอาชีพและเป็นแหล่งการเรียนรู้ในห้องเรียนในการสร้างสรรค์อาชีพเพื่อต่อยอดในการเป็นผู้ประกอบการต่อไป อีกทั้งการสร้างโอกาสในการเพิ่มพูนและฝึกอบรมความชำนาญ ทักษะอาชีพ

5.ระยะเวลาการก่อตั้ง

☒ เป็นผู้ประกอบการใหม่ ไม่เคยทำธุรกิจมาก่อน

คาดว่าจะเริ่มดำเนินการ ประมาณเดือนมิถุนายน ปี 2561

☐ ดำเนินธุรกิจมาแล้วไม่เกิน 1 ปี

☐ ดำเนินธุรกิจมาแล้วมากกว่า 1 ปี

วัตถุประสงค์และวงเงินการขอสินเชื่อ (กู้ยืมเงิน)

☒ เพื่อการลงทุนในการประกอบธุรกิจ

☐ เพื่อขยายธุรกิจ ปรับปรุงกิจการ

☐ เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ



- ☐ เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ
- ☐ เพื่อชำระหนี้อื่น
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ) ใช้เงินทุนส่วนตัว

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis)

การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค – ภาครัฐของทั้งบริษัท

จุดแข็ง ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง

1. ขนาดของธุรกิจไม่ใหญ่จนเกินไป สามารถควบคุมระบบการทำงานได้ง่ายขึ้น
2. เหมืองมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้า
3. ความเป็นกันเองของพนักงานทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจและอยากกลับมาใช้บริการอีก
4. มีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและประกอบอาหารในทุกขั้นตอนให้มีคุณภาพอยู่เสมอ รวมไปถึงรสชาติที่ถูกปากคนไทยด้วย

จุดอ่อน ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง

1. ต้นทุนมีราคาสูง
2. ขาดเทคโนโลยีด้านการผลิต เช่น เตาอบพิซซ่า ซึ่งยังไม่ใช้เตาอบพิซซ่าโดยแท้จริง

โอกาส เป็นปัจจัยภายนอกที่จะส่งเสริม หรือสนับสนุนให้กิจการเติบโตได้ในอนาคต

1. ยังไม่มีธุรกิจประเภทเดียวกันภายในวิทยาลัย
2. พืชที่เหมาะสมสำหรับเป็นอาหารทานเล่น หรือสังสรรค์ในกลุ่มเพื่อน ทำให้ได้รับความนิยมจากกลุ่มนักศึกษา

อุปสรรค เป็นปัจจัยภายนอกที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ

1. พืชที่ไม่ใช่อาหารหลักในการบริโภคตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของสังคมไทย
2. ราคาอาจมีราคาแพง ทำให้ลูกค้าไม่สามารถบริโภคได้ตลอดทุกฤดูกาล

ปัจจัยภายนอกองค์กร	โอกาส	อุปสรรค
1. อุตสาหกรรมมีแนวโน้มขยายตัว	() ใช่	(✓) ไม่ใช่
2. จำนวนคู่แข่งมีแนวโน้มลดลง	() ใช่	(✓) ไม่ใช่
3. ธุรกิจได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ	() ใช่	(✓) ไม่ใช่
4. สินค้าทดแทนมีให้ผู้บริโภคได้เลือกสรรกันมากขึ้น	(✓) ใช่	() ไม่ใช่
5. ในปัจจุบันสถานะต้นทุนการผลิตมีแนวโน้มสูงขึ้นตามสภาพเศรษฐกิจ	(✓) ใช่	() ไม่ใช่



ส่วนที่ 3 กลยุทธ์การบริหาร

แผนการตลาดและการวิเคราะห์คู่แข่ง

1. คู่แข่งขัน (ระบุชื่อคู่แข่ง ข้อได้เปรียบ และข้อเสียเปรียบของกิจการที่มีต่อคู่แข่ง)

ชื่อคู่แข่งทางตรง

- มินิมาร์ทของวิทยาลัย และร้านขายขนมภายในโรงอาหาร

ชื่อคู่แข่งทางอ้อม

- ร้านขายอาหารภายในโรงอาหารของวิทยาลัย

2. การเปรียบเทียบกับคู่แข่ง

คุณสมบัติของ สินค้า/บริการ/อาชีพ	เปรียบเทียบกับคู่แข่ง			หมายเหตุ
	ดีกว่า	ใกล้เคียง	ด้อยกว่า	
1. ราคา		✓		
2. ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า	✓			
3. ลักษณะสินค้า / บริการ / อาชีพ (รูปร่าง บรรจุภัณฑ์)	✓			
4. คุณภาพสินค้า / บริการ / อาชีพ	✓			
5. ชื่อเสียงของสินค้า / บริการ			✓	
6. ยอดขายสินค้า / บริการ / อาชีพ			✓	

3. ตลาดของสินค้า / บริการ

- ☒ ตลาดท้องถิ่น / ในจังหวัด ☐ ตลาดต่างจังหวัด ☐ ตลาดต่างประเทศ
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

4. ลักษณะของผู้ซื้อ

- ☒ มีลูกค้าประจำ / แน่นหนา / ตลาดเปิด ☐ มีผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม / ตลาดแคบ
- ☐ เป็นลูกค้าชาจร ไม่แน่นหนา ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

5. กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ซื้อสินค้า / บริการ (ควรระบุรายชื่อลูกค้าให้ได้มากที่สุด)

- นักศึกษา อาจารย์ บุคลากร เจ้าหน้าที่ ในวิทยาลัย
- ประชาชนทั่วไป



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

- ☒ มีและดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธีประชาสัมพันธ์ ส่งเสริมการขาย (โปรโมชั่น)
- ☐ มีและไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง
- ☐ ไม่มี

7. การกำหนดราคาขาย

7.1 ราคาสินค้า / บริหาร กำหนดจาก

- ☒ ต้นทุนสินค้า / บริหาร ☐ ความต้องการของลูกค้า
- ☐ เปรียบเทียบราคากับคู่แข่ง ☐ อื่น ๆ
- ☐ (ระบุ).....

