



รายงานผลการดำเนินงาน  
โครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

วันที่ 5 เดือน เมษายน พ.ศ.2562  
ประจำปีการศึกษา 2561

โดย  
งานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่  
เลขที่ 2 ถนนสุขเกษม ตำบลป่าตัน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

เรื่อง รายงานผลการดำเนินงานโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

เรียน รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ / รองประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

ตามที่งานบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ได้ดำเนินการบ่มเพาะนักศึกษาที่เข้าร่วม  
โครงการในปีการศึกษา 2561 โดยได้สรุปรายงานผลการดำเนินงานโครงการ ดังรายละเอียดที่แนบมา  
พร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



(นางสาวรัฐตาภรณ์ นิ่มเนตร)

หัวหน้างานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

5 / เม.ย. / 62

---

บันทึก.....

ลงชื่อ .....รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

(นายครรชิต เมฆขลา)

6 / เม.ย. / 62



### บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

|                     |                                                                                                              |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อโครงการ/กิจกรรม | การดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา<br>วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2561 |
| ผู้รับผิดชอบโครงการ | นายครรชิต เมฆขลา                                                                                             |
| วันที่ดำเนินการ     | วันที่ 1 พฤษภาคม 2561 – วันที่ 31 มีนาคม 2562                                                                |
| งบประมาณ            | 99,802.00 บาท                                                                                                |
| งบประมาณที่ใช้จริง  | 99,826.00 บาท                                                                                                |

การจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจเพื่อการศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

เพื่อส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาความสามารถของนักเรียนนักศึกษาและประชาชนทั่วไปให้สามารถนำความรู้ ทักษะวิชาชีพ เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ทางธุรกิจ ให้มีความพร้อมที่จะเริ่มประกอบธุรกิจของตนเอง หรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

โดยในปีการศึกษา 2562 ภายใต้อำนาจศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

|                         |       |          |
|-------------------------|-------|----------|
| ดำเนินการจัดตั้งธุรกิจ  | จำนวน | 3 ธุรกิจ |
| นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ | จำนวน | 36 คน    |

### สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานโครงการในปีการศึกษา 2561 ได้ดำเนินการต่อเนื่องจากปีการศึกษาที่ผ่านมา ภายใต้อำนาจศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ โดยมีการดำเนินธุรกิจ จำนวน 3 ธุรกิจ นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 36 คน รายละเอียดดังนี้

| ที่                   | ชื่อธุรกิจ               | ประเภทธุรกิจ                              | จำนวน<br>นักศึกษา | สาขางานที่<br>รับผิดชอบ |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 1.                    | ร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFE | สินค้า/เครื่องดื่ม                        | 19                | การตลาด                 |
| 2.                    | ร้าน Papa Pizza          | สินค้า/อาหารว่าง                          | 6                 | การบัญชี                |
| 3.                    | ร้าน POLY POWERAIR       | บริการ/ติดตั้ง-บริการ<br>เครื่องปรับอากาศ | 11                | ไฟฟ้ากำลัง              |
| รวมผู้เข้าร่วมโครงการ |                          |                                           | 36                | คน                      |

งบประมาณที่ใช้ในโครงการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะประจำปีการศึกษา 2561 จำนวนทั้งสิ้น 99,802.00 บาท (เก้าหมื่นเก้าพันแปดร้อยสองบาทถ้วน) นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ในวิชาชีพไปสร้างรายได้ระหว่างเรียน และสามารถเผยแพร่ประสบการณ์ในการบ่มเพาะอาชีพให้กับประชาชนผู้ที่สนใจในการประกอบธุรกิจได้ อีกทั้งนักศึกษาที่ผ่านกระบวนการการบ่มเพาะผู้ประกอบการ



อาชีวศึกษาฯ แล้วเมื่อจบการศึกษาในปีการศึกษา 2560 เป็นผู้ที่ประสบความสำเร็จในการเข้าร่วมโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการฯ สามารถต่อยอดการเป็นเจ้าของธุรกิจ จำนวน 3 คน ได้แก่

1. นางสาวประกายดาว จินาอ้าย สาขางานการตลาด  
เจ้าของธุรกิจ ผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิวหน้า แบรนด์ Prakaidao
2. นายธวัชชัย ชื่นหล้า สาขางานไฟฟ้ากำลัง  
เจ้าของกิจการธวัชชัย แอร์เซอร์วิส
3. นายอภิสิทธิ์ ไชยคำมูล สาขางานไฟฟ้ากำลัง  
เจ้าของกิจการ กัปตัน เซอร์วิส

### ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน (จุดเด่น)

#### นักศึกษา

1. นักศึกษาได้ใช้ทักษะวิชาชีพเพื่อสร้างรายได้ระหว่างเรียนได้จริง
2. นักศึกษามีทักษะในการเป็นผู้ประกอบการ การเขียนแผนธุรกิจ การจัดการทางด้านการตลาด การจัดการด้านการบัญชี
3. นักศึกษาสามารถส่งต่อข้อมูลการบ่มเพาะอาชีพให้กับชุมชนได้

#### ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

1. ผู้บริหารให้การสนับสนุนในโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาฯ
2. ศูนย์บ่มเพาะมีการต่อยอดธุรกิจที่มีจำนวนเพิ่มขึ้น 3 ธุรกิจ 3 สาขางาน
3. มีโอกาสในการการเพิ่มจำนวนธุรกิจได้หลากหลาย เนื่องจากวิทยาลัยฯ เปิดการเรียนการสอน 10 สาขางานวิชาชีพ
4. ศูนย์บ่มเพาะสามารถบ่มเพาะผู้ประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยดูจากนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ ขณะเรียน และเมื่อจบการศึกษาสามารถเป็นผู้ประกอบการ/เจ้าของกิจการได้จริง

### ข้อจำกัดในการดำเนินงาน (จุดด้อย หรือปัญหาและอุปสรรค)

#### นักศึกษา

1. นักศึกษายังขาดความมั่นใจ และความชำนาญในการประกอบธุรกิจ
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการบางคนขาดความอดทนในการประกอบธุรกิจ
3. เวลาในการดำเนินงานธุรกิจของนักศึกษาไม่เพียงพอ ทำให้การมองภาพของธุรกิจอาจยังไม่ชัดเจน

#### ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

1. กระบวนการในการบ่มเพาะฯ ผู้เข้าร่วมโครงการไม่ต่อเนื่อง เนื่องจากข้อจำกัดของคณะกรรมการในการบ่มเพาะเป็นอาจารย์ที่มีคาบสอนจึงทำให้เกิดอุปสรรคในเรื่องของเวลา ซึ่งส่งผลกระทบในการบ่มเพาะฯผู้ประกอบการอย่างครบวงจร
2. การวางแผนงาน และการติดตามงาน การนิเทศ ยังไม่เป็นระบบ
3. กระบวนการบริหารจัดการเงินในการลงทุน และการบริหารจัดการเงินยังไม่เป็นระบบที่เป็นมาตรฐาน





## ข้อเสนอแนะและแนวทางในการพัฒนา

### นักศึกษา

1. จัดอบรมให้ความรู้เพิ่มเติมทางด้านการประกอบธุรกิจ โดยเชิญผู้ประกอบการที่ประสบผลสำเร็จในการประกอบธุรกิจจริง ในทุกสาขาวิชาชีพที่ปรากฏในธุรกิจของศูนย์บ่มเพาะฯ เพื่อสร้างแรงบันดาลใจและความเชื่อมั่นให้กับนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ
2. จัดอบรมโดยเชิญ รุ่นพี่ที่ประสบผลสำเร็จจากการเข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะฯ มาสร้างแรงบันดาลใจให้ผู้เข้าร่วมได้เห็นภาพจริง และแนวทางสู่ความสำเร็จและการเป็นผู้ประกอบการ หรือเจ้าของธุรกิจในอนาคต เริ่มต้นได้จากการบ่มเพาะฯ จากสถานศึกษา

### ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

1. ควรมีการประเมินศักยภาพของคณะกรรมการในการบ่มเพาะผู้ประกอบการฯ ในแต่ละปีการศึกษา เพื่อทำการวิเคราะห์ ปรับแก้ พัฒนา และหาแนวทางในการพัฒนา เขียนแผน กำหนดปฏิทิน และคณะทำงานร่วมกัน
2. หัวหน้างานศูนย์บ่มเพาะ และคณะกรรมการในการปฏิบัติงานควรใช้เวลาในการปฏิบัติงานมากขึ้นกว่าเดิม ซึ่งจะส่งผลต่อการบริหารงานการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะฯ ได้อย่างครบวงจรและมีประสิทธิภาพ เกิดประโยชน์สูงสุดแก่นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการอย่างแท้จริง
3. ควรเพิ่มความหลากหลายของธุรกิจที่จะบ่มเพาะแก่ผู้เรียนให้ครบทุกสาขาวิชาชีพ โดยมีการกำหนดในแผนปฏิบัติการของศูนย์บ่มเพาะฯ จำดำเนินการให้ครบ 10 ธุรกิจ ตามสาขาวิชาชีพที่วิทยาลัยได้ดำเนินการเปิดสอน
  1. ศูนย์บ่มเพาะฯ-หลากหลาย ไอเดีย ดีไซน์ โดยสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ
  2. ศูนย์บ่มเพาะฯ-TI Reader Tour โดยสาขางานท่องเที่ยว
  3. ศูนย์บ่มเพาะฯ-ศูนย์บริการยานยนต์ โดยสาขางานยานยนต์
  4. ศูนย์บ่มเพาะฯ-IT COMGANG โดยสาขางานเทคโนโลยีสารสนเทศ
  5. ศูนย์บ่มเพาะฯ-ศูนย์ซ่อมเครื่องใช้ไฟฟ้าอิเล็กทรอนิกส์ โดยสาขางานอิเล็กทรอนิกส์
  6. ศูนย์บ่มเพาะฯ-ศูนย์ผลิตภัณฑงานไม้และบริการสาขางานก่อสร้าง โดยสาขางานก่อสร้าง
  7. ศูนย์บ่มเพาะฯ-ศูนย์บริการออกแบบและเขียนแบบ โดยสาขางานสถาปัตยกรรม



ภาพประกอบกิจกรรมการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ปี 2561



ภาพการประชุมและการปรึกษาหารือการเตรียมความพร้อม  
ของคณะกรรมการดำเนินการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา



ภาพการประชาสัมพันธ์รับสมัครนักเรียนเข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะ



## ประมวลภาพโครงการพัฒนาศักยภาพผู้เรียนฯ



ภาพโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา การบรรยายให้ความรู้ เรื่อง “การเป็นผู้ประกอบการ”

### ภาพตัวอย่างการดำเนินกิจกรรมการบ่มเพาะธุรกิจ 3 ธุรกิจ

#### 1. ธุรกิจร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFE ประเภทสินค้า/เครื่องดื่ม โดยสาขางานการตลาด



ภาพการรับรองคณะดูงาน/การประชุมบุคลากร  
โดย ร้านสะลิมาสะลือคาเฟ่  
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการศึกษา



2. ธุรกิจร้าน PAPA Pizza ประเพณีสินค้า/อาหาร(พิซซ่า) โดยสาขางานการบัญชี



3. ธุรกิจร้าน POLY POWERAIR ประเพณีบริการ/ติดตั้งและให้บริการงานเครื่องปรับอากาศ โดยสาขางานไฟฟ้ากำลัง



รายงานผลการดำเนินงานโครงการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อรายงานผลการดำเนินงานโครงการ  
ซึ่งมีการดำเนินการตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม 2561 – วันที่ 31 มีนาคม 2562

รายงานฉบับนี้ ประกอบด้วย 4 ส่วนได้แก่ บทนำ สภาพการดำเนินงาน ผลการดำเนินงาน แนวทาง  
พัฒนาโครงการ และภาคผนวก

ผลการดำเนินงานครั้งนี้ มุ่งหวังที่จะส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาความสามารถของนักเรียน  
นักศึกษาและประชาชนทั่วไปให้สามารถนำความรู้ ทักษะวิชาชีพ เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ทางธุรกิจ  
ให้มีความพร้อมที่จะเริ่มประกอบธุรกิจของตนเอง หรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

คณะผู้จัดทำ

งานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่



## สารบัญ

|                                                                                              | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| บทสรุปผู้บริหาร                                                                              | ก    |
| คำนำ                                                                                         | ญ    |
| สารบัญ                                                                                       | ฉ    |
| ส่วนที่ 1 บทนำ                                                                               | 1    |
| - แนวคิดของการดำเนินงาน                                                                      | 1    |
| - วัตถุประสงค์                                                                               | 2    |
| - เป้าหมาย ด้านปริมาณ และด้านคุณภาพ                                                          | 3    |
| ส่วนที่ 2 สภาพการดำเนินงาน                                                                   | 4    |
| - ขั้นตอนเตรียมการ (Plan)                                                                    | 4    |
| - ขั้นตอนดำเนินการ (DO)                                                                      | 4    |
| ส่วนที่ 3 ผลการดำเนินงาน (CHECK)                                                             | 8    |
| - สรุปผลการดำเนินงาน                                                                         | 8    |
| - ผลการดำเนินงานตามโครงการโดยสรุป                                                            | 10   |
| - สรุปงบประมาณและค่าใช้จ่ายจริง                                                              | 12   |
| ส่วนที่ 4 แนวทางการพัฒนาโครงการ (ACT)                                                        | 14   |
| ภาคผนวก                                                                                      |      |
| <input type="checkbox"/> โครงการ/ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารงานผู้ประกอบการอาชีวศึกษา    |      |
| <input type="checkbox"/> แผนปฏิบัติงาน/ปฏิทินการปฏิบัติงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา |      |
| <input type="checkbox"/> รายชื่อนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ                                   |      |
| <input type="checkbox"/> แผนธุรกิจ - ธุรกิจที่ 1 ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFE                    |      |
| <input type="checkbox"/> แผนธุรกิจ - ธุรกิจที่ 2 ร้าน PAPA PIZZA                             |      |
| <input type="checkbox"/> แผนธุรกิจ - ธุรกิจที่ 3 ร้าน POLY POWERAIR                          |      |
| <input type="checkbox"/> ตัวอย่างแบบประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ                     |      |
| <input type="checkbox"/> ตัวอย่างช่องทางในการประชาสัมพันธ์การดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะฯ          |      |
| <input type="checkbox"/> รูปภาพประกอบกิจกรรม                                                 |      |



## ส่วนที่ 1

### บทนำ

#### แนวคิดของการดำเนินงาน งาน/โครงการ/กิจกรรม

นโยบายรัฐบาลมีความมุ่งมั่นที่จะสร้างผู้ประกอบการขึ้นในประเทศไทย โดยมีทิศทางที่ชัดเจนในการสนับสนุนส่งเสริมพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) เพื่อเป็นกลไกสำคัญในการฟื้นฟูและพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศในระยะยาว กลยุทธ์ใหม่ในการพัฒนาเสริมสร้าง SMEs จึงต้องมุ่งสร้างผู้ประกอบการรายใหม่ให้มีทั้งจำนวนเพิ่มมากขึ้นอย่างมีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ อันจะเป็นหัวใจสำคัญในการสร้างธุรกิจใหม่ ๆ ขึ้นในระบบเศรษฐกิจของประเทศให้เจริญเติบโตและเข้มแข็งยิ่งขึ้นตามลำดับ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (สอศ.) จึงดำเนินการจัดแผนงาน โครงการ และกิจกรรมพัฒนาการศึกษาวิชาชีพด้วยการพัฒนาทักษะพื้นฐานของนักศึกษาอาชีวศึกษาให้มีความรู้ทั้งด้านการจัดการธุรกิจ (Business Plan) อย่างแท้จริง ตลอดจนพัฒนาทักษะในการคิดเชิงสร้างสรรค์ (Creative Thinking) ด้วยการสร้างชิ้นงาน สิ่งประดิษฐ์ หรือนวัตกรรมตามสาขาวิชาชีพ และนำมาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ รวมไปถึงการสร้างเครือข่ายเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการรายใหม่ทั้งกลุ่มเป้าหมายในระบบและนอกระบบการศึกษา รวมทั้งสร้างช่องทางการเข้าถึงแหล่งเงินทุนและองค์ความรู้ทางธุรกิจ เพื่อเพิ่มช่องทางอาชีพให้กับผู้เรียนสายอาชีวศึกษา นอกเหนือจากการเป็นลูกจ้างในสถานประกอบการ โดยมีนโยบายให้สถานศึกษาด้านอาชีวศึกษาต้องดำเนินการจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจเพื่อการศึกษา

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ จึงได้จัดตั้งศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจเพื่อการศึกษาขึ้น เพื่อส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของนักศึกษาและประชาชนทั่วไปที่สนใจ ให้สามารถนำความรู้และทักษะเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์เชิงพาณิชย์ ให้มีความพร้อมที่จะเริ่มประกอบธุรกิจของตนเอง หรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

#### วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาความสามารถของนักเรียนนักศึกษาและประชาชนทั่วไปให้สามารถนำความรู้ ทักษะวิชาชีพ เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ทางธุรกิจ ให้มีความพร้อมที่จะเริ่มประกอบธุรกิจของตนเอง หรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน





## เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

1. นักศึกษาเข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา จำนวนไม่น้อยกว่า 25 คน
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ดำเนินการประกอบธุรกิจ จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ธุรกิจ
3. นักศึกษาเข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการบ่มเพาะการเป็นผู้ประกอบการอาชีวศึกษา สำเร็จการศึกษาแล้วสามารถเป็นของธุรกิจ ไม่น้อยกว่า 1 คน
4. มีการนำสิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม โครงการวิทยาศาสตร์ โครงการธุรกิจ โครงการงาน งานวิจัย ฯลฯ มาต่อยอดเชิงพาณิชย์ด้านผลิตภัณฑ์สินค้าหรือบริการ จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ธุรกิจ

### เชิงคุณภาพ

1. มีศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาที่มีประสิทธิภาพ
2. นักศึกษามีความพร้อม สามารถที่จะเริ่มประกอบธุรกิจของตนเอง หรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิม



## ส่วนที่ 2

### สภาพการดำเนินงาน

การดำเนินงานโครงการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ทางงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาดำเนินการตามรายละเอียดดังนี้