7.2 ราคาขาย ถาดเล็ก 89 บาท ถาดใหญ่ 109 บาท

7.3 ราคาขายของคู่แข่งชั้น 10 – 20 บาท

8. ช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ ขายตรง ☒ ขายปลีก ☐ ขายส่ง ☐ ขายฝาก ☐ รับจ้างผลิต
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

แผนการผลิต / การให้บริการ

1. กระบวนการผลิต / การให้บริการ

1. รับออเดอร์จากลูกค้า โดยพนักงานรับออเดอร์
2. ชำระเงิน
3. จัดทำพิซซ่าตามออเดอร์ของลูกค้า
4. ลูกค้ารับพิซซ่า



2. แผนผังที่ตั้งกิจการ

- บริเวณลานคูทิว ในวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

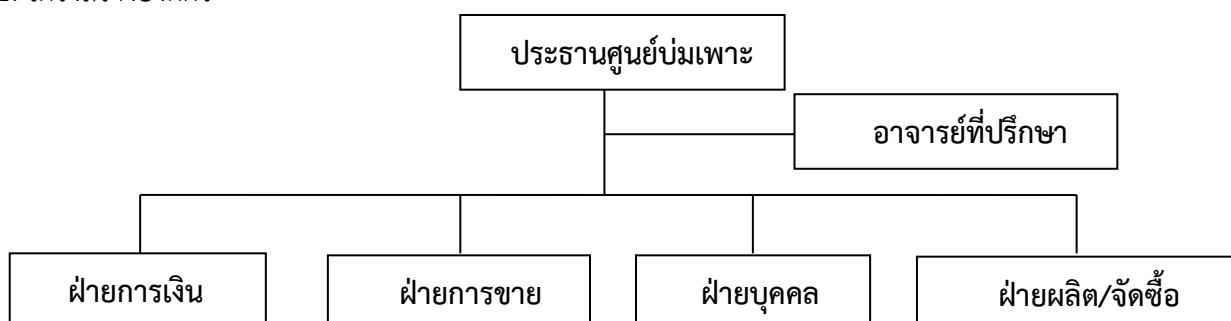


3. แหล่งวัตถุดิบ

- บริษัท หยกอินเตอร์เทรด(เชียงใหม่) จำกัด
ที่อยู่: 438/2 ถ.เชียงใหม่-ลำปาง ต.หนองป่าครั่ง อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50100
- ห้างแมคโคร สาขาเชียงใหม่
ที่อยู่: 152 หมู่ที่ 6 ถนน ซุปเปอร์ไฮเวย์ เชียงใหม่-ลำปาง ตำบลหนองป่าครั่ง อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50000

แผนการจัดการ

1. โครงสร้างองค์กร





2. การจ้างงาน

กิจการมีพนักงาน ณ ปัจจุบัน รวม 6 คน ค่าจ้างรวม 40 บาทต่อชั่วโมง หลังขยายกิจการหรือลงทุนเพิ่ม คาดว่าจะรับพนักงานเพิ่มอีก 4 คน ค่าจ้าง 40 บาทต่อชั่วโมง หลังขยายกิจการหรือลงทุนเพิ่ม 10,000 บาทต่อเดือน

แผนการเงิน

1. ปัจจุบัน วงเงินที่ใช้ในการดำเนินการ 7,000 บาท
2. อนาคต จะลงทุนในโครงการหรือขยายกิจการ ต้องการใช้น้เงินทั้งสิ้นรวม 10,000 บาท
เป็นเงินที่ต้องกู้ยืม 10,000 บาท และเงินทุนส่วนตัว - บาท
สัดส่วน เงินกู้ยืม ต่อ เงินทุนส่วนตัว เท่ากับ - ต่อ -
3. เงินลงทุน จะลงทุนในโครงการ ตามข้อ 2. จะนำไปใช้ในการลงทุน ดังนี้
เป็นเงินทุนหมุนเวียน - บาท
ค่าที่ดิน / ปรับปรุงที่ดิน - บาท
ค่าก่อสร้าง ปรับปรุง ตกแต่งสถานที่ - บาท
ค่าเครื่องจักร วัสดุอุปกรณ์ 10,000 บาท
ค่ายานพาหนะ (ถ้ามี) - บาท
อื่น ๆ - บาท



4. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบกิจการ

รายการ	ระยะเวลาดำเนินการ เดือน / ปี (จำนวนเงิน)						
	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
รายรับ (บาท)							
- ยอดขาย	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
รายจ่าย (บาท)							
- ค่าเช่าสถานที่	-	-	-	-	-	-	-
- ค่าสินค้า / วัตถุดิบ / วัสดุเพื่อผลิต / บริการ	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500
- พนักงาน 2 คน (เดือนละ บาท)	3,200	3,200	3,200	3,200	3,200	3,200	3,200
- ค่าสาธารณูปโภค (ค่าน้ำ/ค่าไฟฟ้า / ค่าโทรศัพท์)	300	300	300	300	300	300	300
- ภาษี	-	-	-	-	-	-	-
กำไรสุทธิ (บาท)	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000

ลงชื่อ อินทณัฐ อินทสินธุ์
ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นายรัชนาถ อินทสินธุ์)
หัวหน้าฝ่ายการผลิต

ลงชื่อ ธีระศักดิ์ ธีรุต
ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นายธีระศักดิ์ ธีรุต)
หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อ

ลงชื่อ เกตุ ภู่งาม
ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นายเกตุ ภู่งาม)
หัวหน้าฝ่ายการเงิน

ลงชื่อ [Signature]
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ
(นายวีระชัย ทะจันทร์)
หัวหน้าสาขางานการบัญชี

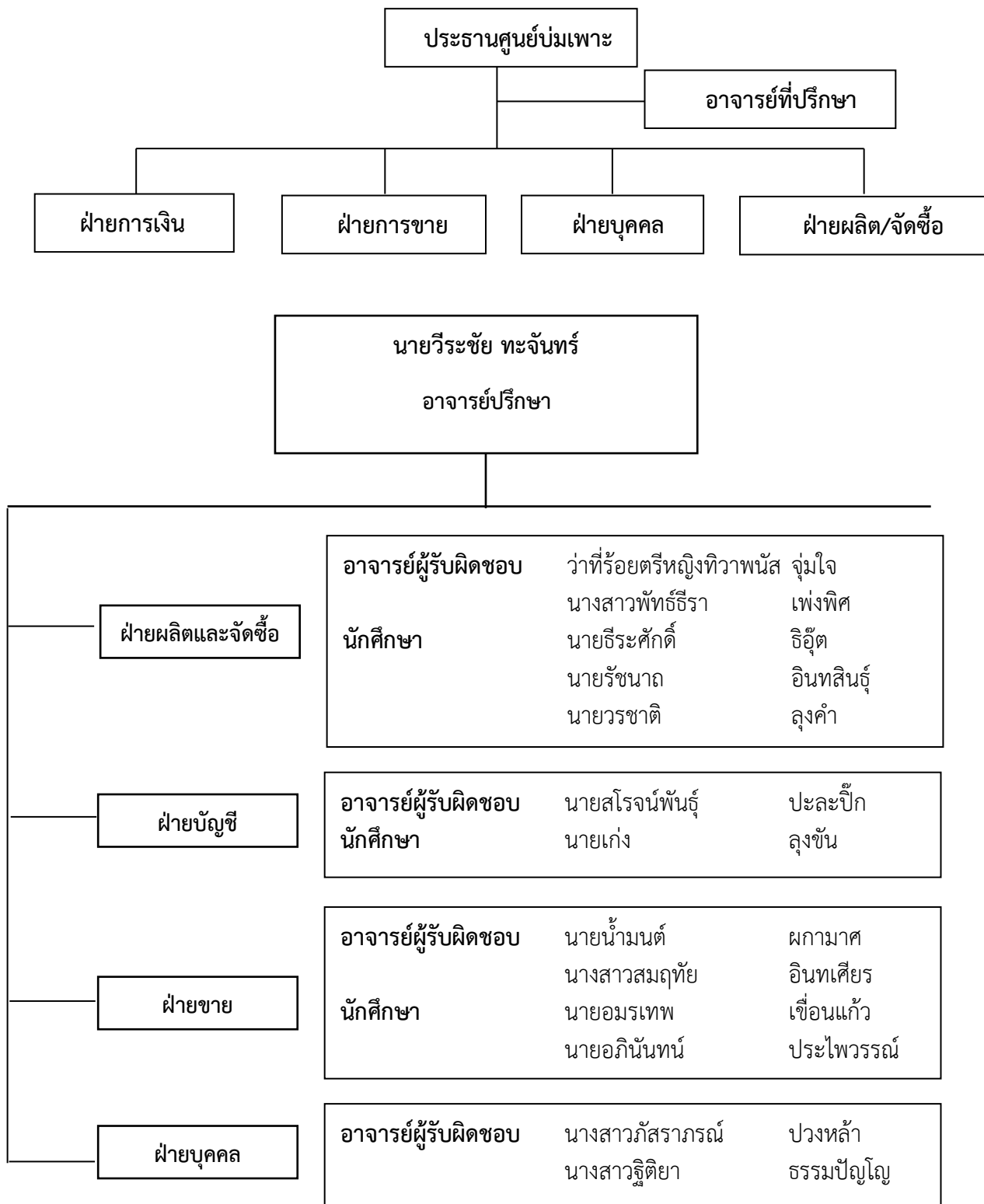


โครงสร้างศูนย์บ่มเพาะ PAPA PIZZA



โครงสร้างองค์กร

เมื่อมีการดำเนินงานตามแผนธุรกิจแล้วโครงสร้างบริหารงานในองค์กรสามารถเขียนแผนผังได้ดังนี้





ภาพประกอบการจัดอบรมให้ความรู้วิธีการทำพิซซ่า
โดยวิทยากร ร้าน PAPA PIZZA



ภาพประกอบการจัดอบรมให้ความรู้วิธีการทำพิซซ่า
โดยวิทยากร ร้าน PAPA PIZZA





ภาพประกอบนั้กศึกษาลงมือปฏิบัติงานจริง
ในศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA



ภาพประกอบนักศึกษาลงมือปฏิบัติงานจริง
ในศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA





แบบฟอร์มการประเมินความพึงพอใจการใช้บริการ ศูนย์บ่มเพาะร้าน PAPA PIZZA



แบบประเมินความพึงพอใจ
การใช้บริการศูนย์บ่มเพาะป้าพิชชา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2561

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจ

ระดับความพึงพอใจ 5 = ดีเยี่ยม
 4 = ดีมาก
 3 = ปานกลาง
 2 = พอใช้
 1 = ควรปรับปรุง

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	เป็นสินค้าที่มีภาพลักษณ์ที่ดี					
2	มีหลากหลายหน้าให้เลือกซื้อ					
3	มีหลากหลายขนาดให้เลือกซื้อ					
4	คุณภาพเหมาะสมกับราคา					
5.	มีการโฆษณาแนะนำสินค้า					
6.	มีการลด แลก แจก แถม เพื่อกระตุ้นการตัดสินใจของผู้ซื้อ					
7.	การขายหน้าร้าน					
8.	การสั่งซื้อโดยใช้การรับคำสั่งซื้อ					
9.	มีการส่งสินค้าให้ถึงที่					
10.	ได้รับสินค้ารวดเร็วทันใจ					

ข้อเสนอแนะ.....
.....
.....



ตัวอย่างแบบประเมินความพึงพอใจการใช้บริการ ศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA



แบบประเมินความพึงพอใจ

การใช้บริการศูนย์บ่มเพาะป้าพิชชา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

ประจำปีการศึกษา 2561

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจ

ระดับความพึงพอใจ 5 = ดีเยี่ยม
 4 = ดีมาก
 3 = ปานกลาง
 2 = พอใช้
 1 = ควรปรับปรุง

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	เป็นสินค้าที่มีภาพลักษณ์ที่ดี			✓		
2	มีหลากหลายหน้าให้เลือกซื้อ			✓		
3	มีหลากหลายขนาดให้เลือกซื้อ			✓		
4	คุณภาพเหมาะสมกับราคา			✓		
5.	มีการโฆษณาแนะนำสินค้า				✓	
6.	มีการลด แลก แจก แถม เพื่อกระตุ้นการตัดสินใจของผู้ซื้อ				✓	
7.	การขายหน้าร้าน		✓			
8.	การสั่งซื้อโดยใช้การรับคำสั่งซื้อ		✓			
9.	มีการส่งสินค้าให้ถึงที่		✓			
10.	ได้รับสินค้ารวดเร็วทันใจ			✓		

ข้อเสนอแนะ.....
.....
.....