#### 1. ขั้นเตรียมการ

1. จัดทำและเสนอโครงการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา
2. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาประจำปีการศึกษา
3. ประชุมกรรมการฯ กำหนดแผนการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ของวิทยาลัยฯ
4. กำหนดปฏิทินการปฏิบัติงาน การพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนและผู้เข้าร่วมโครงการ ของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา
5. ประชาสัมพันธ์สาขางานและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ และวางแผนสาขางานที่จัดตั้งศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา จำนวน 3 ธุรกิจ
6. อบรมเขียนแผนธุรกิจ และคัดเลือกแผนธุรกิจที่จะดำเนินการในปีการศึกษา 2561 โดยคณะกรรมการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

#### 2. ขั้นตอนดำเนินการ

1. นักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา เข้าสู่กระบวนการบ่มเพาะผู้ประกอบการ โดยคณะกรรมการประจำศูนย์บ่มเพาะฯ ดังนี้ ประชาสัมพันธ์, รับสมัครคัดเลือก, ประเมินศักยภาพของผู้เข้าร่วมการบ่มเพาะ, เข้ารับการอบรมการเป็นผู้ประกอบการ, จัดตั้งกลุ่มธุรกิจ/เขียนแผนธุรกิจ/ประเมินแผน, จัดตั้งธุรกิจ จำนวน 3 ธุรกิจ ดังนี้

1. ธุรกิจร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFE ประเภทสินค้า/เครื่องดื่ม : โดยสาขางานการตลาด
2. ธุรกิจร้าน Papa Pizza ประเภทสินค้า/อาหาร(พิซซ่า) : โดยสาขางานการบัญชี
3. ธุรกิจร้าน POLY POWERAIR ประเภทบริการ/ติดตั้งและให้บริการงานเครื่องปรับอากาศ : โดยสาขางานไฟฟ้ากำลัง
3. แต่งตั้งคณะกรรมการบ่มเพาะฯ ประจำธุรกิจ
4. ดำเนินการประกอบธุรกิจตามแผนปฏิบัติการธุรกิจ
5. สรุป/ประเมินผลดำเนินการ



1. ธุรกิจร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFE ประเภทสินค้า/เครื่องดื่ม โดยสาขาวิชาการตลาด



2. ธุรกิจร้าน Papa Pizza ประเภทสินค้า/อาหาร (พิซซ่า) โดยสาขางานการบัญชี





3. ธุรกิจร้าน POLY POWERAIR ประเภทบริการ/ติดตั้งและให้บริการงานเครื่องปรับอากาศ โดยสาขางานไฟฟ้ากำลัง



3. ผลการดำเนินการ

ผลการดำเนินงานโครงการในปีการศึกษา 2561 ได้ดำเนินการต่อเนื่องจากปีการศึกษาที่ผ่านมา ภายใต้โครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ โดยมีการดำเนินธุรกิจ จำนวน 3 ธุรกิจ นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 36 คน มีรายละเอียดดังนี้

| ที่                   | ชื่อธุรกิจ               | ประเภทธุรกิจ                              | จำนวน<br>นักศึกษา | สาขางานที่<br>รับผิดชอบ |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 1.                    | ร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFE | สินค้า/เครื่องดื่ม                        | 19                | การตลาด                 |
| 2.                    | ร้าน Papa Pizza          | สินค้า/อาหารว่าง                          | 6                 | การบัญชี                |
| 3.                    | ร้าน POLY POWERAIR       | บริการ/ติดตั้ง-บริการ<br>เครื่องปรับอากาศ | 11                | ไฟฟ้ากำลัง              |
| รวมผู้เข้าร่วมโครงการ |                          |                                           | 36                | คน                      |



ทั้งนี้สถานศึกษาภายใต้การดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาฯ ได้มีการพัฒนาศักยภาพ  
ของผู้เรียนในสถานศึกษา ในปีการศึกษา 2561 ดังนี้

1. โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา
2. โครงการอบรมเขียนแผนธุรกิจ
3. โครงการประกวดแผนธุรกิจ
4. โครงการศึกษาดูงานเพื่อเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่
5. โครงการอบรมและศึกษาดูงานการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการทางด้านช่าง  
เครื่องปรับอากาศสู่มืออาชีพ



### ส่วนที่ 3

#### ผลการดำเนินงาน

##### 3.1. สรุปผลข้อมูลเบื้องต้น

โครงการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ มีผู้เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

|                         |       |          |
|-------------------------|-------|----------|
| ดำเนินการจัดตั้งธุรกิจ  | จำนวน | 3 ธุรกิจ |
| นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ | จำนวน | 36 คน    |
| บุคลากรเข้าร่วมโครงการ  | จำนวน | 21 คน    |

สรุปผลการประเมินโครงการ/กิจกรรมการดำเนินงาน ภายใต้การดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561 รายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 1 : แสดงผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมแต่ละโครงการ/กิจกรรม

| โครงการ/กิจกรรม                                                                                    | ค่าเฉลี่ย<br>$\bar{X}$ | ส่วนเบี่ยงเบน<br>มาตรฐาน S.D. | ระดับ<br>คุณภาพ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------|-----------------|
| <b>1. การพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนในสถานศึกษา</b>                                                    |                        |                               |                 |
| 1.1 โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา                                                           | 4.28                   | 0.49                          | ดีมาก           |
| 1.2 โครงการอบรมเขียนแผนธุรกิจ                                                                      | 4.08                   | 0.42                          | ดีมาก           |
| 1.3 โครงการประกวดแผนธุรกิจ                                                                         | 4.40                   | 0.29                          | ดีมาก           |
| 1.4 โครงการศึกษาดูงานเพื่อเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่                                               | 4.86                   | 0.06                          | ดีเยี่ยม        |
| 1.5 โครงการอบรมและศึกษาดูงานการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการทางด้านช่างเครื่องปรับอากาศตู้มี้อาชีพ | 4.87                   | 0.10                          | ดีเยี่ยม        |
| <b>2. การต่อยอดและดำเนินธุรกิจ จำนวน 3 ธุรกิจ</b>                                                  |                        |                               |                 |
| 2.1 ร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFE                                                                       | 4.26                   | 0.24                          | ดีมาก           |
| 2.2 ร้าน Papa Pizza                                                                                | 3.97                   | 0.62                          | ปานกลาง         |
| 2.3 ร้าน POLY POWERAIR                                                                             | 4.41                   | 0.26                          | ดีมาก           |
| <b>3. การดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา</b>                                           | <b>4.33</b>            | <b>0.38</b>                   | <b>ดีมาก</b>    |

ที่มา : รายงานสรุปผลการดำเนินงานของแต่ละกิจกรรม/โครงการฯ



### 3.2 สรุปผลการประเมินและความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการ

สรุปผลการประเมินผลการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาฯ ปีการศึกษา 2561  
สรุปผลการประเมินจากแบบประเมิน 36 ชุด ได้ดังนี้

| ที่ | รายการประเมิน                                                                      | ร้อยละการประเมิน |       |       |      |      | ไม่<br>ตอบ | ค่าเฉลี่ย<br>เลขคณิต |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|-------|------|------|------------|----------------------|
|     |                                                                                    | 5                | 4     | 3     | 2    | 1    |            |                      |
| 1   | ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ                                | 20               | 9     | 4     | 3    | 0    | -          | 4.28                 |
|     |                                                                                    | 55.56            | 25.00 | 11.11 | 8.33 | 0.00 |            |                      |
| 2   | ผู้เข้าร่วมโครงการนำทักษะวิชาชีพมาใช้ในการประกอบธุรกิจได้จริง                      | 23               | 9     | 4     | 0    | 0    | -          | 4.53                 |
|     |                                                                                    | 63.89            | 25.00 | 11.11 | 0.00 | 0.00 |            |                      |
| 3   | ผู้เข้าร่วมโครงการมีประสบการณ์ในการวางแผน ดำเนินการ และบริหารธุรกิจจริง            | 22               | 10    | 2     | 2    | 0    | -          | 4.44                 |
|     |                                                                                    | 61.11            | 27.78 | 5.56  | 5.56 | 0.00 |            |                      |
| 4   | ผู้เข้าร่วมโครงการมีประสบการณ์จริงในการบ่มเพาะอาชีพ                                | 19               | 11    | 5     | 1    | 0    | -          | 4.33                 |
|     |                                                                                    | 52.78            | 30.56 | 13.89 | 2.78 | 0.00 |            |                      |
| 5   | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียนได้                                 | 23               | 8     | 5     | 0    | 0    | -          | 4.50                 |
|     |                                                                                    | 63.89            | 22.22 | 13.89 | 0.00 | 0.00 |            |                      |
| 6   | ผู้เข้าร่วมโครงการได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในการบ่มเพาะอาชีพ                   | 26               | 5     | 4     | 1    | 0    | -          | 3.28                 |
|     |                                                                                    | 52.00            | 10.00 | 8.00  | 2.00 | 0.00 |            |                      |
| 7   | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถต่อยอดในการประกอบธุรกิจของตนเองได้                         | 25               | 7     | 4     | 0    | 0    | -          | 4.58                 |
|     |                                                                                    | 97.22            | 19.44 | 11.11 | 0.00 | 0.00 |            |                      |
| 8   | ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดแนวคิดในการต่อยอดของการสร้างนวัตกรรมในวิชาชีพให้เป็นรายได้   | 19               | 10    | 7     | 0    | 0    | -          | 4.33                 |
|     |                                                                                    | 52.78            | 27.78 | 19.44 | 0.00 | 0.00 |            |                      |
| 9   | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถต่อยอดธุรกิจการบ่มเพาะในสาขาวิชาชีพอื่น ๆ ในวิทยาลัยต่อได้ | 24               | 7     | 5     | 0    | 0    | -          | 4.53                 |
|     |                                                                                    | 66.67            | 19.44 | 13.89 | 0.00 | 0.00 |            |                      |
| 10  | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถถ่ายทอดประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจให้ผู้สนใจภายนอกได้      | 22               | 10    | 4     | 0    | 0    | -          | 4.50                 |
|     |                                                                                    | 61.11            | 27.78 | 11.11 | 0.00 | 0.00 |            |                      |

**หมายเหตุ** ในช่องร้อยละของการประเมินเป็นจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม บรรทัดบนและเป็นจำนวนร้อยละในบรรทัดล่างของแต่ละรายการ

เกณฑ์การประเมิน



|             |        |             |
|-------------|--------|-------------|
| ดีเยี่ยม    | ได้แก่ | 4.50 – 5.00 |
| ดีมาก       | ได้แก่ | 4.00 – 4.49 |
| ปานกลาง     | ได้แก่ | 2.50 – 3.49 |
| น้อย        | ได้แก่ | 1.50 – 2.49 |
| ควรปรับปรุง | ได้แก่ | 1.00 – 1.49 |

### สรุปผลการดำเนินงานได้ดังต่อไปนี้

จากตารางพบว่านักศึกษาส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการการดำเนินงานศูนย์ บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา โดยพบว่านักศึกษาพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ปีการศึกษา 2561 อยู่ในระดับดีมาก ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับ 4.33 ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากความพึงพอใจมากไปหาน้อยดังนี้ ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถต่อยอดใน การประกอบธุรกิจของตนเองได้ (4.58), ผู้เข้าร่วมโครงการนำทักษะวิชาชีพมาใช้ในการประกอบธุรกิจได้จริง และผู้เข้าร่วมโครงการนำทักษะวิชาชีพมาใช้ในการประกอบธุรกิจได้จริง (4.53), ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียนได้ (4.50), ผู้เข้าร่วมโครงการมีประสบการณ์ในการวางแผน ดำเนินการ และบริหารธุรกิจจริง (4.44), ผู้เข้าร่วมโครงการมีประสบการณ์จริงในการบ่มเพาะอาชีพ และ ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดแนวคิดในการต่อยอดของการสร้างนวัตกรรมในวิชาชีพให้เป็นรายได้ (4.33), ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ (4.28), และผู้เข้าร่วมโครงการได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในการบ่มเพาะอาชีพ (3.28) ตามลำดับ

### ข้อเสนอแนะจากแบบประเมิน

- ควรให้มีการดำเนินงานธุรกิจบ่มเพาะฯ ในช่วงเวลา Part-time ด้วย
- ควรให้มีหน่วยงานกลางในการรับงาน Part-time เพื่อหารายได้ระหว่างเรียน
- ควรมีการสนับสนุนให้มีการจัดกิจกรรม นิทรรศการในการนำนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์มาทดลองขายในรูปแบบเชิงพาณิชย์

## 3.3 ผลการดำเนินงานตามโครงการโดยสรุป

จากการดำเนินงานในปีการศึกษา 2561 ของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา พบว่า ผลการดำเนินงานมีประสิทธิภาพ ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการอยู่ในระดับ ดีมาก

### 3.3.1 ผลสัมฤทธิ์

1. นักศึกษาเข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา จำนวน 36 คน
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ดำเนินการประกอบธุรกิจ จำนวน 3 ธุรกิจ ได้แก่
  1. ร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFE /สาขางานการตลาด
  2. ร้าน Papa Pizza / สาขางานการบัญชี
  3. ร้าน POLY POWERAIR / สาขางานไฟฟ้ากำลัง
3. นักศึกษาเข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการบ่มเพาะการเป็นผู้ประกอบการอาชีวศึกษา สำเร็จการศึกษาแล้วสามารถเป็นเจ้าของธุรกิจ จำนวน 3 คน ได้แก่





1. นางสาวประกายดาว จินาอ้าย สาขางานการตลาด  
เจ้าของธุรกิจ ผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิวหน้า แบรนด์ Prakaidao
2. นายธวัชชัย ชันหล้า สาขางานไฟฟ้ากำลัง  
เจ้าของกิจการ ธวัชชัย แอร์เซอร์วิส
3. นายอภิสิทธิ์ ไชยคำมูล สาขางานไฟฟ้ากำลัง  
เจ้าของกิจการ กัปตัน เซอร์วิส
4. สถานศึกษา มีการนำสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหาร “ชิฟฟอนโบราณ” ผลงานโครงการในระดับปวส. ชั้นปีที่ 2 ของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการบ่มเพาะฯ มาต่อยอดเชิงพาณิชย์ด้านผลิตภัณฑ์สินค้าโดยวางขายที่ร้าน “เฮือนบัวจันทร์ กาแฟสด” บ้านหนองกอก ต.สันมหาพน อ.แม่แตง เชียงใหม่ 053-047374

### 3.3.2 ผลกระทบ/ปัญหา-อุปสรรคในการจัดกิจกรรม และแนวทางการแก้ไขสำหรับครั้งต่อไป

| ปัญหา/อุปสรรค                                                                                                                                                                                                                                   | แนวทางการแก้ไข/พัฒนาต่อไป                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.) การประชาสัมพันธ์ยังไม่ทั่วถึง ในการสร้างความรู้ ความเข้าใจกับบุคคลภายนอก<br>2.) ผู้เรียนอาชีวศึกษาที่ดำเนินธุรกิจ ยังไม่สามารถจัดสรรเวลาในการปฏิบัติงาน และความแตกต่างในระบบการทำงาน ทำให้ความไม่เข้าใจไม่ตรงกัน เกิดความล่าช้าในการปฏิบัติ | 1.) ควรเพิ่มการประชาสัมพันธ์ให้ทั่วถึง และหลากหลายช่องทาง<br>2.) ควรจัดสรรเวลาในการดำเนินงาน เพื่อให้มีระยะเวลาการดำเนินงานเพิ่มมากขึ้น<br>3.) สถานศึกษาควรสรรหาบุคลากรที่มีความรู้ ในการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา โดยตรงมารับผิดชอบ   |
| ปัญหา/อุปสรรค                                                                                                                                                                                                                                   | แนวทางการแก้ไข/พัฒนาต่อไป                                                                                                                                                                                                                                |
| 3.) ขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา<br>4.) ภาระงานประจำของครูผู้สอนมีจำนวนมาก<br>5.) ข้อจำกัดของเวลาที่ใช้ในการดำเนินงานบางโครงการ/กิจกรรมมีระยะเวลาน้อยเกินไป                         | 4.) ควรจัดสรรเวลาและงานของผู้ที่จะมาเป็นคณะกรรมการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะฯ ให้มีความเหมาะสมในการพัฒนาการเรียนรู้ในงานบ่มเพาะฯ ให้เข้าใจ และเกิดประสิทธิภาพสูงสุด<br>5.) สถานศึกษาควรนำผลการประเมินในแต่ละธุรกิจไปพัฒนาการบริหารจัดการของ สถานศึกษาต่อไป |

## 3.4 สรุปงบประมาณและค่าใช้จ่ายจริง

### 3.3.1 สรุปรายรับ



- ได้รับเงินงบประมาณจากทางวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่  
จำนวนเงิน 99,640 บาท (เก้าหมื่นเก้าพันหกร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

### 3.3.2 สรุปค่าใช้จ่าย

โครงการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา มีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานตลอดโครงการ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

| โครงการ/กิจกรรม                                                                                    | งบประมาณ<br>ตามแผน | งบประมาณ<br>ที่ใช้จริง |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------|
| <b>1. การพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนในสถานศึกษา</b>                                                    |                    |                        |
| 1.1 โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา                                                           | 9,000.00           | 9,000.00               |
| 1.2 โครงการอบรมเขียนแผนธุรกิจ                                                                      | 2,000.00           | 5,615.00               |
| 1.3 โครงการประกวดแผนธุรกิจ                                                                         | 7,000.00           | 6,600.00               |
| 1.4 โครงการศึกษาดูงานเพื่อเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่                                               | 9,640.00           | 9,473.00               |
| 1.5 โครงการอบรมและศึกษาดูงานการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการทางด้านช่างเครื่องปรับอากาศตู้มี้อาชีพ | 12,000.00          | 10,320.00              |
| <b>2. การดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะ ต่อยอดธุรกิจจำนวน 3 ธุรกิจ</b>                                      |                    |                        |
| 2.1 ร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFE                                                                       | 60,162.00          | 58,818.00              |
| 2.2 ร้าน PAPA Pizza                                                                                | -                  | -                      |
| 2.3 ร้าน POLY POWERAIR                                                                             | -                  | -                      |
| <b>รวม</b>                                                                                         | <b>99,802.00</b>   | <b>99,826.00</b>       |

### สรุปรายการ

1. เบิกงบประมาณไป 99,802.00 บาท
2. รวมรายการค่าใช้จ่าย 99,826.00 บาท

### หมายเหตุ

คืนเงินลงทุนธุรกิจ ร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFE ประจำปีการศึกษา 2561 เป็นเงิน 4,022.00 บาท  
(สี่พันยี่สิบสองบาทถ้วน)



## ส่วนที่ 4

### แนวทางการพัฒนา

การดำเนินงานโครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ดำเนินการโครงการตลอดปีการศึกษา 2561 ผลการดำเนินการอยู่ในระดับ ดีมาก โดยมีแนวทางในการพัฒนาดังนี้