แบบประเมินความพึงพอใจ

การใช้บริการศูนย์บ่มเพาะป้าพิชชา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

ประจำปีการศึกษา 2561

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจ

ระดับความพึงพอใจ 5 = ดีเยี่ยม
 4 = ดีมาก
 3 = ปานกลาง
 2 = พอใช้
 1 = ควรปรับปรุง

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	เป็นสินค้าที่มีภาพลักษณ์ที่ดี				✓	
2	มีหลากหลายหน้าให้เลือกซื้อ				✓	
3	มีหลากหลายขนาดให้เลือกซื้อ				✓	
4	คุณภาพเหมาะสมกับราคา			✓		
5	มีการโฆษณาแนะนำสินค้า					✓
6	มีการลด แลก แจก แถม เพื่อกระตุ้นการตัดสินใจของผู้ซื้อ					✓
7	การขายหน้าร้าน		✓			
8	การสั่งซื้อโดยใช้การรับคำสั่งซื้อ			✓		
9	มีการส่งสินค้าให้ถึงที่			✓		
10	ได้รับสินค้ารวดเร็วทันใจ			✓		

ข้อเสนอแนะ.....
.....
.....



แบบประเมินความพึงพอใจ
การใช้บริการศูนย์บ่มเพาะป้าพิชชา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่
ประจำปีการศึกษา 2561

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจ

ระดับความพึงพอใจ 5 = ดีเยี่ยม
 4 = ดีมาก
 3 = ปานกลาง
 2 = พอใช้
 1 = ควรปรับปรุง

ที่	หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
1	เป็นสินค้าที่มีภาพลักษณ์ที่ดี			✓		
2	มีหลากหลายหน้าให้เลือกซื้อ			✓		
3	มีหลากหลายขนาดให้เลือกซื้อ				✓	
4	คุณภาพเหมาะสมกับราคา		✓			
5	มีการโฆษณาแนะนำสินค้า			✓		
6	มีการลด แลก แจก แถม เพื่อกระตุ้นการตัดสินใจของผู้ซื้อ				✓	
7	การขายหน้าร้าน		✓			
8	การสั่งซื้อโดยใช้การรับคำสั่งซื้อ		✓			
9	มีการส่งสินค้าให้ถึงที่			✓		
10	ได้รับสินค้ารวดเร็วทันใจ		✓	✓		

ข้อเสนอแนะ.....
.....
.....



ภาพประกอบการแบบสอบถามความพึงพอใจ ร้าน PAPA PIZZA



ภาพประกอบการประเมินผลการดำเนินงานโดยแบบสอบถามความพึงพอใจ





งบการแสดงผลการเงิน



งบการแสดงผลการเงิน

สมุดบัญชีรายจ่าย					หน้า 1			
วันเดือนปี	ที่เอกสาร	รายการ	เงินสด	เงินฝากธนาคาร	ประเภทรายจ่าย			
					จ่ายเงินกู้ยืมนี้		อื่น ๆ	
					จำนวนราย	จำนวนเงินกู้	ชื่อบัญชี	จำนวนเงิน
5-ก.ย.-61			3,259.00					
6-ก.ย.-61			1,860.00					
7-ก.ย.-61			2,530.00					
10-ก.ย.-61			2,210.00					
11-ก.ย.-61			1,281.00					
12-ก.ย.-61			1,609.00					
13-ก.ย.-61			452.00					
14-ก.ย.-61			2,778.00					
18-ก.ย.-61			4,200.00					
21-ก.ย.-61			7,000.00					
รวม			27,179.00					



ศูนย์ป่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (พิชซ่า)

งบดุล

วันที่ 30 กันยายน 2561

สินทรัพย์:-

บาท

เงินสด

1,713.00

รวมสินทรัพย์

1,713.00

หนี้สินและทุน:-

หนี้สิน

ทุน

รวมหนี้สินและทุน

1,713.00



ศูนย์ป่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (พิชซ่า)

งบกำไรขาดทุน

สำหรับงวด ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

รายได้:-

บาท

รายได้จากการขาย	28,892.00
-----------------	-----------

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

รวมรายได้	28,892.00
-----------	-----------

ค่าใช้จ่าย:-

ค่าวัตถุดิบ	20,179.00
-------------	-----------

ค่าแรง	7,000.00
--------	----------

--	--

--	--

--	--

รวมค่าใช้จ่าย	27,179.00
---------------	-----------

กำไร(ขาดทุน)สุทธิ	1,713.00
-------------------	----------



รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะ
ร้าน PAPA PIZZA



แบบฟอร์มลงลายมือชื่อนักศึกษาที่เข้าร่วมการดำเนินงาน
ศูนย์บ่มเพาะ PAPA PIZZA วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

รายนามนักศึกษา	ลงลายมือชื่อ
1. นายธีระศักดิ์ ธิอุต	ธีระศักดิ์ ธิอุต
2. นายวรชาติ ลุงคำ	วรชาติ ลุงคำ
3. นายอมรเทพ เชื้อนแก้ว	อมรเทพ เชื้อนแก้ว
4. นายอินันท์ ประไพวรรณ	อินันท์ ประไพวรรณ
5. นายเก่ง ลุงชั้น	เก่ง ลุงชั้น
6. นายรัชนาถ อินทสินธุ์	รัชนาถ อินทสินธุ์



แบบฟอร์มการนิเทศศูนย์ป่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA



แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน
โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561

.....

ลักษณะของธุรกิจ

☐ ธุรกิจใหม่ ☐ ธุรกิจต่อเนื่อง

1.ชื่อธุรกิจ

.....