#### 1. จุดแข็ง/จุดอ่อน/โอกาส/อุปสรรค (SWOT) ของโครงการ

| จุดแข็ง /S                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | จุดอ่อน /W                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1.) สถานศึกษามีความหลากหลายในการเปิดสอนหลักสูตรวิชาชีพ 10 สาขางาน ซึ่งในทุกสาขางาน เน้นให้ผู้เรียนมีทักษะ และสร้างอาชีพจากวิชาชีพที่ เรียน ซึ่งส่งผลให้การเปิดธุรกิจในแต่ละสาขาตาม แผนปฏิบัติงานฯ เป็นไปตามที่วางแผนไว้</li><li>2.) การสนับสนุนของผู้บริหาร อาทิ งบประมาณ คน วัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น</li><li>3.) มีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพทุกแขนงที่เป็นศาสตร์ของการบ่มเพาะ อาทิ บัญชี การตลาด และวิชาชีพต่าง ๆ</li><li>4.) ผู้เรียนให้ความสนใจในการเข้าร่วมโครงการฯ โดยมีวัตถุประสงค์ต้องการประสบการณ์ และสร้าง รายได้ระหว่างเรียน</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1.) ภาระงานของอาจารย์ผู้สอนค่อนข้างมากทำให้เกิดปัญหาในการบริหารงานของศูนย์บ่มเพาะ</li><li>2.) บุคลากรและคณะกรรมการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะ ยังขาดความเข้าใจในเรื่องของการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะให้เกิดประสิทธิภาพอย่างแท้จริง</li><li>3.) เวลาในการดำเนินธุรกิจของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการค่อนข้างจำกัด</li><li>4.) การบริหารจัดการการเงินของธุรกิจยังไม่เป็นระบบ</li></ol>                                                                                    |
| โอกาส /O                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | อุปสรรค /T                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1.) การสนับสนุนการนโยบายภาครัฐในการสร้างผู้ประกอบการเพื่อกระตุ้นระบบเศรษฐกิจ</li><li>2.) การเผยแพร่หลักสูตรระยะสั้นสู่ชุมชน และสังคม เพื่อกระตุ้นการเป็นผู้ประกอบการในอาชีพได้จริง</li><li>3.) แหล่งเงินทุนจากสถาบันการเงินเพื่อการลงทุนมีมาส่งเสริมมากขึ้น</li><li>4.) ความต้องการในการต่อยอดนวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์ที่เกี่ยวข้องกับการพาณิชย์ในปัจจุบัน</li><li>5.) แนวทางการสร้างความยั่งยืนของชุมชนโดยน่าน</li></ol>                                                                                                                                  | <ol style="list-style-type: none"><li>1.) คู่แข่งขันกับผู้ประกอบการภายนอก ที่มีประสบการณ์และมาตรฐาน ในสินค้าและบริการอย่างมืออาชีพ และเป็นที่ยอมรับของลูกค้า</li><li>2.) การเผยแพร่การบ่มเพาะผู้ประกอบการสู่ชุมชนค่อนข้างต้องใช้เวลา เนื่องจากต้องมีปัจจัยหลายอย่าง อาทิ ผู้นำชุมชน ข้อมูลพื้นฐานอาชีพ และความสนใจของคนในชุมชน เป็นต้น</li><li>3.) ค่านิยมของคนไทยในการด้านของการศึกษาฯ เรียนจบในระดับปริญญา และมุ่งเน้นทำงานประจำเป็นลูกจ้าง พนักงานรัฐ การเป็นผู้ประกอบการค่อนข้างน้อย</li></ol> |



#### 4. ข้อเสนอแนะแนวทางการพัฒนา

1. สถานศึกษาควรสรรหาบุคลากรที่มีความรู้ในการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการ อาชีวศึกษา โดยตรงมารับผิดชอบ
2. ควรจัดสรรเวลาและงานของผู้ที่จะมาเป็นคณะกรรมการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะฯ ให้มีความเหมาะสมในการพัฒนาการเรียนรู้ในงานบ่มเพาะฯ ให้เข้าใจ และเกิดประสิทธิภาพสูงสุด
3. สถานศึกษาควรนำผลการประเมินในแต่ละธุรกิจไปพัฒนาการบริหารจัดการของ สถานศึกษาต่อไป
4. สถานศึกษาควรมีรูปแบบการบริหารจัดการทางการเงินที่เป็นมาตรฐานในการรองรับการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะฯ อาทิเช่น การจัดตั้งธนาคารโรงเรียน
5. สถานศึกษาควรนำผลการประเมินในแต่ละธุรกิจไปพัฒนาการบริหารจัดการของ สถานศึกษาต่อไป
6. สถานศึกษาควรต่อยอดการเผยแพร่การบ่มเพาะผู้ประกอบการไปยังชุมชน และสังคมให้เกิดการผลักดันในการเป็นผู้ประกอบการ และการจัดตั้งธุรกิจจริงเพิ่มขึ้นในระบบเศรษฐกิจตามนโยบายของรัฐบาล





## ภาคผนวก



โครงการ/ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารงาน  
ผู้ประกอบการอาชีวศึกษา





**คำสั่งวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่**  
**ที่ 0030 / 2561**  
**เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา**  
**ประจำปีการศึกษา 2561**

-----

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้มีนโยบายให้สถานศึกษาด้านอาชีวศึกษาต้องการดำเนินศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจเพื่อการศึกษาในสถานศึกษา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาขีดความสามารถของนักเรียน นักศึกษาและประชาชนทั่วไปที่สนใจ ให้สามารถนำความรู้ ทักษะวิชาชีพ เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์เชิงพาณิชย์ ให้มีความพร้อมที่จะเริ่มประกอบธุรกิจของตนเอง หรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ วิทยาลัยฯ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการ ในปีการศึกษา 2561 ดังนี้

**1. นายฉลวย พันธุ์ทอง** ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ ปฏิบัติหน้าที่ ประธานประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

**1.1 นายครรชิต เมฆขลา** ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ ปฏิบัติหน้าที่ ประธานประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

**หน้าที่ความรับผิดชอบ มีดังนี้**

(1) ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำปรึกษา ร่วมกับคณะกรรมการดำเนินงานกำหนด วิสัยทัศน์ พันธกิจ กลยุทธ์ และกำกับดูแล ติดตาม ประเมินผลการบ่มเพาะให้บรรลุสำเร็จตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนด

**2. ประธานหอการค้า จังหวัดเชียงใหม่, ประธานสภาอุตสาหกรรม จังหวัดเชียงใหม่**  
**หน้าที่ความรับผิดชอบ มีดังนี้**

(1) ให้คำปรึกษา ร่วมกับคณะกรรมการดำเนินงานกำหนด วิสัยทัศน์ พันธกิจ กลยุทธ์ และกำกับดูแล ติดตาม ประเมินผลการบ่มเพาะให้บรรลุสำเร็จตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนด

**3. นางสาวฐิตาภรณ์ นิ่มเนตร** ตำแหน่งหัวหน้าสาขาพัฒนวิชาการและการท่องเที่ยว ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้าศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
**หน้าที่ความรับผิดชอบ มีดังนี้**



(1) ทำหน้าที่จัดการศูนย์บ่มเพาะ ประสานงานสร้างความร่วมมือกับฝ่ายต่าง ๆ ดำเนินการบ่มเพาะ ผู้เข้าร่วมรับการบ่มเพาะให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการบริการศูนย์ฯ กำหนด

(2) ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ตามความต้องการ (Needs) ของแต่ละกลุ่ม

ประสานงานในการจัดการที่ปรีชาธรรมา ที่ปรีชาการตลาด ที่ปรีชาบัญชี ให้แก่ผู้เข้าร่วมรับการบ่มเพาะ

(3) ดูแล และรับสถานที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องมือและอุปกรณ์ในศูนย์บ่มเพาะ

(4) ประสานงานกับสถาบันการเงิน และหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อหาแหล่งเงินทุนสนับสนุนผู้เข้ารับการบ่มเพาะ

(5) ดำเนินการดูแลการเบิกจ่ายงบประมาณ และเงินรายได้ต่าง ๆ ให้เป็นไปตามระเบียบทางราชการและที่คณะกรรมการบริหารศูนย์บ่มเพาะกำหนด

(6) ส่งเสริม และสนับสนุนผู้เข้าร่วมรับการบ่มเพาะเพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

(7) สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน

(8) งานอื่น ๆ ตามที่สถานศึกษามอบหมาย

**4. นายสะอาด กันคำ** ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาวิชาไฟฟ้ากำลังและอิเล็กทรอนิกส์ ปฏิบัติหน้าที่ประธานฝ่ายฝึกอบรม

**ฝ่ายฝึกอบรมหน้าที่ความรับผิดชอบ มีดังนี้**

ทำหน้าที่ ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ตามความต้องการ (Needs) ของแต่ละกลุ่ม

(1) ประสานงานในการจัดหาที่ปรีชาธรรมา ที่ปรีชาการบัญชี ให้แก่ผู้เข้าร่วมรับการบ่มเพาะ

(2) ดูแล และรับสถานที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องมือและอุปกรณ์ในศูนย์บ่มเพาะ

(3) ประสานงานกับสถาบันการเงินและหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อหาแหล่งเงินทุนสนับสนุนผู้เข้าร่วมรับการบ่มเพาะ

(4) ดำเนินการดูแลการเบิกจ่ายงบประมาณ และเงินรายได้ต่าง ๆ ให้เป็นไปตามระเบียบทางราชการ

(5) ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่สถานศึกษามอบหมาย

**5. นางสาวฐิตาภรณ์ นิมนตร** ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาวิชาพัฒนศึกษาและการท่องเที่ยว ปฏิบัติหน้าที่ ประธานฝ่ายบ่มเพาะ

(1) หัวหน้าสาขาวิชาทุกแผนกวิชา ปฏิบัติหน้าที่ ครูที่ปรีชาธรรมา, ครูที่ปรีชาการตลาด, ครูที่ปรีชาการบัญชี

**ฝ่ายบ่มเพาะมีหน้าที่ความรับผิดชอบ มีดังนี้**

(1) สรรหา พิจารณาคัดเลือก นักเรียน นักศึกษาที่มีศักยภาพเข้าร่วมรับการบ่มเพาะ

(2) หน้าที่เป็น “พี่เลี้ยง” ให้การดูแล และให้คำแนะนำแก่ผู้เข้าร่วมรับการบ่มเพาะ

(3) ประสานงานกับแผนกวิชาและงานต่าง ๆ ในสถานศึกษาเพื่อจัดกิจกรรมบ่มเพาะ

(4) สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน

(5) ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่สถานศึกษามอบหมาย



### ครูที่ปรึกษาธุรกิจหน้าที่ความรับผิดชอบ มีดังนี้

- (1) ให้คำปรึกษาในการจัดตั้งกลุ่มธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ การจดทะเบียนธุรกิจ การปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามระเบียบของสถานศึกษา และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (2) นิเทศติดตามการปฏิบัติงาน ให้คำแนะนำและช่วยเหลือแก้ไขปัญหาการดำเนินงานของผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
- (3) ประสานงานจัดการที่ปรึกษาเฉพาะเรื่อง สำหรับให้คำปรึกษาปัญหาเชิงลึกเฉพาะราย
- (4) ให้คำปรึกษาแนะนำการจัดทำเอกสารรายงาน สรุปผลการประกอบการ การเขียน Best Practice และเอกสารเพื่อการรายงานผลต่อสถานศึกษา
- (5) จัดทำแผนการนิเทศและรายงานผลการนิเทศตลอดภาคเรียนหรือตามเวลาที่กำหนดและเมื่อสิ้นสุดการบ่มเพาะเสนอสถานศึกษาเพื่อทราบ
- (6) สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน
- (7) ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

### ครูที่ปรึกษาด้านบัญชีหน้าที่ความรับผิดชอบ มีดังนี้

- (1) ดูแลให้คำปรึกษาในการจัดทำบัญชีของผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
- (2) จัดทำงบดุล งบกำไรขาดทุน และรายงานทางการเงินอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
- (3) ให้คำปรึกษาในการจัดสรรกำไรสุทธิของผู้ประกอบการ
- (4) สรุปผลและรายงานผลการดำเนิน
- (5) ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย
- (6)

### 6. นายครชิต เมฆลชา ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ ปฏิบัติหน้าที่ ประธานฝ่ายวิจัย นวัตกรรม

- |                               |                                                                            |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 6.1 นายจตุวัฒน์ บุญมา         | ตำแหน่ง อาจารย์ฝ่ายวิชาการ<br>ปฏิบัติหน้าที่ หัวหน้างานนวัตกรรม/วิจัย      |
| 6.2 นายสิทธิชัย โกเสนโต       | ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาอิเล็กทรอนิกส์<br>ปฏิบัติหน้าที่ ครูผู้สอนโครงการ       |
| 6.3 นางสาวนราภรณ์ มีสวัสดิ์   | ตำแหน่ง หัวหน้าสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ<br>ปฏิบัติหน้าที่ ครูผู้สอนโครงการ |
| 6.4 นายบุญธรรม อุดจอม         | ตำแหน่ง หัวหน้าสาขางานการท่องเที่ยว<br>ปฏิบัติหน้าที่ ครูผู้สอนโครงการ     |
| 6.5 นายเวโรจน์ พงษ์บุพศิริกุล | ตำแหน่ง อาจารย์สอน<br>ปฏิบัติหน้าที่ ครูผู้สอนโครงการ                      |

### ฝ่ายนวัตกรรมหน้าที่ความรับผิดชอบ ดังนี้

- (1) ส่งเสริม สนับสนุนให้ผู้เข้าร่วมการบ่มเพาะ แสวงหา และพัฒนานวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์เพื่อนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ และจดสิทธิบัตร
- (2) สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน
- (3) ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ศึกษามอบหมาย





7. นางวิมพ์ภากุล เตรียมสันติภาพ ตำแหน่ง รองผู้จัดการฝ่ายบริหาร ปฏิบัติหน้าที่ ประธานฝ่ายธุรการ

7.1 นางสาวมยุรีย์ ไชยลังการ ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ  
ปฏิบัติหน้าที่ หัวหน้างานฝ่ายธุรการ

7.2 นายสุชาติ กองกุล ตำแหน่ง หัวหน้าหมวดภาษาต่างประเทศ  
ปฏิบัติหน้าที่ กรรมการงานธุรการ

7.3 นายประเสริฐ ลิ่นถาชี ตำแหน่ง อาจารย์ฝ่ายวิชาการ  
ปฏิบัติหน้าที่ กรรมการงานธุรการ

ฝ่ายธุรการหน้าที่ความรับผิดชอบ ดังนี้

- (1) จัดการระบบงานด้านสารบรรณ และเอกสารในหน่วยงาน
- (2) จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการเงิน การบัญชี การเบิกจ่ายงบประมาณ
- (3) รวบรวมระเบียบข้อบังคับของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถานศึกษา และหน่วยงาน
- (4) ให้บริการร้านเอกสาร แบบพิมพ์ เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ที่ศูนย์บ่มเพาะให้บริการกับผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
- (5) สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน
- (6) ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

สั่ง ณ วันที่ 22 พฤษภาคม 2561

ลงชื่อ



(นายฉลุย พันธุ์ทอง)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่



แผนปฏิบัติงาน/ปฏิทินการปฏิบัติงาน  
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ฯ





# แผนปฏิบัติการ

## ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

วิทยาลัยเทคโนโลยีปณิชกานนา เชียงใหม่  
ประจำปีการศึกษา 2561



ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีปณิชกานนา เชียงใหม่

# แผนปฏิบัติการประจำปี

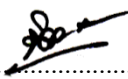
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่  
ปีการศึกษา 2561

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
กระทรวงศึกษาธิการ



เรียน ประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

แผนปฏิบัติการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561 ได้ผ่านการประชุมและหารือโดยคณะกรรมการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะฯ แล้ว ทั้งนี้งานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาจึงใคร่ขออนุมัติใช้แผนปฏิบัติการการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะฯ เพื่อดำเนินงานตามขั้นตอนให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด  
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ผู้เสนอแผนปฏิบัติการฯ .....  ..... หัวหน้าศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
(นางสาวจิตาภรณ์ นิ่มเนตร)

ผู้รับรองแผนปฏิบัติการฯ .....  ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ  
(นายครรชิต เมฆขลา) ..... รองประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

ผู้อนุมัติแผนปฏิบัติการฯ .....  ..... ผู้อำนวยการ  
(นายฉลวย พันธุ์ทอง) ..... ประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา





### คำนำ

แผนปฏิบัติงานของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยี  
โพลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561 เป็นการบริหารงานอย่างเป็นระบบ  
ถือเป็นเครื่องมือที่สำคัญที่จะช่วยให้การพัฒนาศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาให้เป็น  
แหล่งเรียนรู้ และบ่มเพาะ นักเรียน นักศึกษา ให้เป็นผู้ประกอบการและต่อยอดธุรกิจให้มี  
ความยั่งยืนต่อไป

งานบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโพลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่



## สารบัญ

|                                                   | หน้า |
|---------------------------------------------------|------|
| สภาพทั่วไปของสถานศึกษา                            | 1    |
| การดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา | 1    |
| วิสัยทัศน์                                        | 2    |
| พันธกิจ                                           | 2    |
| เป้าหมาย                                          | 2    |
| แผนการดำเนินงาน                                   | 3    |



**แผนปฏิบัติการประจำปี**  
**ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา**  
**วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2561**

**สภาพทั่วไปของสถานศึกษา**

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ตั้งอยู่เลขที่ 2 ถนนสุขเกษม ตำบล ป่าตัน อำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่ ได้รับอนุญาตให้ดำเนินการจากกระทรวงศึกษาธิการ ตั้งแต่วันที่ 18 ธันวาคม 2521 เป็นต้นมา มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการศึกษา ด้านวิชาชีพแก่เยาวชนชาวเชียงใหม่ และเยาวชนทั่วไป โดยเฉพาะในภาคเหนือได้มีโอกาสศึกษาในด้านวิชาชีพ ปัจจุบันมี นายสมมติธิ ทิพยมณฑล เป็นผู้รับใบอนุญาตและผู้จัดการ จัดการเรียนการสอนโดยใช้หลักสูตร ของกรมอาชีวศึกษาใน 4 ประเภทวิชา ได้แก่ ประเภทวิชาอุตสาหกรรม พาณิชยกรรม อุตสาหกรรมท่องเที่ยว และเทคโนโลยีสารสนเทศ