2.สถานที่ตั้งของธุรกิจ.....

3.ครูที่ปรึกษาธุรกิจ (นาย/นาง/นางสาว).....

4.ผู้รับผิดชอบ 1.....

2.....

5.ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ.....

.....

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ.....

.....

5.4 การดำเนินธุรกิจ (การจัดแสดงสินค้า/ความสะอาด/การต้อนรับ/การบริการ/ความอร่อย/
ภาพลักษณ์โดยรวม ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ.....

.....

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้นิเทศ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....



ตัวอย่างแบบการนิเทศศูนย์ป่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA



แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน
วิทยาลัยเทคโนโลยีปอติเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561



ลักษณะของธุรกิจ

ธุรกิจใหม่



ธุรกิจต่อเนื่อง

1.ชื่อธุรกิจ

PAPA PIZZA

2.สถานที่ตั้งของธุรกิจ

วิทยาลัยเทคโนโลยีปอติเทคนิคลานนา เชียงใหม่

3.ครูที่ปรึกษาธุรกิจ

(นาย/นาง/นางสาว) นายวิชาญ ทะจันทร์

4.ผู้รับผิดชอบ 1.

2.

5.ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ

นำลักษณะผลิตภัณฑ์ไปทำงานตามปกติ

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ

มีประชุมทุกวันพฤหัสบดี

เพื่อหาแนวทางปรับปรุง

5.4 การดำเนินธุรกิจ (การจัดแสดงสินค้า/ความสะอาด/การต้อนรับ/การบริการ/ความอร่อย/

ภาพลักษณ์โดยรวม ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ

มีมาตรฐานสะอาด ทัศนคติดี มีบริการประทับใจ

ในสังคมมีชื่อเสียง

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ

มีกำไร/ขาดทุน

ลงชื่อ

ปิยนันท์

ผู้นิเทศ

(นางสาวเสาวลักษณ์ ชัยวัฒน์)

วันที่ 24 เดือน ก.พ. พ.ศ. 2561



แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561

☒ ลักษณะของธุรกิจ
ธุรกิจใหม่

☐ ธุรกิจต่อเนื่อง

1.ชื่อธุรกิจ

PAPA PIZZA

2.สถานที่ตั้งของธุรกิจ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

3.ครูที่ปรึกษาธุรกิจ (นาย/นาง/นางสาว) นายธีระชัย ทะจันทร์

4.ผู้รับผิดชอบ 1

2

5.ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ นักศึกษาฝึกงาน 16 คน ปฏิบัติงานตามหน้าที่ใน
แผนธุรกิจทางไว้ได้

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ ผู้รับผิดชอบ 1 คน ทำการดำเนินการตามแผนธุรกิจ 1 คน
ทำการปรับปรุงแก้ไขในส่วนที่ตรงตามแผนธุรกิจ

5.4 การดำเนินธุรกิจ (การจัดแสดงสินค้า/ความสะอาด/การต้อนรับ/การบริการ/ความอร่อย/

ภาพลักษณ์โดยรวม ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ มาตรฐาน 11 ข้อ ไม่ผ่าน ข้อที่ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
ข้อ 10 อยู่ในเกณฑ์ (สังเกตจากภาพ ไม่สะอาด ไม่เรียบร้อย ไม่เป็นระเบียบ)

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ มีกำไรขาดทุน - รายได้ประจำวัน

ลงชื่อ

ผู้แทน

(.....)

วันที่ 24 เดือน กันยายน พ.ศ. 2561

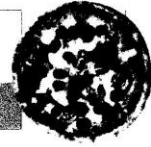


วาระการประชุมศูนย์ป๋มพะาะ ร้าน PAPA PIZZA (จำนวน 4 ชุด)



วาระการประชุมครั้งที่ 1 โครงการศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA

เรื่อง แผนการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA



ประจำวันที่ 5 กันยายน 2561

ผู้เข้าร่วมการประชุม

1. นายวีระชัย	ทะจันทร์	ตำแหน่ง หัวหน้าสาขางานการบัญชี
2. นางสาวภัสราภรณ์	ปวงหล้า	ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขางานการบัญชี
3. นางสาวฐิตียา	ธรรมปัญญา	ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขางานการบัญชี
4. ว่าที่ร้อยตรีหญิงทิวาพนัส	จุ่มใจ	ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขางานการบัญชี
5. นางสาวพัทธธิดา	เพ่งพิศ	ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขางานการบัญชี
6. นายสโรจน์พันธุ์	ปะละปึก	ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขางานการบัญชี
7. นายน้ำมันต์	ผกามาศ	ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขางานการบัญชี
8. นางสาวสมฤทัย	อินทเศียร	ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขางานการบัญชี

รายงานการประชุม

■ แต่งตั้งคณาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละส่วนงาน

1. นายวีระชัย	ทะจันทร์	ตำแหน่ง ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะ
2. นางสาวภัสราภรณ์	ปวงหล้า	ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล
3. นางสาวฐิตียา	ธรรมปัญญา	ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล
4. ว่าที่ร้อยตรีหญิงทิวาพนัส	จุ่มใจ	ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ
5. นางสาวพัทธธิดา	เพ่งพิศ	ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ
6. นายสโรจน์พันธุ์	ปะละปึก	ตำแหน่ง ฝ่ายบัญชี
7. นายน้ำมันต์	ผกามาศ	ตำแหน่ง ฝ่ายขาย
8. นางสาวสมฤทัย	อินทเศียร	ตำแหน่ง ฝ่ายขาย

■ ที่ปรึกษามอบนโยบายและแผนการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะ

ขอให้คณาจารย์ที่รับผิดชอบในทุกภาคส่วนงานของศูนย์บ่มเพาะดำเนินงานตามแผนที่วางไว้ด้วยความรอบคอบ และรัดกุม รวมถึงให้การดูแลและสนับสนุนนักศึกษาในส่วนงานอย่างเต็มที่ให้บรรลุสำเร็จตามแผนงานที่วางไว้

เก๋ ลุงจัน

นายเก๋ ลุงจัน

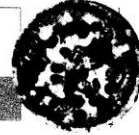
ชื่อผู้บันทึกการประชุม

วันที่ 5 เดือนกันยายนพ.ศ.2561



วาระการประชุมครั้งที่ 2 โครงการศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA

เรื่อง SWOT ANALYSIS ศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA



ประจำวันที่ 12 กันยายน 2561

ผู้เข้าร่วมการประชุม

1. นายวีระชัย	ทะจันทร์	ตำแหน่ง ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะ
2. นางสาวภัสราภรณ์	ปวงหล้า	ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล
3. นางสาวฐิตียา	ธรรมปัญญา	ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล
4. ว่าที่ร้อยตรีหญิงทิวาพนัส	จุ่มใจ	ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ
5. นางสาวพัทธธิดา	เพ่งพิศ	ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ
6. นายสโรจน์พันธุ์	ปะละปิก	ตำแหน่ง ฝ่ายบัญชี
7. นายนันทน์	ผกามาศ	ตำแหน่ง ฝ่ายขาย
8. นางสาวสมฤทัย	อินทเคียร	ตำแหน่ง ฝ่ายขาย

รายงานการประชุม

■ SWOT Analysis

Strength 1. ขนาดของธุรกิจไม่ใหญ่จนเกินไป มีต้นทุนไม่สูงมาก ง่ายต่อการดำเนินงาน 2. เมนูมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบเป็นการเพิ่มทางเลือก ให้กับลูกค้า 3. มีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและประกอบอาหารใน ทุกขั้นตอนให้มีคุณภาพอยู่เสมอรวมไปถึงรวมไปถึง การปรับรสชาติให้ถูกปากคนไทยด้วย	Weakness 1. ทำเลที่ตั้งร้านมีขนาดเล็กเกินไป จึงทำให้ไม่เป็นจุดสนใจ และรองรับลูกค้าได้น้อย 2. ขาดเทคโนโลยีด้านการผลิต เช่น เตาอบพิซซ่า ซึ่งยัง ไม่ใช่เตาอบพิซซ่าโดยแท้จริง ใช้เวลานานในการผลิต
Opportunity 1. ยังไม่มีธุรกิจประเภทเดียวในบริเวณพื้นที่เดียวกันอยู่	Treat 1. ต้นทุนการผลิตมีแนวโน้มสูงขึ้นตามสภาพเศรษฐกิจ 2. สินค้าทดแทนมีให้ผู้บริโภคได้เลือกสรรมากขึ้น



ขอให้คณะกรรมการที่รับผิดชอบในทุกภาคส่วนงานของศูนย์เข้มเฝ้าและดำเนินงานตามแก้ไขและปรับปรุงตามการวิเคราะห์ดังกล่าวและตามแผนที่วางไว้ด้วยความรอบคอบและรัดกุม รวมถึงให้การดูแลและสนับสนุนนักศึกษาในส่วนงานอย่างเต็มที่ให้บรรลุสำเร็จตามตามแผนงานที่วางไว้

นายเก่ง ลุงชั้น

ชื่อผู้บันทึกการประชุม

วันที่ 12 เดือน กันยายน พ.ศ. 2561



วาระการประชุมครั้งที่ 3 โครงการศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA

เรื่อง รายงานผลการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA



ประจำวันที 19 กันยายน 2561

ผู้เข้าร่วมการประชุม

1. นายวีระชัย	ทะจันทร์	ตำแหน่ง ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะ
2. นางสาวกัศราภรณ์	ปวงหล้า	ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล
3. นางสาวจิตติยา	ธรรมปัญญา	ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล
4. ว่าที่ร้อยตรีหญิงทิวาพนัส	จุ่มใจ	ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ
5. นางสาวพัทธธีรา	เพ่งพิศ	ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ
6. นายสโรจน์พันธุ์	ปะละปัก	ตำแหน่ง ฝ่ายบัญชี
7. นายนันทน์	ผกามาศ	ตำแหน่ง ฝ่ายขาย
8. นางสาวสมฤทัย	อินทเคียร	ตำแหน่ง ฝ่ายขาย

รายงานการประชุม

บัญชีรายรับ

สมุดบัญชีรายรับ				ประเภทรายรับ						หน้า 1
วันเดือนปี	พียงสาร	รายการ	เงินสด	เงินฝากธนาคาร	เงินปันผล/กำไร (เงินคงเหลือ)	จ่ายเป็นรายรับ				อื่น ๆ
						จำนวน	เงินต้น	ดอกเบี้ย	ค่าปรับ	ข้อบัญญัติ
5-ก.ย.-61			2,781.00							
6-ก.ย.-61			3,382.00							
7-ก.ย.-61			3,568.00							
10-ก.ย.-61			2,507.00							
11-ก.ย.-61			2,508.00							
12-ก.ย.-61			1,442.00							
13-ก.ย.-61			1,184.00							
14-ก.ย.-61			1,704.00							
17-ก.ย.-61			1,348.00							
18-ก.ย.-61			1,025.00							
19-ก.ย.-61			1,743.00							
20-ก.ย.-61			1,387.00							
23-ก.ย.-61			1,428.00							
24-ก.ย.-61			1,129.00							
25-ก.ย.-61			882.00							
26-ก.ย.-61			190.00							
27-ก.ย.-61			584.00							
รวม			28,792.00							



บัญชีรายจ่าย

[illegible]

■ ที่ปรึกษาและคณาจารย์ร่วมกันวิเคราะห์รายรับ-รายจ่าย

จากการวิเคราะห์รายการรับจ่ายของการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะ PAPA PIZZA ในการดำเนินงานที่ผ่านมาพบว่า รายรับใกล้เคียงกับรายจ่ายค่อนข้างมากซึ่งในช่วงเวลาการดำเนินงานที่ผ่านมาแนวโน้มของยอดขายมีการลดลงมาเรื่อย ๆ

ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะเน้นย้ำให้คณาจารย์ในทุกภาคส่วนงานดำเนินงานตามแผนที่วางไว้เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์
ของโครงการอย่างเต็มความสามารถ