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนาเชียงใหม่ ตั้งอยู่เลขที่ 2 ถนนสุขเกษม อ.เมือง จ.เชียงใหม่ จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2521 เปิดดำเนินการในปีการศึกษา 2522 ปัจจุบันมี นายสมมติธิ ทิพยมณฑล เป็นผู้รับใบอนุญาตและผู้จัดการ จัดการเรียนการสอนโดยใช้หลักสูตร ของกรมอาชีวศึกษาใน 4 ประเภทวิชา ได้แก่ ประเภทวิชาอุตสาหกรรม พาณิชยกรรม อุตสาหกรรมท่องเที่ยว และเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

**การดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา**

นโยบายรัฐบาลมีความมุ่งมั่นที่จะสร้างผู้ประกอบการขึ้นในประเทศไทย โดยมีทิศทางที่ชัดเจนในการสนับสนุนส่งเสริมพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) เพื่อเป็นกลไกสำคัญในการฟื้นฟูและพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศในระยะยาว กลยุทธ์ใหม่ในการพัฒนาเสริมสร้าง SMEs จึงต้องมุ่งสร้างผู้ประกอบการรายใหม่ให้มีทั้งจำนวนเพิ่มมากขึ้นอย่างมีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ อันจะเป็นหัวใจสำคัญในการสร้างธุรกิจใหม่ ๆ ขึ้นในระบบเศรษฐกิจของประเทศให้เจริญเติบโตและเข้มแข็งยิ่งขึ้นตามลำดับ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (สอศ.) จึงดำเนินการจัดแผนงาน โครงการ และกิจกรรม พัฒนาการศึกษาวชิรชีพด้วยการพัฒนาทักษะพื้นฐานของนักศึกษาอาชีวศึกษาให้มีความรู้ด้านการจัดการธุรกิจ (Business Plan) อย่างแท้จริง ตลอดจนพัฒนาทักษะในการคิดเชิงสร้างสรรค์ (Creative Thinking) ด้วยการสร้างชิ้นงาน สิ่งประดิษฐ์ หรือนวัตกรรมตามสาขาวิชาชีพ และนำมาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ รวมไปถึงการสร้างเครือข่ายเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการรายใหม่ทั้งกลุ่มเป้าหมายในระบบและนอกระบบการศึกษา รวมทั้งสร้างช่องทางการเข้าถึงแหล่งเงินทุนและองค์ความรู้ทางธุรกิจ เพื่อเพิ่มช่องทางอาชีพให้กับผู้เรียนสายอาชีวศึกษา นอกเหนือจากการเป็นลูกจ้างในสถานประกอบการ โดยมีนโยบายให้สถานศึกษาด้านอาชีวศึกษาต้องดำเนินการจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจเพื่อการศึกษา

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ จึงได้จัดตั้งศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจเพื่อการศึกษาขึ้น เพื่อส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของนักศึกษาและประชาชนทั่วไปที่สนใจ ให้สามารถนำความรู้และทักษะเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์เชิงพาณิชย์ ให้มีความพร้อมที่จะเริ่มประกอบธุรกิจของตนเอง หรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน



## วิสัยทัศน์ พันธกิจ และเป้าหมายของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

### วิสัยทัศน์

ส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาขีดความสามารถของผู้เรียน ประชาชนบุคคลทั่วไปที่สนใจที่จะเริ่มประกอบธุรกิจ รวมถึงการรักษาธุรกิจเดิม เพิ่มธุรกิจใหม่ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และบ่มเพาะการเป็นผู้ประกอบการให้กับนักเรียนนักศึกษา และประชาชนทั่วไป

### พันธกิจ

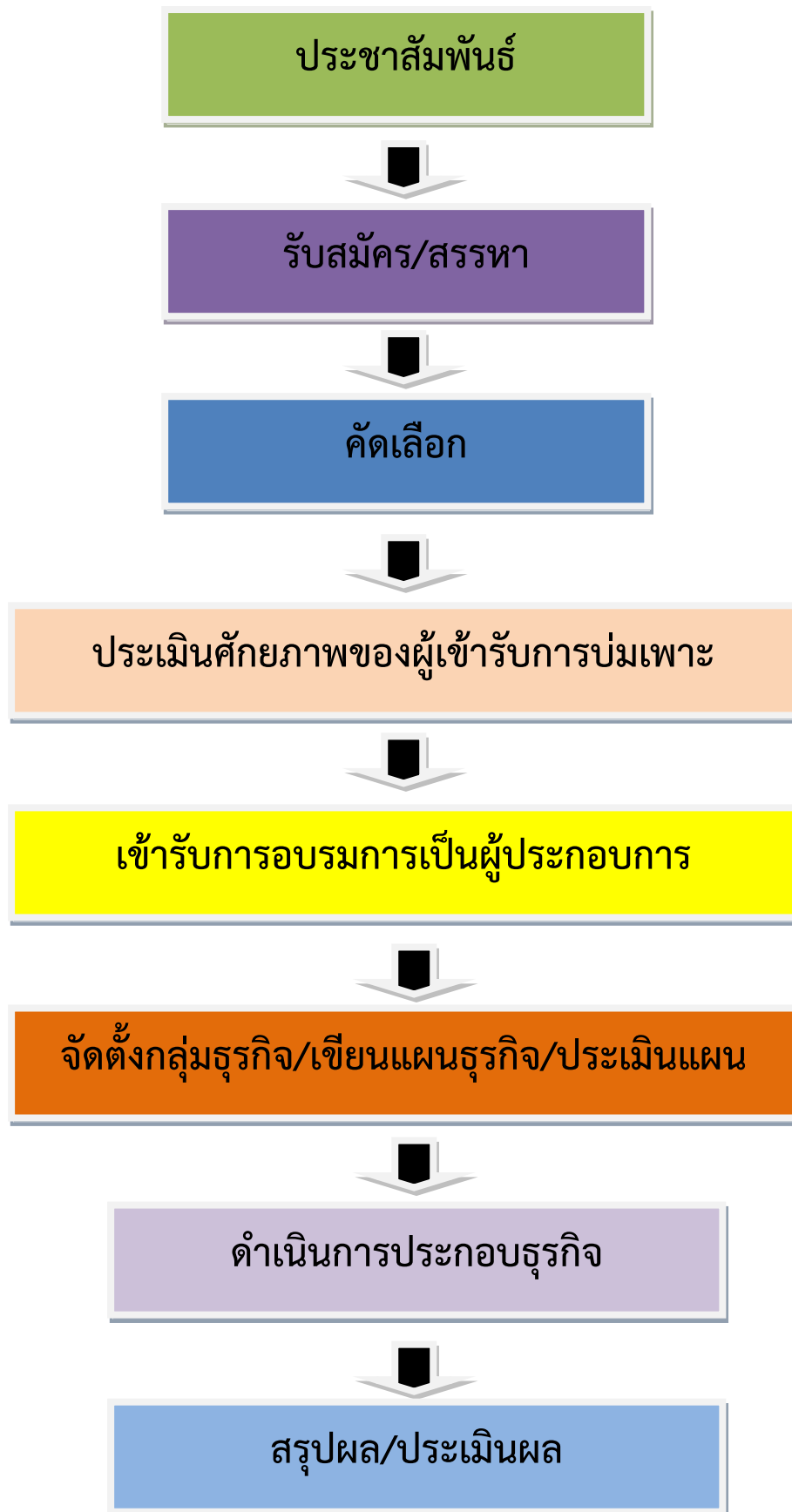
1. ประสานความร่วมมือในการบริหารจัดการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาให้เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
2. เสริมสร้างความรู้ และความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการให้แก่ นักเรียน นักศึกษา
3. นิเทศกำกับติดตามการดำเนินงานกลุ่มธุรกิจต่าง ๆ ในสถานศึกษาให้สามารถการดำเนินการตามแผนธุรกิจที่กำหนดไว้
4. สนับสนุนส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการบ่มเพาะ พัฒนานวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์เพื่อนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์

### เป้าหมาย

นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจ



กระบวนการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาสำหรับกลุ่มเป้าหมายในสถานศึกษา





รูปแบบการบ่มเพาะผู้ประกอบการของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่



โครงสร้างการบริหารงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่



นายฉลวย พันธุ์ทอง  
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่  
ประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา



นายครรชิต เมฆขลา  
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่  
รองประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

คณะกรรมการที่ปรึกษาภายใน

1. นายศิริภพ เจริญกุล
2. นางวิมพ์ภากุล เตรียมสันติภาพ
3. นายอุดมเดช ต.เจริญ
4. นายประสิทธิ์ ชูดวง
5. นายอุทัย ศรีสุวรรณ

คณะกรรมการที่ปรึกษากายนอก

1. ประธานหอการค้า จ.เชียงใหม่
2. ประธานสภาอุตสาหกรรม จ.เชียงใหม่
3. ดร.ณรงค์ ตานานวัฒน์  
ประธานกิตติมศักดิ์ หอการค้า จ.เชียงใหม่



นางสาวฐิตาภรณ์ นิ่มเนตร  
หัวหน้าศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

ฝ่ายฝึกอบรม



นายสะอาด กันคำ  
ประธานกรรมการ

นายพิภพ ปัญญาฟู  
กรรมการ

นายสุริน ร่วมคำ  
กรรมการ

นางสาวมยุรีย์ ไชยลังการ  
กรรมการ

ฝ่ายบ่มเพาะ



นางสาวฐิตาภรณ์ นิ่มเนตร  
ประธานกรรมการ

หัวหน้าสาขาทุกสาขา  
กรรมการ

อาจารย์สาขางานการตลาด  
ครูที่ปรึกษาธุรกิจ

อาจารย์สาขางานการบัญชี  
ครูที่ปรึกษาบัญชี

ฝ่ายนวัตกรรม



นายครรชิต เมฆขลา  
ประธานกรรมการ

หัวหน้าสาขาทุกสาขา  
กรรมการ

อาจารย์สอนโครงการ  
กรรมการ

นายจตุวัฒน์ บุญมา  
กรรมการและ

ฝ่ายธุรการ



นางวิมพ์ภากุล เตรียมสันติภาพ  
ประธานกรรมการ

นายวีระชัย ทะจันทร์  
กรรมการ

นายสุชาติ กองกุล  
กรรมการ

นายประเสริฐ ลิ่นถาษี  
กรรมการและเลขานุการ

## หน้าที่ความรับผิดชอบ มีดังนี้

1. ประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา และรองประธานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา มีหน้าที่ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำปรึกษา ร่วมกับคณะกรรมการดำเนินงานกำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจ กลยุทธ์ และกำกับดูแล ติดตาม ประเมินผลการบ่มเพาะให้บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ และเป้าหมายที่กำหนด
2. คณะกรรมการที่ปรึกษา ประกอบด้วย ตัวแทนของหน่วยงานต่อไปนี้ ได้แก่ หอการค้าจังหวัด ธนาคารออมสิน อุตสาหกรรมจังหวัด พัฒนาชุมชน พาณิชย์จังหวัด ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม
3. หัวหน้าศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา
  - 3.1 จัดการศูนย์บ่มเพาะ ประสานงานสร้างความร่วมมือกับฝ่ายต่าง ๆ ดำเนินการบ่มเพาะ ผู้เข้าร่วมรับการบ่มเพาะให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการบริการศูนย์ฯ กำหนด
  - 3.2 ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ตามความต้องการ (Needs) ของแต่ละกลุ่ม
  - 3.3 ประสานงานในการจัดการที่ปรึกษาธุรกิจ ที่ปรึกษาการตลาด ที่ปรึกษาบัญชี ให้แก่ผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
  - 3.4 ดูแล และรับสถานที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องมือและอุปกรณ์ในศูนย์บ่มเพาะ
  - 3.5 ประสานงานกับสถาบันการเงิน และหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อหาแหล่งเงินทุนสนับสนุนผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
  - 3.6 ดำเนินการดูแลการเบิกจ่ายงบประมาณ และเงินรายได้ต่าง ๆ ให้เป็นไปตามระเบียบทางราชการและที่คณะกรรมการบริหารศูนย์บ่มเพาะกำหนด
  - 3.7 ส่งเสริม และสนับสนุนผู้เข้ารับการบ่มเพาะเพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน
  - 3.8 สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน
  - 3.9 ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่สถานศึกษามอบหมาย
4. ฝ่ายฝึกอบรม
  - 4.1 ประสานงานในการจัดหาที่ปรึกษาธุรกิจ ที่ปรึกษาบัญชี ให้แก่ผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
  - 4.2 ดูแล และรับสถานที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องมือและอุปกรณ์ในศูนย์บ่มเพาะ
  - 4.3 ประสานงานกับสถาบันการเงินและหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อหาแหล่งเงินทุนสนับสนุนผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
  - 4.4 ดำเนินการดูแลการเบิกจ่ายงบประมาณ และเงินรายได้ต่าง ๆ ให้เป็นไปตามระเบียบทางราชการ
  - 4.5 ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่สถานศึกษามอบหมาย
5. ฝ่ายบ่มเพาะ
  - 5.1 สรรหา พิจารณาคัดเลือก นักเรียนนักศึกษาที่มีศักยภาพเข้ารับการบ่มเพาะ
  - 5.2 ทำหน้าที่เป็น “พี่เลี้ยง” ให้การดูแลและให้คำแนะนำแก่ผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
  - 5.3 ประสานงานกับแผนกวิชาและงานต่าง ๆ ในสถานศึกษาเพื่อจัดกิจกรรมการบ่มเพาะ
  - 5.4 สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน
  - 5.5 ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่สถานศึกษามอบหมาย



6. ฝ่ายนวัตกรรม

- 6.1 ส่งเสริม สนับสนุนให้ผู้เข้ารับการบ่มเพาะ แสวงหา และพัฒนานวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์เพื่อนำไปใช้ ในเชิงพาณิชย์ และจดสิทธิบัตร
- 6.2 สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน
- 6.3 ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่สถานศึกษามอบหมาย

7. ฝ่ายธุรการ

- 7.1 จัดการระบบงานทางด้านสารบรรณ และเอกสารภายในหน่วยงาน
- 7.2 จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการเงิน การบัญชี การเบิกจ่ายเงินงบประมาณ
- 7.3 รวบรวมระเบียบข้อบังคับของส านักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถานศึกษาและหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน
- 7.4 ให้บริการด้านเอกสาร แบบพิมพ์ เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ที่ศูนย์บ่มเพาะ ให้บริการกับผู้เข้า รับการบ่มเพาะ
- 7.5 สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน
- 7.6 ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

8. ครูที่ปรึกษาธุรกิจ

- 8.1 ให้คำปรึกษาในการจัดตั้งกลุ่มธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ การจดทะเบียนธุรกิจ การปฏิบัติงานให้ ถูกต้องตามระเบียบของสถานศึกษา และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 8.2 นิเทศติดตามการปฏิบัติงาน ให้คำแนะนำและช่วยแก้ไขปัญหาการดำเนินงานของผู้เข้ารับการบ่ม เพาะในด้านการจัดการธุรกิจ การจัดทำบัญชี การตลาด การเงิน และอื่น
- 8.3 ประสานงานจัดหาที่ปรึกษาเฉพาะเรื่องสำหรับให้คำปรึกษาปัญหาเชิงลึกเฉพาะราย
- 8.4 ให้คำปรึกษาแนะนำการจัดทำเอกสารรายงาน สรุปผลการประกอบการเขียน Best Practice และเอกสารเพื่อการรายงานผลต่อสถานศึกษา
- 8.5 จัดทำแผนการนิเทศและรายงานผลการนิเทศตลอดภาคเรียนหรือตามเวลาที่กำหนดและเมื่อสิ้นสุดการบ่มเพาะเสนอสถานศึกษาเพื่อทราบ
- 8.6 สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน
- 8.7 ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

9. ครูที่ปรึกษาด้านบัญชี

- 9.1 ดูแลให้คำปรึกษาในการจัดทำบัญชีของผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
- 9.2 จัดทำงบดุล งบกำไรขาดทุนและรายงานทางการเงินอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องร่วมกับผู้เข้ารับการบ่มเพาะ
- 9.3 ให้คำปรึกษาในการจัดสรรกำไรสุทธิของผู้ประกอบการ
- 9.4 สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน
- 9.5 ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย



**หลักสูตรการฝึกอบรมผู้เข้ารับการบ่มเพาะของศูนย์บ่มเพาะอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่**

**พันธกิจ**

- พันธกิจที่ 1 ผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านอุตสาหกรรม บริหารธุรกิจและอุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
ให้เป็นนักเทคโนโลยีที่มีคุณธรรม จริยธรรมมีสมรรถนะวิชาชีพในระดับสากล
- พันธกิจที่ 3 พัฒนาระบบการจัดการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่

**เป้าหมายที่**

- เป้าประสงค์ที่ 5 : เพื่อยกระดับผู้สำเร็จการศึกษามีมาตรฐานการศึกษาทั้งทางด้านวิชาการ  
และวิชาชีพสู่ระดับสากล
- เป้าประสงค์ที่ 6 : ส่งเสริมให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ทางเทคโนโลยี ไปพัฒนา  
ตนเองและสังคม รวมถึงการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- เป้าประสงค์ที่ 15 : เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ด้านวิชาการและวิชาชีพ
- เป้าประสงค์ที่ 16 : เพื่อให้ นักศึกษาเป็นผู้มีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

| แผนงาน/โครงการ                                | วัตถุประสงค์                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.การเตรียมความพร้อมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ | เพื่อเพิ่มพูนความรู้ในด้านกฎระเบียบในการดำเนินธุรกิจ การขออนุญาต ตลอดจนบทบาทและการส่งเสริมของภาครัฐและเอกชน แสวงหาพันธมิตรเพื่อนำไปสู่เชิงพาณิชย์ | - การเป็นผู้ประกอบการ<br>- กฎระเบียบในการดำเนินธุรกิจ<br>- การจดทะเบียนพาณิชย์<br>- แหล่งนวัตกรรมและการต่อยอดเชิงพาณิชย์                                                                                                                                                   |
| 2. การเขียนแผนธุรกิจ                          | 1. เพื่อเป็นคู่มือในการลงทุน<br>2. เพื่อใช้เป็นเอกสารประกอบการกู้เงิน<br>3. เพื่อใช้ตรวจสอบผลการลงทุนธุรกิจ                                       | - ความหมายและความสำคัญแผนธุรกิจ<br>- วัตถุประสงค์<br>- องค์ประกอบของแผนธุรกิจ<br>- บทสรุปของผู้บริหาร<br>- บทนำและการบริหารโครงการ<br>- การวิเคราะห์สถานการณ์และปัจจัยแวดล้อม<br>- แผนการตลาด<br>- แผนการผลิต<br>- แผนการเงิน<br>- แผนการบริหารจัดการ<br>- แผนสำรองฉุกเฉิน |



| แผนงาน/โครงการ   | วัตถุประสงค์                                                                                                  | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. การศึกษาดูงาน | เพื่อเพิ่มพูนทักษะให้เป็นผู้ประกอบการ<br>ได้เห็นการทำงานของผู้ประกอบการที่<br>ประสบความสำเร็จในแต่ละสาขาอาชีพ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาดูงานธุรกิจที่เกี่ยวข้อง<br/>เกี่ยวกับการเริ่มต้นธุรกิจ การ<br/>บริหารจัดการ การผลิต การตลาด<br/>การบริหารเงินทุน</li> <li>- ศึกษาดูงานเกี่ยวกับการดำเนินงาน<br/>ธุรกิจ และการเป็นผู้ประกอบการที่<br/>ประสบผลสำเร็จ</li> </ul> |