ក្រៅ គុណវិធី

นายเก่ง ลุงชั้น

ชื่อผู้บันทึกการประชุม

วันที่ 19 เดือนกันยายนพ.ศ.2561



เรื่อง สรุปผลการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA



ผู้เข้าร่วมการประชุม

- | | | |
|------------------------------|-----------|-------------------------------|
| 1. นายวีระชัย | ทะเบียน | ตำแหน่ง ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะ |
| 2. นางสาวกสิราภรณ์ | ปวงหล้า | ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล |
| 3. นางสาวฐิตียา | ธรรมปัญญา | ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล |
| 4. ว่าที่ร้อยตรีหญิงทิวาพนัส | จุ่มใจ | ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ |
| 5. นางสาวพัทธธิดา | เพ่งพิศ | ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ |
| 6. นายสโรจน์พันธุ์ | ปะละปึก | ตำแหน่ง ฝ่ายบัญชี |
| 7. นายนันท | ผกามาศ | ตำแหน่ง ฝ่ายขาย |
| 8. นางสาวสมฤทัย | อินทเศียร | ตำแหน่ง ฝ่ายขาย |

รายงานการประชุม

วันที่ 30 กันยายน 2561

	รวมเงินทอน	1,713.00
--	------------	----------

ויר

	รวม
รวมกรณีศึกษาและทุน	1,713.00

สำหรับงวด วันที่ 30 กันยายน 2561

	รวมรายได้	28,892.00
--	-----------	-----------

รวมค่าใช้จ่าย	27,179.00
กำไร(ขาดทุน)สุทธิ	1,713.00



■ **ที่ปรึกษาและคณาจารย์ร่วมกันวิเคราะห์งบแสดงฐานะการเงินและงบกำไรขาดทุน**

จากข้อมูลงบแสดงฐานะการเงิน ณ วันที่ 30 กันยายน 2561 ของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA พบว่ากิจการมีสินทรัพย์เพียงรายการเดียว คือ เงินสด 1,713 บาท จากข้อมูลงบกำไรขาดทุนสำหรับงวดวันที่ 30 กันยายน 2562 ของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA พบว่ากิจการมีรายได้ คือ รายได้จากการขาย 28,892 บาท และค่าใช้จ่าย คือ ค่าวัตถุดิบ 20,179 บาท และ ค่าแรง 7,000 บาท และมีกำไรสุทธิอยู่ที่ 1,713 บาท

■ **สรุปผลการดำเนินงาน**

จากการเปิดการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA ซึ่งเป็นการขายพิซซ่าในรูปแบบบร๊อนพร้อม เสริฟให้แก่ลูกค้า พบว่ากิจการมีคู่แข่งทั้งทางและทางอ้อม โดยคู่แข่งทางตรง คือ ขนมปังหน้าพิซซ่าที่ขายภายในมินิมาร์ทของทางวิทยาลัยซึ่งมีราคาที่เหมาะสมและถูกกว่า รวมถึงคู่แข่งทางอ้อม คือ ร้านขายอาหารภายในวิทยาลัยซึ่งตอบโจทย์ลูกค้าในเรื่องวัฒนธรรมการกินอาหารของไทยมากกว่า และจากผลการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA มีทิศทางที่ค่อนข้างแย่งอย่างต่อเนื่องทั้งในส่วนของรายได้และกำไร

โดยรวมแล้วแนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA ในอนาคตไม่สามารถเติบโตและไม่สามารถดำเนินงานได้ต่อไปในอนาคต

..... 106 กุณวิทย์

นายเก่ง ลุงชั้น

ชื่อผู้บันทึกการประชุม

วันที่ 26 เดือนกันยายนพ.ศ.2561



รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืน
และความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ



งบแสดงฐานะการเงิน



งบกำไรขาดทุน
(Profit and Loss Statement)
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (พิชซ่า)

งบกำไรขาดทุน
สำหรับงวด ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

รายได้	บาท
รายได้จากการขาย	28,892.00
รวมรายได้	28,892.00
ค่าใช้จ่าย:-	
ค่าวัตถุดิบ	20,179.00
ค่าแรง	7,000.00
รวมค่าใช้จ่าย	27,179.00
กำไร(ขาดทุน)สุทธิ	1,713.00



บัญชีรายรับ

วันเดือนปี	ที่เอกสาร	รายการ	เงินสด	เงินฝากธนาคาร	ประเภทรายรับ						
					รับเงินจัดสรร (เงินกองทุน)	จ่ายเงินกู้ยืม				อื่น ๆ	
						จำนวน ราย	เงินต้น	ดอกเบี้ย	ค่าปรับ	ชื่อบัญชี	จำนวนเงิน
5-ก.ย.-61			2,781.00								
6-ก.ย.-61			3,382.00								
7-ก.ย.-61			3,568.00								
10-ก.ย.-61			2,507.00								
11-ก.ย.-61			2,508.00								
12-ก.ย.-61			1,442.00								
13-ก.ย.-61			1,184.00								
14-ก.ย.-61			1,704.00								
17-ก.ย.-61			1,348.00								
18-ก.ย.-61			1,025.00								
19-ก.ย.-61			1,743.00								
20-ก.ย.-61			1,387.00								
23-ก.ย.-61			1,428.00								
24-ก.ย.-61			1,129.00								
25-ก.ย.-61			882.00								
26-ก.ย.-61			190.00								
27-ก.ย.-61			584.00								
รวม			28,792.00								



บัญชีรายจ่าย

วันเดือนปี	ที่เอกสาร	รายการ	เงินสด	เงินฝากธนาคาร	ประเภทรายจ่าย			
					จ่ายเงินกู้ยืมนี้		อื่น ๆ	
					จำนวนราย	จำนวนเงินกู้	ชื่อบัญชี	จำนวนเงิน
5-ก.ย.-61			3,259.00					
6-ก.ย.-61			1,860.00					
7-ก.ย.-61			2,530.00					
10-ก.ย.-61			2,210.00					
11-ก.ย.-61			1,281.00					
12-ก.ย.-61			1,609.00					
13-ก.ย.-61			452.00					
14-ก.ย.-61			2,778.00					
18-ก.ย.-61			4,200.00					
21-ก.ย.-61			7,000.00					
รวม			27,179.00					