#### สรุปแผนการดำเนินงาน

| ที่ | แผนงาน/โครงการ                                  | ปีการศึกษา 2561 |       |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
|-----|-------------------------------------------------|-----------------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
|     |                                                 | พ.ค.            | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. |
| 1.  | โครงการบ่มเพาะ<br>ผู้ประกอบการอาชีวศึกษา        |                 |       |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
| 2.  | โครงการอบรมเขียนแผน<br>ธุรกิจ                   |                 |       |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
| 3.  | โครงการประกวดแผนธุรกิจ                          |                 |       |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |
| 4.  | โครงการดูงานเพื่อเสริมสร้าง<br>ผู้ประกอบการใหม่ |                 |       |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |

#### ข้อมูลแผนการรับผู้เข้าร่วมอบรม หลักสูตรของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

| หลักสูตรการฝึกอบรมฯ                         | ภายในสถานศึกษา<br>นักเรียน/นักศึกษา | ภายนอกสถานศึกษา<br>ประชาชนทั่วไป | รวมทั้งหมด |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|------------|
| โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา        | 50                                  | -                                | 50         |
| การเขียนแผนธุรกิจ                           | 50                                  | -                                | 50         |
| การประกวดแผนธุรกิจ                          | 50                                  | -                                | 50         |
| การศึกษาดูงาน                               | 50                                  | -                                | 50         |
| เผยแพร่การบ่มเพาะผู้ประกอบการ<br>อาชีวศึกษา | 50                                  | -                                | 50         |
| รวม                                         | 250                                 | -                                | 250        |





งบประมาณรายรับ - รายจ่าย  
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่  
ปีการศึกษา 2561

| เงินงบประมาณ                                                                                      | จำนวนเงิน (บาท)  | หมายเหตุ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| <b>งบประมาณรายรับ</b>                                                                             |                  |          |
| 1. งบประมาณสนับสนุนจากวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา ฯ                                          | 99,802.00        | -        |
| <b>งบประมาณรายจ่าย</b>                                                                            |                  |          |
| 1. โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา                                                           | 9,000.00         | -        |
| 2. โครงการอบรมเขียนแผนธุรกิจ                                                                      | 2,000.00         | -        |
| 3. โครงการประกวดแผนธุรกิจ                                                                         | 7,000.00         | -        |
| 4. โครงการศึกษาดูงานเพื่อเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่                                               | 9,640.00         | -        |
| 5. โครงการอบรมและศึกษาดูงานการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการทางด้านช่างเครื่องปรับอากาศสู่มืออาชีพ | 12,000.00        | -        |
| 6. การดำเนินการธุรกิจ ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา                                          | 60,162.00        | -        |
| <b>รวมงบประมาณรายจ่าย</b>                                                                         | <b>99,826.00</b> | <b>-</b> |

สรุปผลการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ปีการศึกษา 2561

| งาน/โครงการ                                                                                       | ระยะเวลา                 | งบประมาณ (บาท) | หมายเหตุ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|----------|
| 1. โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา                                                           | 12 มิถุนายน 2561         | 9,000.00       | -        |
| 2. โครงการอบรมเขียนแผนธุรกิจ                                                                      | 19 มิถุนายน 2561         | 5,615.00       | -        |
| 3. โครงการประกวดแผนธุรกิจ                                                                         | 25 มิถุนายน 2561         | 6,600.00       | -        |
| 4. โครงการศึกษาดูงานเพื่อเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่                                               | 17 กรกฎาคม 2561          | 9,473.00       | -        |
| 5. โครงการอบรมและศึกษาดูงานการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการทางด้านช่างเครื่องปรับอากาศสู่มืออาชีพ | 1 ธันวาคม 2561           | 10,320.00      | -        |
| 6. การดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะ ต่อยอดธุรกิจ จำนวน 3 ธุรกิจ                                           | ตุลาคม – กุมภาพันธ์ 2562 | 55,432.00      | -        |



|            |           |   |
|------------|-----------|---|
| รวมทั้งหมด | 99,826.00 | - |
|------------|-----------|---|

รายชื่อนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ



รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ (ฉบับที่มีการลงลายมือชื่อ)

| ลำดับที่ | ชื่อ -สกุล                 | ลายเซ็น              | หมายเหตุ |
|----------|----------------------------|----------------------|----------|
| 1        | นางสาวประกายดาว จินะอ้าย   | ประกายดาว จินะอ้าย   |          |
| 2        | นางสาวจิรินันท์ พานิชผล    | จิรินันท์ พานิชผล    |          |
| 3        | นางสาวอาทิตย์ยา วงศ์สวย    | อาทิตย์ยา วงศ์สวย    |          |
| 4        | นางสาวอรทัย ประสิทธิ์      | อรทัย ประสิทธิ์      |          |
| 5        | นางสาวชลธิชา มะโนใจ        | ชลธิชา มะโนใจ        |          |
| 6        | นางสาววาทีณี เดชทวี        | วาทีณี เดชทวี        |          |
| 7        | นางสาวธัญวรัตน์ พิกุล      | ธัญวรัตน์ พิกุล      |          |
| 8        | นางสาวรุ่งทิพา มาลาหวล     | รุ่งทิพา มาลาหวล     |          |
| 9        | นางสาวรชยา คัดกันไ้        | รชยา คัดกันไ้        |          |
| 10       | นางสาวจันจิรา ทรงเจริญกุล  | จันจิรา ทรงเจริญกุล  |          |
| 11       | นายสมบูรณ์ จตุคาม          | สมบูรณ์ จตุคาม       |          |
| 12       | นางสาวคำแหลง บุญโย         | คำแหลง บุญโย         |          |
| 13       | นางสาวสุภัทสร บินกลาง      | สุภัทสร บินกลาง      |          |
| 14       | นางสาวกมลรัตน์ ปาระพงศ์    | กมลรัตน์ ปาระพงศ์    |          |
| 15       | นางสาวชุติมา เปรมวชิระนนท์ | ชุติมา เปรมวชิระนนท์ |          |
| 16       | นางสาวแดง หมอกแสง          | แดง หมอกแสง          |          |
| 17       | นางสาวปาวิกา ลุงกอ         | ปาวิกา ลุงกอ         |          |
| 18       | นางสาวอาทิตย์ยา ลุงหลู่    | อาทิตย์ยา ลุงหลู่    |          |
| 19       | นางสาวธีรดา ลุงกอ          | ธีรดา ลุงกอ          |          |



แบบฟอร์มลงลายมือชื่อนักศึกษาที่เข้าร่วมการดำเนินงาน  
ศูนย์บ่มเพาะ PAPA PIZZA วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

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





รายงานผลการดำเนินงาน  
ธุรกิจที่ 1 ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ







## รายงานผลการดำเนินงาน

### ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFE

ปีการศึกษา 2561



วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

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



รายงานผลการดำเนินการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
ธุรกิจ- SA-LUEM SA-LUE CAFE วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ / ปีการศึกษา 2561

1. วิธีการหรือกระบวนการดำเนินการที่ผ่านมา

สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา และวิชาชีพ  
สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ผู้รับผิดชอบดำเนินโครงการ

|                     |               |                                     |
|---------------------|---------------|-------------------------------------|
| 1. นางสาวประกายดาว  | จินาอาย       | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 2. นางสาวจิรินทร์   | พานิชผล       | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 3. นางสาวอาทิตย์ยา  | วงศ์สวย       | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 4. นางสาวอรทัย      | ประสิทธิ์     | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 5. นางสาวชลธิชา     | มะโนใจ        | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 6. นางสาววาทีณี     | เดชทวี        | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 7. นางสาวธัญวรัตน์  | พิกุล         | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 8. นางสาวรุ่งทิพา   | มาลาหวล       | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 9. นางสาวรชยา       | คิดกันไว้     | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 10. นางสาวจันจิรา   | ทรงเจริญกุล   | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 11. นายสมบูรณ์      | จตุณาม        | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.2  |
| 12. นางสาวคำแหลง    | บุญโย         | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.1  |
| 13. นางสาวสุกัสน    | บินกลาง       | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.1  |
| 14. นางสาวกมลรัตน์  | ประพงค์       | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.1  |
| 15. นางสาวชุดิมา    | เปรมวชิระนนท์ | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.1  |
| 16. นางสาวแดง       | หมอกแสง       | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.1  |
| 17. นางสาวปวิกา     | ลุงกอ         | นักศึกษาสาขางานการตลาด ระดับ ปวส.1  |
| 18. นางสาวอาทิตย์ยา | ลุงหลู่       | นักศึกษาสาขางานการบัญชี ระดับ ปวช.1 |
| 19. นางสาวธีรดา     | ลุงกอ         | นักศึกษาสาขางานการบัญชี ระดับ ปวช.1 |

คณะกรรมการ ศูนย์บ่มเพาะ : SA-LUEM SA-LUE CAFE

|                    |               |                              |
|--------------------|---------------|------------------------------|
| 1. นางสาวฐิตาภรณ์  | นิมเนตร       | ประธานศูนย์บ่มเพาะฯ          |
| 2. นางสาวเขมิกา    | สุภาชี        | อาจารย์ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะ |
| 3. นางสาวณัฐพิมา   | กอนแก้ว       | ฝ่ายการเงิน                  |
| 4. นางสาวเบญจวรรณ  | ชีวิวิริยะกุล | ฝ่ายการขาย                   |
| 5. นางสาวลักษณนารา | ยะแก้ว        | ฝ่ายผลิต/จัดซื้อ             |
| 6. นายชญานนท์      | บนแท่นทิพย์   | ฝ่ายผลิต/จัดซื้อ             |
| 7. นางจิตตินิภา    | ทองนวล        | 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](mailto:lannapoly@lannapoly.ac.th)
2. ชื่อโครงการ : SA-LUEM SA-LEU CAFE
3. ประเภทสินค้าหรือบริการที่ดำเนินการ : เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ
4. หลักการและเหตุผล :

ปัจจุบันผู้คนต่างหันมาใส่ใจดูแลสุขภาพกันมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการออกกำลังกาย หรือเลือกที่จะบริโภคอาหารที่เป็นประโยชน์ประเภทผักและผลไม้มากยิ่งขึ้น ดังนั้น ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFE จึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการที่จะตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้าผู้รักสุขภาพ โดยการทำน้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ มีจุดเด่นที่แตกต่างกับร้านน้ำปั่นทั่วไป คือ เป็นน้ำปั่นสมุนไพรที่ใช้ส่วนผสมของผลไม้ต่างๆตามความชอบของผู้บริโภค นอกจากนี้ สร้างจุดเด่นในรสชาติ และความแปลกใหม่ของรูปแบบผลิตภัณฑ์ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

ด้วยทางวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ได้เปิดโอกาสให้นักเรียนนักศึกษาดำเนินโครงการหารายได้ระหว่างเรียน และบ่มเพาะวิสาหกิจในสถานศึกษาทางวิทยาลัย ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFE ถือเป็นการสร้างอาชีพและเป็นแหล่งการเรียนรู้นอกห้องเรียนในการสร้างสรรค์อาชีพเพื่อต่อยอดในการเป็นผู้ประกอบการต่อไป อีกทั้งการสร้างโอกาสในการเพิ่มพูนและฝึกอบรมความชำนาญ ทักษะอาชีพ

**5. วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
2. เพื่อให้นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. เพื่อให้นักศึกษามีประสบการณ์ในการทำงาน และสามารถต่อยอดในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจได้

**6. เป้าหมายในการดำเนินการ**

- เป้าหมายเชิงปริมาณ

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

- เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. มีศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาที่มีธุรกิจที่มีประสิทธิภาพ
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการมีความพร้อม สามารถที่จะเริ่มประกอบธุรกิจของตนเองได้
3. นักศึกษาสามารถต่อยอดในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจได้



## 7. วิธีการดำเนินการ

### Plan : การเตรียมการ

1. ประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาผู้สนใจเข้าร่วมอบรมโครงการ บ่มเพาะผู้ประกอบการฯ
2. รับสมัครนักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการบ่มเพาะ ผู้ประกอบการฯ
3. คัดเลือกนักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการบ่มเพาะ ผู้ประกอบการฯ ที่มีความสนใจการประกอบอาชีพ และมีรายได้ระหว่างภาคเรียน
4. อบรมและพัฒนาให้นักศึกษาที่ได้รับการคัดเลือกศูนย์บ่มเพาะ ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ ให้ความพร้อมในการให้บริการแก่ลูกค้า อย่างมีศักยภาพ
5. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ ร่วมวางแผนและคิดค้นรายการสูตรเครื่องดื่มต่าง ๆ เพื่อจัดจำหน่าย รวมทั้งทดลองสูตรเครื่องดื่ม
6. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ ร่วมกำหนดราคาของเครื่องดื่ม รวมทั้งจัดทำโปรโมชั่นเปิดร้านใหม่
7. สำรวจราคาวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินธุรกิจ
8. ออกแบบซุ้มขายเครื่องดื่มร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ โดยให้สาขางานก่อสร้างเป็นที่ปรึกษา ด้านการออกแบบ

### Do: การดำเนินงาน

1. คัดเลือกแบบซุ้มในการจัดจำหน่าย โดยคณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
2. ดำเนินการว่าจ้างร้าน อันดรี โทม อาร์น่าชั่น ในการติดตั้งร้านค้า SA-LUEM SA-LEU CAFÉ แบบน็อคดาวน์ โดยมีขนาด 3\*2.5 เมตร
3. จัดซื้อวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินธุรกิจ
4. จัดทำป้ายโปรโมชั่นร้านค้า SA-LUEM SA-LEU CAFÉ และป้ายรายการเครื่องดื่ม
5. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะร้านค้า SA-LUEM SA-LEU CAFÉ ทำการทดลองสูตรเครื่องดื่มน้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพเพื่อออกจำหน่าย
6. ตกแต่งร้านค้า SA-LUEM SA-LEU CAFÉ และเตรียมวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้มีความพร้อมในการเปิดให้บริการ

### Check : ประเมินผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจ และการสังเกตการณ์

1. แบบสอบถามความพึงพอใจผู้ใช้บริการ ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
2. การประเมินผู้ใช้บริการ ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ จากการสังเกตการณ์ และการสอบถามลูกค้าจากด้วยวาจา
3. จากการประเมินความพึงพอใจผู้ใช้บริการ ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ ในภาพรวมอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ย 4.26 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.24 โดยพบว่าผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจด้านเครื่องดื่มมีเมนูที่หลากหลาย/แปลกใหม่ มากที่สุด ความพึงพอใจอยู่ในระดับ ดีมาก มีค่าเฉลี่ย 4.56 รองลงมา คือช่วงเวลารอรับสินค้ามีความเหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 4.38 ราคาของเครื่องดื่มมี



- ความเหมาะสมกับคุณภาพ มีค่าเฉลี่ย 4.38 พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ สะดวก และรวดเร็วเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 4.36 รสชาติความอร่อยของเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 4.32 พนักงานมีความชำนาญในการทำเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 4.28 ได้รับสินค้าที่ตรงกับคำสั่งซื้อ มีค่าเฉลี่ย 4.26 บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรงและเหมาะสมกับสินค้า มีค่าเฉลี่ย 4.26 การให้บริการเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 4.16 ร้านค้ามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีค่าเฉลี่ย 3.66 ตามลำดับ
4. จัดประชุมคณะกรรมการและผู้ปฏิบัติงาน ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ ทุกวันศุกร์ ณ. ห้อง พ. 206 เพื่อรายงานผลการดำเนินงานรายสัปดาห์ เช่น รายรับ-รายจ่าย ปัญหาและอุปสรรคจากการดำเนินงาน รายการสรุปการจัดซื้อวัตถุดิบรายสัปดาห์

#### Act : การรายงาน

1. รายงานสรุปงบประมาณการเงิน
2. รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืนและความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ
3. รายงานการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
4. ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
5. สรุปผลการประชุมรายสัปดาห์เพื่อการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาผลการดำเนินงานร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
6. ตรวจสอบรายการตรวจนับทรัพย์สิน ศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ เมื่อสิ้นปีการศึกษา

#### 8. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
2. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน

9. งบประมาณ                      60,162    บาท    (หกหมื่นหนึ่งร้อยหกสิบสองบาทถ้วน)



**ค่าใช้จ่ายงบประมาณโครงการปฏิบัติการนโยบายสำคัญของหน่วยงานต้นสังกัด  
กิจกรรมศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา**

งบประมาณที่เบิกทั้งหมด 60,162.00 บาท (หกหมื่นหนึ่งร้อยหกสิบสองบาทถ้วน)

| ที่ | รายการ                                             | งบประมาณ         | ใช้จ่ายจริง      | คงเหลือ         | หมายเหตุ |
|-----|----------------------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|----------|
| 1   | ค่าจัดทำเคาเตอร์เคลื่อนที่<br>สำหรับจำหน่ายน้ำดื่ม | 38,000.00        | 38,000.00        |                 |          |
| 2   | ค่าวัสดุ/อุปกรณ์                                   | 13,140.00        | 13,496.00        | 356.00          |          |
| 3   | ค่าวัสดุหลัก                                       | 4,022.00         | 4,022.00         |                 |          |
| 4   | สำรองจ่าย ป้ายตู้ไฟ+<br>ป้ายอะคลิลิก               | 5,000.00         | 3,300.00         | 1,700.00        |          |
|     | <b>ยอดรวม</b>                                      | <b>60,162.00</b> | <b>58,818.00</b> | <b>1,344.00</b> |          |

ยอดเงินคงเหลือเข้าบัญชี / เบิกเพิ่มทั้งสิ้น 1,344.00 บาท (หนึ่งพันสามร้อยสี่สิบสี่บาทถ้วน)

1.3 คิดค้นและพัฒนาสูตรเฉพาะของผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ปั่นสมูทตี้ SA-LUEM SA-LEU CAFE

นักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการพร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบร่วมกันพัฒนาสูตรของผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ปั่นสมูทตี้ SA-LUEM SA-LEU CAFE] ได้จำนวน 2 ประเภท ดังนี้

1. ประเภทอิตาเลียนโซดา ประกอบด้วย 8 รายการ

1. สตอเบอร์รี่โซดา
2. กีวีอิตาเลียนโซดา
3. บลูเบอร์รี่อิตาเลียนโซดา
4. บลูฮาวายอิตาเลียนโซดา
5. เสาวรสอิตาเลียนโซดา
6. แอปเปิ้ลอิตาเลียนโซดา
7. ราสเบอร์รี่อิตาเลียนโซดา
8. มิกซ์เบอร์รี่อิตาเลียนโซดา

2. ประเภทสมูทตี้เพื่อสุขภาพ ประกอบด้วย 6 รายการ

1. สมูทตี้สตอเบอร์รี่
2. สมูทตี้กีวี





3. สมุดตีมะม่วง
4. สมุดตีมะพร้าวรมสค
5. สมุดตี้อีโอมสค
6. สมุดตี้อยะเกิร์ต

1.4 วางแผนส่วนดำเนินการขาย (ตั้งแต่เดือนตุลาคม – กุมภาพันธ์)

1.4.1 กำหนดเป็น 2 ช่วงเวลา ดังนี้

ช่วงที่ 1 ช่วงเวลา 11.00-12.00 น.