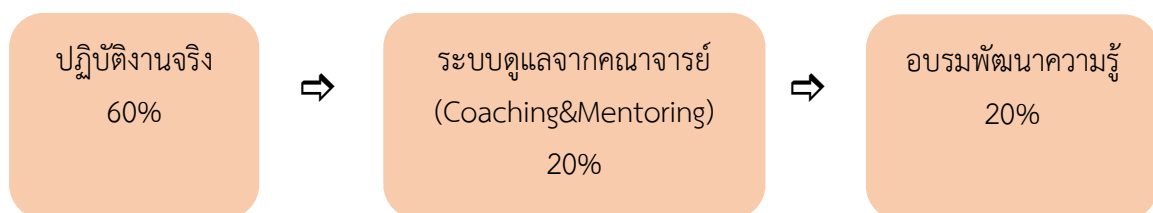
รายงานความยั่งยืน (Sustainability Report)

รายงานฉบับนี้จัดทำเพื่อรายงานผลการดำเนินงานด้านความยั่งยืนของศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ ร้าน PAPA PIZZA ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ โดยอ้างอิงข้อมูลการดำเนินงานในช่วงระหว่างวันที่ 1 มกราคม – 31 ธันวาคม 2561 โดยแบ่งหัวข้อการรายงานออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านรายงานทางการเงิน ด้านการพัฒนาและดูแลพนักงาน และแนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะในอนาคต

▶ ด้านรายงานทางการเงิน

จากข้อมูลงบแสดงฐานะการเงิน ณ วันที่ 30 กันยายน 2561 ของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA พบว่ากิจการมีสินทรัพย์เพียงรายการเดียว คือ เงินสด 1,713 บาท จากข้อมูลงบกำไรขาดทุนสำหรับงวดวันที่ 30 กันยายน 2562 ของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA พบว่ากิจการมีรายได้ คือ รายได้จากการขาย 28,892 บาท และค่าใช้จ่าย คือ ค่าวัตถุดิบ 20,179 บาท และ ค่าแรง 7,000 บาท และมีกำไรสุทธิอยู่ที่ 1,713 บาท

▶ ด้านการพัฒนาและดูแลพนักงาน



นักศึกษา(ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ)มีการเรียนรู้และปฏิบัติงานจริงในศูนย์บ่มเพาะ ทั้งในเรื่องของการต้อนรับลูกค้า การให้บริการ การบันทึกบัญชีรายรับ-รายจ่าย ควบคู่ไปกับอาจารย์ผู้ให้การสนับสนุนและดูแลศูนย์บ่มเพาะอย่างใกล้ชิด (Coaching&Mentoring)

มีการอบรมพัฒนาความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่องโดยเน้นเนื้อหาจากรายวิชาที่นักศึกษาเรียนเป็นหลักซึ่งมี 4 แขนงสาขา คือ การบัญชี การตลาด คอมพิวเตอร์ธุรกิจและการท่องเที่ยว ตัวอย่างรายวิชา เช่น การบัญชีเบื้องต้น การตลาดเบื้องต้น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และเครื่องใช้สำนักงาน เป็นต้น

▶ แนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะในอนาคต

จากการเปิดการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA ซึ่งเป็นการขายพิซซ่าในรูปแบบร้อนพร้อม เสริฟให้แก่ลูกค้าพบว่าการมีคู่แข่งทั้งทางและทางอ้อม โดยคู่แข่งทางตรง คือ ขนบปิ้งหน้าพิซซ่าที่ขายภายในมินิมาร์ทของทางวิทยาลัยซึ่งมีราคาที่เหมาะสมและถูกกว่า รวมถึงคู่แข่งทางอ้อม คือ ร้านขายอาหารภายในวิทยาลัยซึ่งตอบโจทย์ลูกค้าในเรื่องวัฒนธรรมการกินอาหารของไทยมากกว่า และจากผลการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA มีทิศทางที่ค่อนข้างแย่งอย่างต่อเนื่องทั้งในส่วนของการรายได้และกำไร

โดยรวมแล้วแนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA ในอนาคตไม่สามารถเติบโตและไม่สามารถดำเนินงานได้ต่อไปในอนาคต



4. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบกิจการ

รายการ	ระยะเวลาดำเนินการ เดือน / ปี (จำนวนเงิน)						
	ม.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
รายรับ (บาท)							
- ยอดขาย	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
รายจ่าย (บาท)							
- ค่าเช่าสถานที่	-	-	-	-	-	-	-
- ค่าสินค้า / วัตถุดิบ / วัสดุเพื่อผลิต / บริการ	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500
- พนักงาน 2 คน (เดือนละ บาท)	3,200	3,200	3,200	3,200	3,200	3,200	3,200
- ค่าสาธารณูปโภค (ค่าน้ำ/ค่าไฟฟ้า / ค่าโทรศัพท์)	300	300	300	300	300	300	300
- ภาษี	-	-	-	-	-	-	-
กำไรสุทธิ (บาท)	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000

ลงชื่อ รัชนา อินทสินธุ์
ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นายรัชนา อินทสินธุ์)
หัวหน้าฝ่ายการผลิต

ลงชื่อ ธีระศักดิ์ อธิ์
ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นายธีระศักดิ์ อธิ์)
หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อ

ลงชื่อ บ๋อง อู๋จัน
ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นายเก่ง อู๋จัน)
หัวหน้าฝ่ายการเงิน

ลงชื่อ [Signature]
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ
(นายวีระชัย ทะจันทร์)
หัวหน้าสำนักงานการบัญชี



ภาพประกอบกิจกรรม



■ จัดตั้งศูนย์บ่มเพาะและลงมือปฏิบัติตามแผนงาน





ภาพประกอบเล่มเพาะอาชีพ แก่นักศึกษาและบุคลากร
สาขาพัฒนวิชาการและการท่องเที่ยว
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่



ภาพประกอบบ่มเพาะอาชีพ แก่นักศึกษาและบุคลากร สาขาพาณิชย์การและการท่องเที่ยว
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่





ภาพประกอบโปสเตอร์โปรโมชั่น