ช่วงที่ 2 ช่วงเวลา 12.00-13.00 น.

1.4.2 กำหนดนักศึกษาปฏิบัติหน้าที่การขาย

**ตารางเวรนักศึกษาศูนย์บ่มเพาะฯ (ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ)**

เวลาทำงาน ตั้งแต่เวลา 11.00 – 13.00 น.

ระหว่าง เดือนตุลาคม – กุมภาพันธ์

| วันที่      | ชื่อ – นามสกุล             | ห้อง    | หมายเหตุ  |
|-------------|----------------------------|---------|-----------|
| วันจันทร์   | นางสาวอาทิตย์ยา ลุงหลู่    | AC.1101 | แคชเชียร์ |
|             | นางสาวรัตติกานต์ เก่งกาจ   | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
|             | นางสาวคำแหง บุญโย          | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
| วันอังคาร   | นางสาวธีรดา ลุงกอ          | AC.1102 | แคชเชียร์ |
|             | นางสาวสุภัทสร บินกลาง      | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
|             | นางสาวแดง หมอกแสง          | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
|             | นางสาวปาวิกา ลุงกอ         | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
| วันพุธ      | นางสาวอาทิตย์ยา ลุงหลู่    | AC.1101 | แคชเชียร์ |
|             | นางสาวชุติมา เปรมวชิระนนท์ | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
|             | นางสาวกมลรัตน์ ปาระพงศ์    | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
| วันพฤหัสบดี | นางสาวธีรดา ลุงกอ          | AC.1102 | แคชเชียร์ |
|             | นางสาวรัตติกานต์ เก่งกาจ   | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
|             | นางสาวคำแหง บุญโย          | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
| วันศุกร์    | นางสาวอาทิตย์ยา ลุงหลู่    | AC.1101 | แคชเชียร์ |
|             | นางสาวสุภัทสร บินกลาง      | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
|             | นางสาวแดง หมอกแสง          | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |
|             | นางสาวปาวิกา ลุงกอ         | MK.4101 | ฝ่ายผลิต  |

\*\*\* หมายเหตุ : ตารางเวรอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม



### 1.5 บ่มเพาะอาชีพให้กับโรงเรียน ชุมชน สังคม

- แนะนำและประชาสัมพันธ์ในงาน เชื้อคอินอาชีพ จุดเปลี่ยนการศึกษา เชียงใหม่ 4.0 ณ โรงแรม โลตัส ปางสวนแก้ว

### 2. ผลการดำเนินงานตามโครงการ

| รายการ                                             | ระยะเวลาดำเนินการ เดือน / ปี (จำนวนเงิน) |           |           |          |          | รวม       | หมายเหตุ |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|----------|
|                                                    | ต.ค.61                                   | พ.ย.61    | ธ.ค.61    | ม.ค.62   | ก.พ.62   |           |          |
| รายรับ (บาท)                                       |                                          |           |           |          |          |           |          |
| - ยอดขาย                                           | 4,090.00                                 | 13,941.00 | 21,080.00 | 5,195.00 | 2,918.00 | 47,224.00 |          |
| - รายได้รับ<br>ล่วงหน้า                            |                                          |           |           |          |          |           |          |
| รายจ่าย (บาท)                                      |                                          |           |           |          |          |           |          |
| - ค่าเช่าสถานที่                                   |                                          |           |           |          |          |           |          |
| - ค่าสินค้า/วัตถุดิบ<br>/วัสดุเพื่อผลิต/<br>บริการ | 2,529.00                                 | 12,020.00 | 16,080.00 | 2,780.00 | 2,000.00 | 35,409.00 |          |
| - ค่าแรงงาน<br>จำนวน 10 คน                         |                                          |           | 3,793.00  |          |          | 3,793.00  |          |
| ค่าใช้จ่ายจ่าย<br>ล่วงหน้า                         |                                          |           |           |          |          |           |          |
| กำไรสุทธิ (บาท)                                    | 1,561.00                                 | 1,621.00  | 1,207.00  | 2,415.00 | 918.00   | 8,022.00  |          |

### 3. ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินการประสบความสำเร็จ

1. สินค้าเป็นที่ต้องการและตรงกับกลุ่มเป้าหมาย
2. ราคาของสินค้ามีความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
3. มีกลุ่มเป้าหมายจำนวนมาก
4. ความแตกต่างของรสชาติมีความแปลกใหม่
5. มีการบริการส่งที่ถึงที่
6. นักศึกษาที่ให้บริการร้านค้ามีคุณสมบัติในการเป็นนักการขายที่ดี
7. มีความได้เปรียบด้านการจัดตกแต่งร้านค้า
8. วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีคุณภาพ
9. มีการจัดทำโปรโมชั่นเพื่อกระตุ้นยอดขาย
10. กิจกรรมภายในวิทยาลัย ได้สนับสนุนสินค้า เช่น การเลี้ยงรับรองแขก
11. การประชุม กิจกรรมประเพณีปีใหม่เมือง



12. มีการติดตามผลการดำเนินงานอย่างสม่ำเสมอ

4. ปัญหาอุปสรรคของการดำเนินงานและวิธีการแก้ไขปัญหาอุปสรรค

| ปัญหาอุปสรรคของการดำเนินงาน                                                                                                                               | วิธีการแก้ไขปัญหาอุปสรรค                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. มีคู่แข่งชั้นทางการค้า                                                                                                                                 | 1. มีการจัดโปรโมชั่นเพื่อกระตุ้นยอดขาย                                               |
| 2. ยอดขายลดลง เนื่องจากสภาพอากาศในบางฤดู เช่น ฤดูหนาว ทำให้การบริโภคลดลง                                                                                  | 2. จำหน่ายสินค้าทดแทน (กาแฟร้อน นมร้อน, โอวัลตินร้อน ฯลฯ)                            |
| 3. ในช่วงแรกของการเปิดร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ นักศึกษายังไม่มี ความชำนาญในการให้บริการได้ดีเท่าที่ควร เช่น การจัดคิวการให้บริการ และความคงที่ของสูตรเมนู | 3. อาทิตย์แรกของการเปิดให้บริการให้ครูที่มีความชำนาญเข้ามาช่วยในการให้บริการ         |
| 4. ในช่วงแรกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเมนูที่มีราคาแพงทำให้ต้นทุนสูงและกำไรต่ำ                                                                                 | 4. สรรหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพใกล้เคียงกับที่ใช้เพื่อลดต้นทุน                           |
| 5. ความล่าช้าในการส่งมอบออเดอร์เครื่องดื่ม                                                                                                                | 5. การจัดการระบบบัตรคิวเพื่อให้ง่ายต่อการส่งมอบออเดอร์และการสื่อสารระหว่างผู้ปฏิบัติ |

5. ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ที่ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับ

1. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
2. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน



## ภาคผนวก

- ☐ แผนธุรกิจ
- ☐ โครงสร้างศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
- ☐ รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
- ☐ ตัวอย่างแบบฟอร์มประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
- ☐ แบบประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
- ☐ ตัวอย่างแบบฟอร์มการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
- ☐ แบบฟอร์มการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
- ☐ วาระการประชุมศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
- ☐ รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืนและความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ
- ☐ ภาพประกอบกิจกรรม
- ☐ รายการตรวจนับทรัพย์สิน ศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ
- ☐ ภาพประกอบโปสเตอร์โปรโมชัน



## แผนธุรกิจ



### 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](mailto:lannapoly@lannapoly.ac.th)

2. ชื่อโครงการ : SA-LUEM SA-LEU CAFÉ

3. ประเภทสินค้าหรือบริการที่ดำเนินการ : เครื่องดื่ม

4. มูลเหตุจูงใจ หรือแรงบันดาลใจ ที่ทำให้ประกอบธุรกิจ หรือขยายกิจการ :

##### หลักการและเหตุผล :

ปัจจุบันผู้คนต่างหันมาใส่ใจดูแลสุขภาพกันมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการออกกำลังกาย หรือเลือกที่จะบริโภคอาหารที่เป็นประโยชน์ประเภทผักและผลไม้มากยิ่งขึ้น ดังนั้น ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ จึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการที่จะตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้าผู้รักสุขภาพ โดยการทำน้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ มีจุดเด่นที่แตกต่างกับร้านน้ำปั่นทั่วไป คือ เป็นน้ำปั่นสมูทตี้ที่ใช้ส่วนผสมของผลไม้ต่างๆตามความชอบของผู้บริโภค นอกจากนี้ สร้างจุดเด่นในรสชาติ และความแปลกใหม่ของรูปแบบผลิตภัณฑ์ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

ด้วยทางวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ได้เปิดโอกาสให้นักเรียนนักศึกษาดำเนินโครงการหารายได้ระหว่างเรียน และบ่มเพาะวิสาหกิจในสถานศึกษาทางวิทยาลัย ร้าน SA-LUEM SA-LEU CAFÉ ถือเป็นการสร้างอาชีพและเป็นแหล่งการเรียนรู้นอกห้องเรียนในการสร้างสรรค์อาชีพเพื่อต่อยอดในการเป็นผู้ประกอบการต่อไป 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 – ภาพรวมของทั้งบริษัท

**จุดแข็ง** ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง

1. ผลิตภัณฑ์มีความแปลกใหม่
2. วัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น
3. วัตถุดิบมีอายุการเก็บรักษานาน
4. เครื่องดื่มมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งสามารถสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์

**จุดอ่อน** ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง

1. ขาดประสบการณ์และความชำนาญในการผสมเครื่องดื่ม
2. รสชาติยังไม่คงที่

**โอกาส** เป็นปัจจัยภายนอกที่จะส่งเสริม หรือสนับสนุนให้กิจการเติบโตได้ในอนาคต

1. กระแสคนรักสุขภาพมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ
2. ผู้บริโภคมีความนิยมทดลองผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ
3. มีโอกาสพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปสู่เชิงพาณิชย์ได้
4. หน่วยงานภาครัฐและเอกชนให้การสนับสนุน

**อุปสรรค** เป็นปัจจัยภายนอกที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ

1. มีคู่แข่งชั้นทางการค้า
2. สภาพอากาศในบางฤดูกาล เช่น ฤดูฝน ทำให้แนวโน้มในการบริโภคลดลง

| 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 - ร้านป่าหาล้ากาแฟ  
- ร้านรถแวนกาแฟสด
- ชื่อคู่แข่งทางอ้อม - ร้านค้าในโรงอาหาร  
- มินิมาร์ทวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

2. การเปรียบเทียบกับคู่แข่ง

| คุณสมบัติของ<br>สินค้า/บริการ/อาชีพ                      | เปรียบเทียบกับคู่แข่ง |           |          | หมายเหตุ |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|----------|----------|
|                                                          | ดีกว่า                | ใกล้เคียง | ด้อยกว่า |          |
| 1. ราคา                                                  | ✓                     |           |          |          |
| 2. ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า                             | ✓                     |           |          |          |
| 3. ลักษณะสินค้า / บริการ / อาชีพ (รูปร่าง<br>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 / แน่นนอน / ตลาดเปิด ☐ มีผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม / ตลาดแคบ  
☐ เป็นลูกค้าชาจร ไม่แน่นนอน ☐ อื่น ๆ (ระบุ) .....

5. กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ซื้อสินค้า / บริการ (ควรระบุรายชื่อลูกค้าให้ได้มากที่สุด)

- นักศึกษา อาจารย์ บุคลากร เจ้าหน้าที่ ในวิทยาลัย  
- ประชาชนทั่วไป

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

- ☒ มีและดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธีจัดบูธและเข้าร่วมจัดนิทรรศการตามงานต่าง ๆ  
☐ มีและไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง  
☐ ไม่มี

7. การกำหนดราคาขาย

7.1 ราคาสินค้า / บริการ กำหนดจาก

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

7.2 ราคาขาย แก้วละ 15 บาท ปิ่น 20 บาท

7.3 ราคาขายของคู่แข่ง 25 – 45 บาท บาท

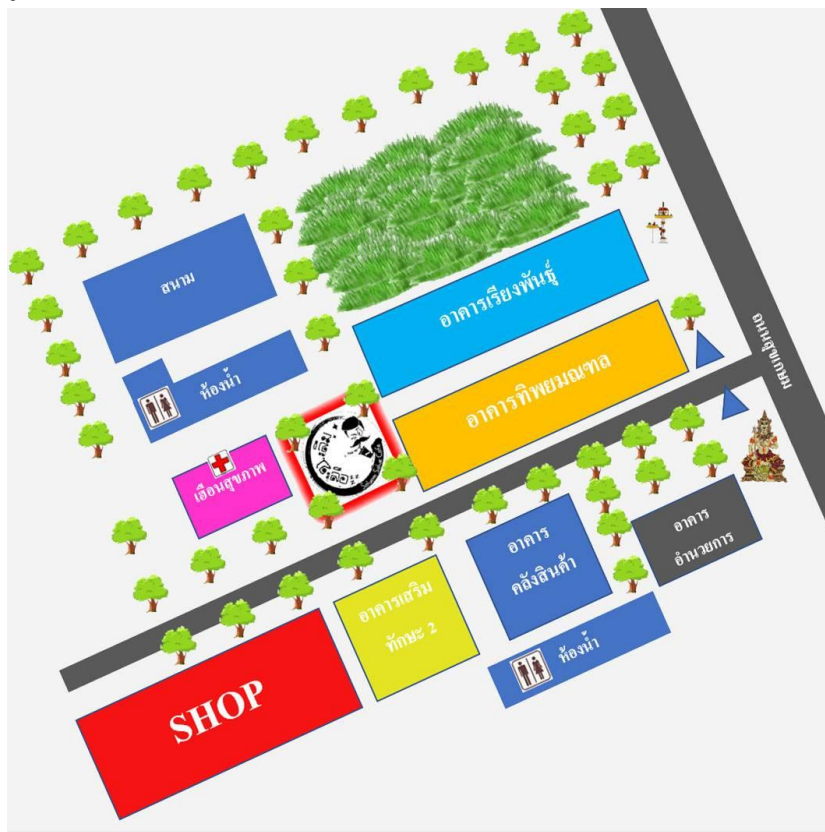
8. ช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)



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

### แผนการผลิต / การให้บริการ

1. กระบวนการผลิต / การให้บริการ (อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด)
  1. รับออเดอร์จากลูกค้า โดยพนักงานรับออเดอร์
  2. ชำระเงิน
  3. ผสมเครื่องดื่มตามออเดอร์ของลูกค้า
  4. ลูกค้ารับเครื่องดื่ม
2. แผนผังที่ตั้งกิจการ
  - บริเวณลานคูทิ่ว ในวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่



### 3. แหล่งวัตถุดิบ

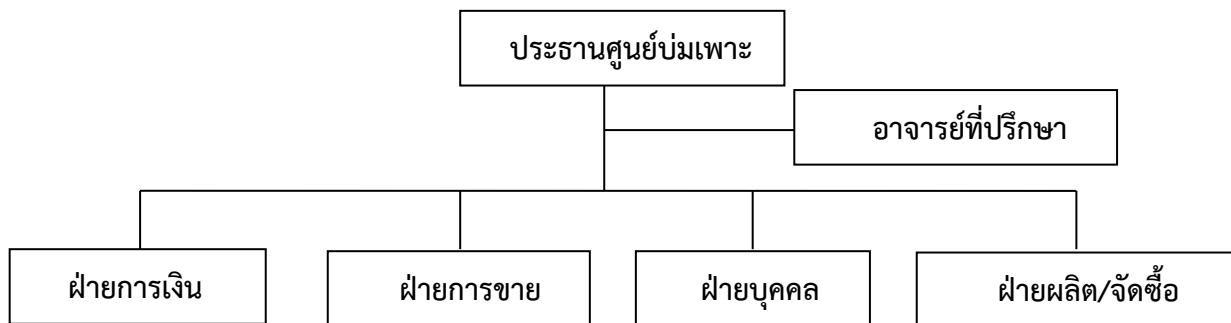
- บริษัท หยกอินเตอร์เทรด(เชียงใหม่) จำกัด

ที่อยู่: 438/2 ถ.เชียงใหม่-ลำปาง ต.หนองป่าครั่ง อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50100



แผนการจัดการ

1. โครงสร้างองค์กร



2. การจ้างงาน

กิจการมีพนักงาน ณ ปัจจุบัน รวม 20 คน ค่าจ้างรวม 40 บาทต่อชั่วโมง หลังขยายกิจการหรือลงทุนเพิ่ม คาดว่าจะรับพนักงานเพิ่มอีก 10 คน ค่าจ้าง 40 บาทต่อชั่วโมง หลังขยายกิจการหรือลงทุนเพิ่ม 10,000 บาทต่อเดือน

แผนการเงิน

1. ปัจจุบัน วงเงินที่ใช้ในการดำเนินการ 40,000 บาท
2. อนาคต จะลงทุนในโครงการหรือขยายกิจการ ต้องการใช้จ่ายเงินทั้งสิ้นรวม 40,000 บาท  
เป็นเงินที่ต้องกู้ยืม 40,000 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 35,000 บาท  
ค่ายานพาหนะ (ถ้ามี) - บาท  
อื่น ๆ - บาท



4. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบการ

| รายการ                                                        | ระยะเวลาดำเนินการ เดือน / ปี (จำนวนเงิน) |        |        |        |        |        |        |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                                                               | มิ.ย.                                    | ก.ค.   | ส.ค.   | ก.ย.   | ต.ค.   | พ.ย.   | ธ.ค.   |
| รายรับ (บาท)                                                  |                                          |        |        |        |        |        |        |
| - ยอดขาย                                                      | 15,000                                   | 15,000 | 15,000 | 10,000 | 15,000 | 15,000 | 15,000 |
| รายจ่าย (บาท)                                                 |                                          |        |        |        |        |        |        |
| - ค่าเช่าสถานที่                                              | 1,000                                    | 1,000  | 1,000  | 1,000  | 1,000  | 1,000  | 1,000  |
| - ค่าสินค้า /<br>วัตถุดิบ / วัสดุ<br>เพื่อผลิต /<br>บริการ    | 5,000                                    | 5,000  | 5,000  | 5,000  | 5,000  | 5,000  | 5,000  |
| - พนักงาน 2 คน<br>(เดือนละ<br>บาท)                            | 3,200                                    | 3,200  | 3,200  | 3,200  | 3,200  | 3,200  | 3,200  |
| - ค่า<br>สาธารณูปโภค<br>(ค่าน้ำ/ค่าไฟฟ้า<br>/<br>ค่าโทรศัพท์) | 300                                      | 300    | 300    | 300    | 300    | 300    | 300    |
| - ภาษี                                                        |                                          |        |        |        |        |        |        |
| กำไรสุทธิ (บาท)                                               | 5,500                                    | 5,500  | 5,500  | 5,500  | 5,500  | 5,500  | 5,500  |

ลงชื่อ ดิททลว งอโย  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวคำแหง บุญโย)  
หัวหน้าฝ่ายการผลิต

ลงชื่อ แฉว หมอกแสง  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวแดง หมอกแสง)  
หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อ

ลงชื่อ พิท กงก-  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวธีรดา ลุงกอ)  
หัวหน้าฝ่ายการเงิน

ลงชื่อ HO  
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ  
(นางสาวเขมิกา สุภาชี)  
หัวหน้าสาขางานการตลาด

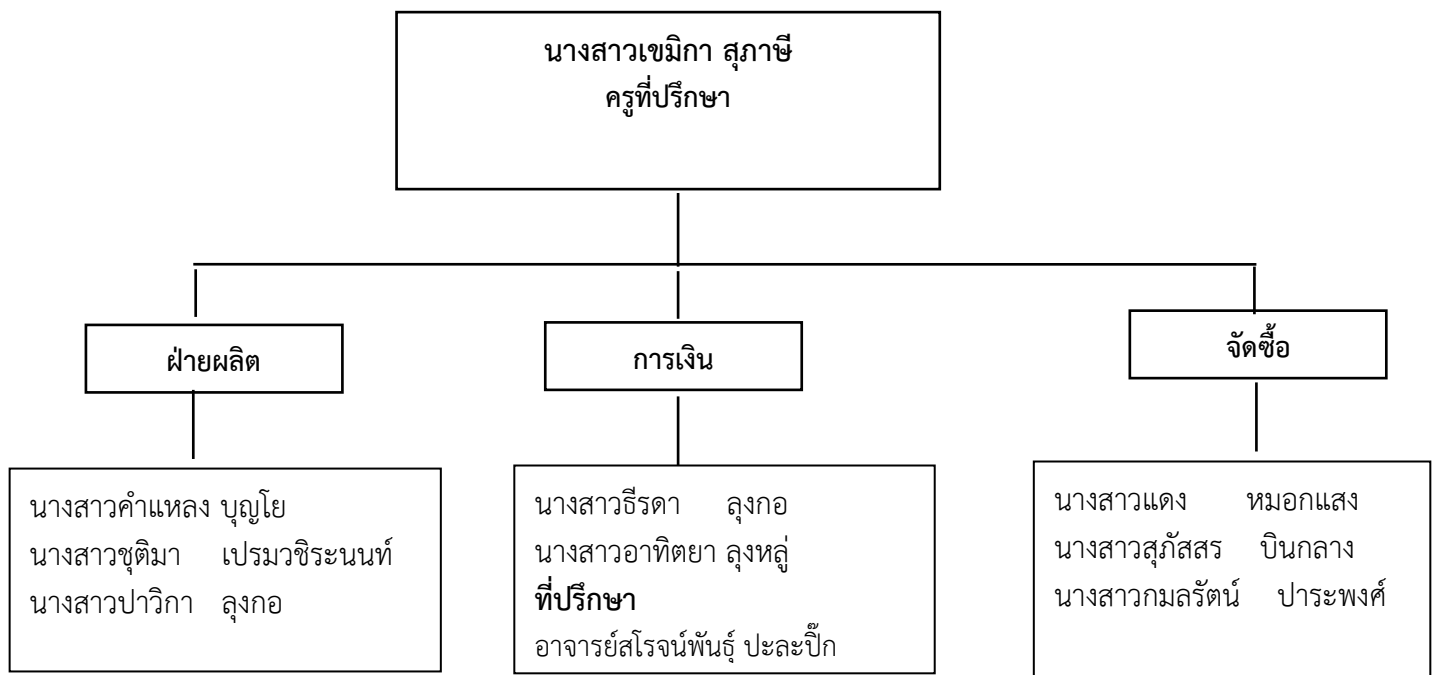


## โครงสร้างศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ



## โครงสร้างองค์กร

เมื่อมีการดำเนินงานตามแผนธุรกิจแล้วโครงสร้างบริหารงานในองค์กรสามารถเขียนแผนผังได้ดังนี้





รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะ  
SA-LUEM SA-LEU CAFÉ



รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ (ฉบับที่มีการลงลายมือชื่อ)

| ลำดับที่ | ชื่อ -สกุล                 | ลายเซ็น              | หมายเหตุ |
|----------|----------------------------|----------------------|----------|
| 1        | นางสาวประกายดาว จินะอ้าย   | ประกายดาว จินะอ้าย   |          |
| 2        | นางสาวจิรินันท์ พานิชผล    | จิรินันท์ พานิชผล    |          |
| 3        | นางสาวอาทิตย์ยา วงศ์สวย    | อาทิตย์ยา วงศ์สวย    |          |
| 4        | นางสาวอรทัย ประสิทธิ์      | อรทัย ประสิทธิ์      |          |
| 5        | นางสาวชลธิชา มะโนใจ        | ชลธิชา มะโนใจ        |          |
| 6        | นางสาววาทีณี เดชทวี        | วาทีณี เดชทวี        |          |
| 7        | นางสาวธัญวรัตน์ พิกุล      | ธัญวรัตน์ พิกุล      |          |
| 8        | นางสาวรุ่งทิพา มาลาหาล     | รุ่งทิพา มาลาหาล     |          |
| 9        | นางสาวรชยา คัดกันไว้       | รชยา คัดกันไว้       |          |
| 10       | นางสาวจันจิรา ทรงเจริญกุล  | จันจิรา ทรงเจริญกุล  |          |
| 11       | นายสมบุรณ์ จตุнам          | สมบุรณ์ จตุнам       |          |
| 12       | นางสาวคำແທ່ງ บุญโย         | คำແທ່ງ บุญโย         |          |
| 13       | นางสาวสุภัทสร บินกลาง      | สุภัทสร บินกลาง      |          |
| 14       | นางสาวกมลรัตน์ ปาระพงค์    | กมลรัตน์ ปาระพงค์    |          |
| 15       | นางสาวชุติมา เปรมวชิระนนท์ | ชุติมา เปรมวชิระนนท์ |          |
| 16       | นางสาวแดง หมอกแสง          | แดง หมอกแสง          |          |
| 17       | นางสาวปวิกา ลุงกอ          | ปวิกา ลุงกอ          |          |
| 18       | นางสาวอาทิตย์ยา ลุงหลู่    | อาทิตย์ยา ลุงหลู่    |          |
| 19       | นางสาวธีรดา ลุงกอ          | ธีรดา ลุงกอ          |          |



ตัวอย่างแบบฟอร์มประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ  
ศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ



## แบบประเมินความพึงพอใจผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ

### ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ( ) ชาย ( ) หญิง
2. อายุ.....ปี
3. ตำแหน่ง ( ) นักศึกษา ( ) อาจารย์ ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
4. วุฒิการศึกษาสูงสุด
  - 4.1 ( ) ปวช 4.2 ( ) ปวส 4.3 ( ) ปริญญาตรี 4.4 ( ) ปริญญาโท
  - 4.5 ( ) อื่นๆ ระบุ.....

### ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ

| ประเด็นวัดความพึงพอใจ                                                           | ระดับความพึงพอใจ |     |         |      |                | ไม่แสดงความ<br>ความเห็น |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|---------|------|----------------|-------------------------|
|                                                                                 | มากที่สุด        | มาก | ปานกลาง | น้อย | ไม่พึง<br>พอใจ |                         |
|                                                                                 | 5                | 4   | 3       | 2    | 1              |                         |
| 1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ สะดวก และรวดเร็วเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม |                  |     |         |      |                |                         |
| 2. ช่วงเวลารอรับสินค้ามีความเหมาะสม                                             |                  |     |         |      |                |                         |
| 3. รสชาติความอร่อยของเครื่องดื่ม                                                |                  |     |         |      |                |                         |
| 4. พนักงานมีความชำนาญในการทำเครื่องดื่ม                                         |                  |     |         |      |                |                         |
| 5. การให้บริการเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม                                   |                  |     |         |      |                |                         |
| 6. ราคาของเครื่องดื่มมีความเหมาะสมกับคุณภาพ                                     |                  |     |         |      |                |                         |
| 7. เครื่องดื่มมีเมนูที่หลากหลาย/แปลกใหม่                                        |                  |     |         |      |                |                         |
| 8. ร้านค้ามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ                                              |                  |     |         |      |                |                         |
| 9. ได้รับสินค้าที่ตรงกับคำสั่งซื้อ                                              |                  |     |         |      |                |                         |
| 10. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรงและเหมาะสมกับสินค้า                                  |                  |     |         |      |                |                         |

ข้อเสนอแนะอื่นๆ/ความไม่พึงพอใจ

.....

.....

.....

.....



แบบประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ  
ศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ (จำนวน 3 ชุด )



## แบบประเมินความพึงพอใจผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ

### ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ( ) ชาย (✓) หญิง
2. อายุ.....18.....ปี
3. ตำแหน่ง (✓) นักศึกษา ( ) อาจารย์ ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
4. วุฒิกการศึกษาสูงสุด
  - 4.1 (✓) ปวช 4.2 ( ) ปวส 4.3 ( ) ปริญญาตรี 4.4 ( ) ปริญญาโท
  - 4.5 ( ) อื่นๆ ระบุ.....

### ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ

| ประเด็นวัดความพึงพอใจ                                                           | ระดับความพึงพอใจ |     |         |      |                | ไม่แสดงความ<br>ความคิดเห็น |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|---------|------|----------------|----------------------------|
|                                                                                 | มากที่สุด        | มาก | ปานกลาง | น้อย | ไม่พึง<br>พอใจ |                            |
|                                                                                 | 5                | 4   | 3       | 2    | 1              |                            |
| 1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ สะดวก และรวดเร็วเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม |                  | /   |         |      |                |                            |
| 2. ช่วงเวลารอรับสินค้ามีความเหมาะสม                                             |                  | /   |         |      |                |                            |
| 3. รสชาติความอร่อยของเครื่องดื่ม                                                | /                |     |         |      |                |                            |
| 4. พนักงานมีความชำนาญในการทำเครื่องดื่ม                                         |                  | /   |         |      |                |                            |
| 5. การให้บริการเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม                                   |                  | /   |         |      |                |                            |
| 6. ราคาของเครื่องดื่มมีความเหมาะสมกับคุณภาพ                                     | /                |     |         |      |                |                            |
| 7. เครื่องดื่มมีเมนูที่หลากหลาย/แปลกใหม่                                        | /                |     |         |      |                |                            |
| 8. ร้านค้ามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ                                              |                  | /   |         |      |                |                            |
| 9. ได้รับสินค้าที่ตรงกับคำสั่งซื้อ                                              |                  | /   |         |      |                |                            |
| 10. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรงและเหมาะสมกับสินค้า                                  |                  | /   |         |      |                |                            |

ข้อเสนอแนะอื่นๆ/ความไม่พึงพอใจ

.....

.....

.....

.....



แบบประเมินความพึงพอใจผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ( ) ชาย (✓) หญิง
2. อายุ.....<sup>36</sup>.....ปี
3. ตำแหน่ง ( ) นักศึกษา (✓) อาจารย์ ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
4. วุฒิการศึกษาสูงสุด
  - 4.1 ( ) ปวช 4.2 ( ) ปวส 4.3 (✓) ปริญญาตรี 4.4 ( ) ปริญญาโท
  - 4.5 ( ) อื่นๆ ระบุ.....

ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ

| ประเด็นวัดความพึงพอใจ                                                           | ระดับความพึงพอใจ |     |         |      |                | ไม่แสดงความ<br>ความคิดเห็น |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|---------|------|----------------|----------------------------|
|                                                                                 | มากที่สุด        | มาก | ปานกลาง | น้อย | ไม่พึง<br>พอใจ |                            |
|                                                                                 | 5                | 4   | 3       | 2    | 1              |                            |
| 1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ สะดวก และรวดเร็วเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม |                  | ✓   |         |      |                |                            |
| 2. ช่วงเวลารอรับสินค้ามีความเหมาะสม                                             |                  |     | ✓       |      |                |                            |
| 3. รสชาติความอร่อยของเครื่องดื่ม                                                |                  | ✓   |         |      |                |                            |
| 4. พนักงานมีความชำนาญในการทำเครื่องดื่ม                                         |                  |     | ✓       |      |                |                            |
| 5. การให้บริการเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม                                   |                  | ✓   |         |      |                |                            |
| 6. ราคาของเครื่องดื่มมีความเหมาะสมกับคุณภาพ                                     | ✓                |     |         |      |                |                            |
| 7. เครื่องดื่มมีเมนูที่หลากหลาย/แปลกใหม่                                        | ✓                |     |         |      |                |                            |
| 8. ร้านค้ามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ                                              |                  | ✓   |         |      |                |                            |
| 9. ได้รับสินค้าที่ตรงกับคำสั่งซื้อ                                              |                  | ✓   |         |      |                |                            |
| 10. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรงและเหมาะสมกับสินค้า                                  |                  | ✓   |         |      |                |                            |

ข้อเสนอแนะอื่นๆ/ความไม่พึงพอใจ

.....

.....

.....

.....





ตัวอย่างแบบฟอร์มการนิเทศศูนย์ปมเพาะ  
SA-LUEM SA-LEU CAFÉ



**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.....



การนิเทศศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ  
(จำนวน 3 ชุด )



แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561

ลักษณะของธุรกิจ



ธุรกิจใหม่



ธุรกิจต่อเนื่อง

1. ชื่อธุรกิจ.....ร้าน SA - LUEN - SA LUY CAFE
2. สถานที่ตั้งของธุรกิจ.....วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่
3. ครูที่ปรึกษาธุรกิจ (นาย/นาง/นางสาว).....เมธิกา สุกมณี
4. ผู้รับผิดชอบ 1.....

2.....

5. ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ.....น.ศ. มีคาบงานใจทำงาน ไม่ปฏิบัติงานได้  
ตามที่ได้มอบหมาย

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ.....ผู้รับผิดชอบมีโครงการ 23 วัน/สัปดาห์ ในการทำธุรกิจ

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

บันทึกการนิเทศ.....การบริการดี แต่มีสิ่งผิดพลาดในการรับ  
ลูกค้า (ทำเค้กผิดสูตร)

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ.....ร้านกาแฟวัน - ร้านกาแฟวัน

ลงชื่อ.....ผู้แทน  
(.....)  
วันที่.....เดือน.....ปี..... พ.ศ. 62



แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561

ลักษณะของธุรกิจ



ธุรกิจใหม่



ธุรกิจต่อเนื่อง

- 1.ชื่อธุรกิจ...ร้าน SA LUOM SA LEU CAFE
- 2.สถานที่ตั้งของธุรกิจ...วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่
- 3.ครูที่ปรึกษาธุรกิจ (นาย/นาง/นางสาว)...หม่อม สุภาณี
- 4.ผู้รับผิดชอบ 1.....

2.....

5.ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ...๕๑...เข้าเป็นงานวัน...เพื่อให้นักศึกษาได้ลงมือทำงานอาชีพ  
ป็นที่วิทยาลัยโปลิเทคนิคลานนา

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ...มีครูประจำชั้นติดตามลงพื้นที่งาน...เข้างาน...เข้าประจำ  
ที่...อยู่...เข้าประจำ

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

ภาพลักษณ์โดยรวม ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ...ผู้เรียนได้ลงมือทำงาน...และได้ลงมือทำงาน...ได้ลงมือทำงาน

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ...มีแผนบันทึกงาน...เข้างาน...เข้างาน

ลงชื่อ...  
(...)  
วันที่...เดือน...พ.ศ 2561



วาระการประชุมศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ  
(จำนวน 3 ชุด )



ระเบียบวาระการประชุม

ที่ประชุม ชั้น 2 ห้อง พ.206 อาคารเรียนพณิชย วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

ครั้งที่ 3 /2561 วันศุกร์ที่ 19 ตุลาคม 2561

เริ่มประชุม 15.30 น.

วาระที่ 1 ปัญหาการดำเนินงาน ช่วงวันที่ 15-19 ตุลาคม 2561 (สัปดาห์ที่ 3)

- 1.1 ขอดขาดคก เนื่องจากว่าช่วงนี้มีฝนตกประปราย
- 1.2 การเดินทางไปซื้อของในสัปดาห์นี้ค่อนข้างลำบาก
- 1.3 กุญแจศูนย์บ่มเพาะหายบ่อยครั้ง ไม่มีการจัดเก็บที่เป็นระบบระเบียบ จะใช้ในแต่ละครั้งก็  
ตามหากุญแจ

มติที่ประชุม

- 1.1 จัดโปรโมชันราคาสินค้าพิเศษ ปกติราคาแก้วละ 19 บาท เหลือเพียง 15 บาท
- 1.2 อาจารย์ในโครงการศูนย์บ่มเพาะทำหน้าที่ขับรถรับ-ส่งนักศึกษาในการซื้อของสัปดาห์นี้
- 1.3 ดำเนินการปืมกุญแจสำรอง และหาที่เก็บกุญแจโดยกำหนดให้เก็บไว้ที่โต๊ะ อ.เขมิกา สุภาณี  
(อาจารย์ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะเพื่อการศึกษา สะลิมาสะลิมาเฟ) เมื่อจะใช้งานก็มาเบิก และเมื่อใช้งานแล้ว  
เสร็จก็ให้เอามาคืน วันต่อวันเท่านั้น!!!

ปิดประชุม 16.20 น.

.....  
นางสาวปวิกา ลุงกอ

นางสาวปวิกา ลุงกอ

ผู้บันทึกการประชุม

19 ตุลาคม 2561





ระเบียบวาระการประชุม

ที่ประชุม ชั้น 2 ห้อง พ.206 อาคารเรียนพันธ์ วิทยาลัยเทคโนโลยีปอดิเทคนิคคณานนา เชียงใหม่

ครั้งที่ 4 /2561 วันศุกร์ที่ 26 ตุลาคม 2561

เริ่มประชุม 15.30 น.

วาระที่ 1 ปัญหาการดำเนินงาน ช่วงวันที่ 22-26 ตุลาคม 2561 (สัปดาห์ที่ 4)

- 1.1 ทีมงานผลิตที่มีความเชี่ยวชาญในการทำน้ำสมุนไพรมีน้อย
- 1.2 เงินทองที่เป็นเหรียญมีจำนวนไม่เพียงพอ
- 1.3 น้ำแข็งไม่พอ

มติที่ประชุม

- 1.1 สร้างทีมงานผลิตน้ำสมุนไพรดีน้ำใหม่ ขึ้นมาใหม่โดยใช้สมาชิกที่อยู่ในศูนย์บ่มเพาะ
- 1.2 เตรียมเงินทองที่เป็นเหรียญใช้สำหรับไว้ทอน วันละ 200 บาท
- 1.3 เพิ่มจำนวนน้ำแข็งจาก 1 กระสอบ เป็น 2 กระสอบ และประสานไปยังผู้รับส่งน้ำแข็งให้ส่งน้ำแข็งจากวันละ 1 กระสอบ เป็น 2 กระสอบต่อวัน

ปิดประชุม 16.20 น.

.....  
ชวกร กุณ

นางสาวปวิกา ลุงกอ

ผู้บันทึกการประชุม

26 ตุลาคม 2561



ระเบียบวาระการประชุม

ที่ประชุม ชั้น 2 ห้อง พ.206 อาคารเรียนพณิชย วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

ครั้งที่ 5 /2561 วันศุกร์ที่ 2 พฤศจิกายน 2561

.....  
เริ่มประชุม 15.30 น.

วาระที่ 1 ปัญหาการดำเนินงาน ช่วงวันที่ 29-2 พฤศจิกายน 2561 (สัปดาห์ที่ 5)

- 1.1 เรียงบัตรคิวผิด
- 1.2 วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ทำความสะอาดไม่หมด
- 1.3 ใบรายการสั่งออเดอร์ไม่เพียงพอ หมากระหว่างที่ลูกค้าสั่งออเดอร์ ทำให้ต้องใช้กระดาษ A4 เขียนรายการสั่งแทน

มติที่ประชุม

- 1.1 ก่อนจะเริ่มลงมือทำตามออเดอร์ ตรวจสอบการเรียงลำดับของคิวสั่งซื้ออีกครั้ง ว่าเรียงตามลำดับถูกต้องหรือไม่ ให้ความละเอียดรอบคอบมากขึ้น
- 1.2 ทุกๆ วันทำการ เวิร์กโฟลว์รับผิดชอบในแต่ละวันต้องจัดการ ทำความสะอาดให้แล้วเสร็จ วันถัดไปต้องพร้อมใช้งาน หากตรวจสอบแล้วยังเกิดความบกพร่องอีก ต้องวางระบบการทำงานใหม่ทั้งหมด จนกว่าจะแก้ไขปัญหาได้
- 1.3 จัดทำใบรายการสั่งออเดอร์ ให้เพียงพอต่อการจัดจำหน่ายต่อหนึ่งสัปดาห์

ปิดประชุม 16.20 น.

.....  
นางสาวปวิกา ลุงกอ

ผู้บันทึกการประชุม

2 พฤศจิกายน 2561



## รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืนและความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ



## งบแสดงฐานะการเงิน (Balance Sheet Statement)

| ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (อิตาเลียนโซดา) |          |  |  |
|----------------------------------------------------|----------|--|--|
| งบดุล                                              |          |  |  |
| วันที่ 31 ธันวาคม 2561                             |          |  |  |
| สินทรัพย์:-                                        | บาท      |  |  |
| เงินสด                                             | 4,000.00 |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
| รวมสินทรัพย์                                       | 4,000.00 |  |  |
| หนี้สินและทุน:-                                    |          |  |  |
| หนี้สิน                                            |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
| ทุน                                                |          |  |  |
| ทุน-ศูนย์บ่มเพาะ                                   | 4,000.00 |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
|                                                    |          |  |  |
| รวมหนี้สินและทุน                                   | 4,000.00 |  |  |



**งบกำไรขาดทุน**  
**(Profit and Loss Statement)**

|                                                    |           |  |  |
|----------------------------------------------------|-----------|--|--|
|                                                    |           |  |  |
| ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (อิตาเลียนโซดา) |           |  |  |
| งบกำไรขาดทุน                                       |           |  |  |
| วันที่ 31 ธันวาคม 2561                             |           |  |  |
| รายได้                                             | บาท       |  |  |
| รายได้จากการขาย                                    | 39,111.00 |  |  |
|                                                    |           |  |  |
|                                                    |           |  |  |
|                                                    |           |  |  |
|                                                    |           |  |  |
|                                                    |           |  |  |
| รวมรายได้                                          | 39,111.00 |  |  |
|                                                    |           |  |  |
| ค่าใช้จ่าย:-                                       |           |  |  |
| ค่าวัสดุดิบ                                        | 35,409.00 |  |  |
| ค่าแรง                                             | 3,793.00  |  |  |
|                                                    |           |  |  |
|                                                    |           |  |  |
|                                                    |           |  |  |
| รวมค่าใช้จ่าย                                      | 39,202.00 |  |  |
| กำไร(ขาดทุน)สุทธิ                                  | 8,022.00  |  |  |
|                                                    |           |  |  |
|                                                    |           |  |  |



### บัญชีรายรับ

| วันเดือนปี | ที่เอกสาร | รายการ | เงินสด   | เงินฝากธนาคาร | ประเภทรายรับ                      |                    |         |          |         |           |           |
|------------|-----------|--------|----------|---------------|-----------------------------------|--------------------|---------|----------|---------|-----------|-----------|
|            |           |        |          |               | รับเงิน<br>จัดสรร<br>(เงินกองทุน) | จ่ายเงินผู้ถูกหนี้ |         |          |         | อื่น ๆ    |           |
|            |           |        |          |               |                                   | จำนวน<br>ราย       | เงินต้น | ดอกเบี้ย | ค่าปรับ | ชื่อบัญชี | จำนวนเงิน |
| 29-ต.ค.-61 |           | ยอดขาย | 1,147.00 |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 30-ต.ค.-61 |           | ยอดขาย | 1,919.00 |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 31-ต.ค.-61 |           | ยอดขาย | 1,024.00 |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 1-พ.ย.-61  |           | ยอดขาย | 1,639.00 |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 2-พ.ย.-61  |           | ยอดขาย | 1,058.00 |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 5-พ.ย.-61  |           | ยอดขาย | 1,008.00 |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 6-พ.ย.-61  |           | ยอดขาย | 872.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 8-พ.ย.-61  |           | ยอดขาย | 1,044.00 |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 9-พ.ย.-61  |           | ยอดขาย | 999.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 12-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 497.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 13-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 560.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 15-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 628.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 16-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 566.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 19-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 629.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 20-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 754.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 21-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 628.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 22-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 1,076.00 |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 27-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 539.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 28-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 646.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |
| 30-พ.ย.-61 |           | ยอดขาย | 798.00   |               |                                   |                    |         |          |         |           |           |



|            |  |        |           |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|--|--------|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 3-ธ.ค.-61  |  | ยอดขาย | 1,271.00  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4-ธ.ค.-61  |  | ยอดขาย | 5,156.00  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5-ธ.ค.-61  |  | ยอดขาย | 8,058.00  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6-ธ.ค.-61  |  | ยอดขาย | 5,300.00  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7-ธ.ค.-61  |  | ยอดขาย | 1,295.00  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16-ม.ค.-62 |  | ยอดขาย | 2,732.00  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17-ม.ค.-62 |  | ยอดขาย | 2,463.00  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13-ก.พ.-62 |  | ยอดขาย | 788.00    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14-ก.พ.-62 |  | ยอดขาย | 1,080.00  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15-ก.พ.-62 |  | ยอดขาย | 1,050.00  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|            |  |        |           |  |  |  |  |  |  |  |  |
|            |  |        |           |  |  |  |  |  |  |  |  |
|            |  | รวม    | 47,224.00 |  |  |  |  |  |  |  |  |





### บัญชีรายจ่าย

| วันเดือนปี | ที่เอกสาร | รายการ          | เงินสด    | เงินฝากธนาคาร | ประเภทรายจ่าย     |              |           |           |
|------------|-----------|-----------------|-----------|---------------|-------------------|--------------|-----------|-----------|
|            |           |                 |           |               | จ่ายเงินกู้ยืมนี้ |              | อื่น ๆ    |           |
|            |           |                 |           |               | จำนวนราย          | จำนวนเงินกู้ | ชื่อบัญชี | จำนวนเงิน |
| 30-ต.ค.-61 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 529.00    |               |                   |              |           |           |
| 31-ต.ค.-61 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 2,000.00  |               |                   |              |           |           |
| 1-พ.ย.-61  |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 2,500.00  |               |                   |              |           |           |
| 9-พ.ย.-61  |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 5,000.00  |               |                   |              |           |           |
| 12-พ.ย.-61 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 800.00    |               |                   |              |           |           |
| 26-พ.ย.-61 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 3,000.00  |               |                   |              |           |           |
| 28-พ.ย.-61 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 720.00    |               |                   |              |           |           |
| 3-ธ.ค.-61  |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 4,000.00  |               |                   |              |           |           |
| 4-ธ.ค.-61  |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 3,000.00  |               |                   |              |           |           |
| 5-ธ.ค.-61  |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 200.00    |               |                   |              |           |           |
| 6-ธ.ค.-61  |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 2,560.00  |               |                   |              |           |           |
| 11-ธ.ค.-61 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 4,110.00  |               |                   |              |           |           |
| 12-ธ.ค.-61 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 1,810.00  |               |                   |              |           |           |
| 17-ธ.ค.-61 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 400       |               |                   |              |           |           |
| 15-ม.ค.-62 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 1000      |               |                   |              |           |           |
| 16-ม.ค.-62 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 400       |               |                   |              |           |           |
| 17-ม.ค.-62 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 880       |               |                   |              |           |           |
| 21-ม.ค.-62 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 500       |               |                   |              |           |           |
| 11-ก.พ.-62 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 1000      |               |                   |              |           |           |
| 12-ก.พ.-62 |           | ค่าซื้อวัตถุดิบ | 1,000.00  |               |                   |              |           |           |
|            |           |                 |           |               |                   |              |           |           |
|            |           | รวม             | 35,409.00 |               |                   |              |           |           |
|            |           |                 |           |               |                   |              |           |           |





### บัญชีกำไรสะสมการจัดสรรกำไรขาดทุนประจำปี

| วันเดือนปี | รายการ    | กำไรขาดทุน | กำไรสะสม        |            | รายการจัดสรร |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|------------|-----------|------------|-----------------|------------|--------------|--------|---------------|------------------|------------------|-----------------------|----------|--------|
|            |           |            | ยังไม่ได้จัดสรร | จัดสรรแล้ว | คืนวิทยาลัย  | ค่าแรง | เงินเฉลี่ยคืน | ค่าตอบแทนกรรมการ | เงินทุนสวัสดิการ | เงินทุนสาธารณประโยชน์ | ทุน      | อื่น ๆ |
| 31-ธ.ค.-61 | กำไรสุทธิ | 8,022.00   |                 | 8,022.00   | 4,022.00     |        |               |                  |                  |                       | 4,000.00 |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |
|            |           |            |                 |            |              |        |               |                  |                  |                       |          |        |

#### การจัดสรรกำไร

| รายการจัดสรร      | ร้อยละ     | จำนวนเงิน       |
|-------------------|------------|-----------------|
| คืนวิทยาลัย       | 51         | 4,022.00        |
| ค่าแรง            |            |                 |
| เงินเฉลี่ยคืน     |            |                 |
| เงินตอบแทนกรรมการ |            |                 |
| กองทุนสวัสดิการ   |            |                 |
| สาธารณประโยชน์    |            |                 |
| ทุน               | 49         | 4,000.00        |
| <b>รวม</b>        | <b>100</b> | <b>8,022.00</b> |

#### การจ่ายเงินที่จัดสรร

| รายการจัดสรร      | เงินที่จ่าย     |
|-------------------|-----------------|
| คืนวิทยาลัย       | 4,022.00        |
| ค่าแรง            |                 |
| เงินเฉลี่ยคืน     |                 |
| เงินตอบแทนกรรมการ |                 |
| กองทุนสวัสดิการ   |                 |
| สาธารณประโยชน์    |                 |
| ทุน               |                 |
| <b>รวม</b>        | <b>4,022.00</b> |





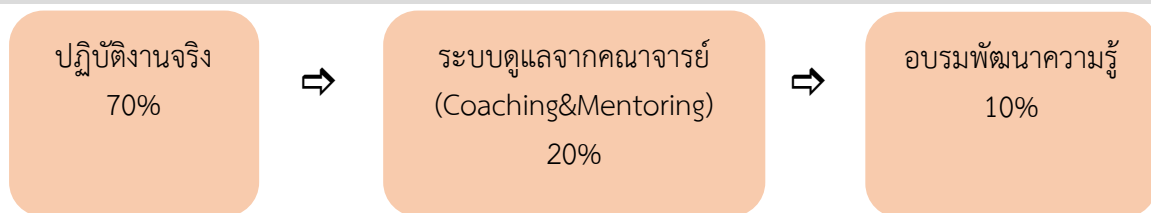
## รายงานความยั่งยืน (Sustainability Report)

รายงานฉบับนี้จัดทำเพื่อรายงานผลการดำเนินงานด้านความยั่งยืนของศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ สละลิ้มสะลิ้ม คาเฟ่ ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ โดยอ้างอิงข้อมูลการดำเนินงานในช่วงระหว่างวันที่ 1 มกราคม – 31 ธันวาคม 2561 โดยแบ่งหัวข้อการรายงานออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านรายงานทางการเงิน ด้านการพัฒนาและดูแลพนักงาน และแนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะในอนาคต

### ▶ ด้านรายงานทางการเงิน

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ พบว่ากิจการมีสินทรัพย์เพียงรายการเดียว คือ เงินสด 4,000 บาท และทุน-ศูนย์บ่มเพาะ 4,000 บาท จากข้อมูลงบกำไรขาดทุนสำหรับงวดวันที่ 30 กันยายน 2562 ของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA พบว่ากิจการมีรายได้ คือ รายได้จากการขาย 47,224 บาท และค่าใช้จ่าย คือ ค่าวัตถุดิบ 35,409 บาท และ ค่าแรง 3,794 บาท มีกำไรสุทธิอยู่ที่ 8,022 บาท

### ▶ ด้านการพัฒนาและดูแลพนักงาน



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

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

### ▶ แนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะในอนาคต

ในปัจจุบันแนวโน้มการดูแลสุขภาพเริ่มเป็นเทรนด์ในสังคมมากขึ้น ผู้บริโภคส่วนใหญ่มักเริ่มให้ความสำคัญในเรื่องของการดูแลสุขภาพเป็นสำคัญ ศูนย์บ่มเพาะสละลิ้มสะลิ้ม คาเฟ่ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ เป็นศูนย์บ่มเพาะที่ให้บริการขายเครื่องดื่มประเภทน้ำปั่นผลไม้เป็นหลัก ซึ่งสามารถเป็นทางเลือกและตอบโจทย์ถึงแนวโน้มการดูแลสุขภาพในปัจจุบันได้ดี อีกทั้งผลการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะ สละลิ้มสะลิ้ม คาเฟ่ มีทิศทางที่เพิ่มขึ้นทั้งในส่วนของการรายได้และกำไรเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในแต่ละเดือน และนักศึกษาสามารถออกไปประกอบธุรกิจในอนาคตได้

โดยรวมแล้วแนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะ สละลิ้มสะลิ้ม คาเฟ่ ในอนาคตยังสามารถเติบโตและดำเนินงานได้ต่อไปในอนาคต





#### 4. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบการ

| รายการ                                                 | ระยะเวลาดำเนินการ เดือน / ปี (จำนวนเงิน) |        |        |        |        |        |        |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                                                        | ม.ย.                                     | ก.ค.   | ส.ค.   | ก.ย.   | ต.ค.   | พ.ย.   | ธ.ค.   |
| รายรับ (บาท)                                           |                                          |        |        |        |        |        |        |
| - ยอดขาย                                               | 15,000                                   | 15,000 | 15,000 | 10,000 | 15,000 | 15,000 | 15,000 |
| รายจ่าย (บาท)                                          |                                          |        |        |        |        |        |        |
| - ค่าเช่าสถานที่                                       | 1,000                                    | 1,000  | 1,000  | 1,000  | 1,000  | 1,000  | 1,000  |
| - ค่าสินค้า / วัตถุดิบ<br>/ วัสดุเพื่อผลิต /<br>บริการ | 5,000                                    | 5,000  | 5,000  | 5,000  | 5,000  | 5,000  | 5,000  |
| - พนักงาน 2 คน<br>(เดือนละ<br>บาท)                     | 3,200                                    | 3,200  | 3,200  | 3,200  | 3,200  | 3,200  | 3,200  |
| - ค่าสาธารณูปโภค<br>(ค่าน้ำ/ค่าไฟฟ้า /<br>ค่าโทรศัพท์) | 300                                      | 300    | 300    | 300    | 300    | 300    | 300    |
| - ภาษี                                                 |                                          |        |        |        |        |        |        |
| กำไรสุทธิ (บาท)                                        | 5,500                                    | 5,500  | 5,500  | 5,500  | 5,500  | 5,500  | 5,500  |

ลงชื่อ ..... กิตติพงษ์ วงษ์ไพบูลย์ .....  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวคำแหง บุญโย)  
หัวหน้าฝ่ายการผลิต

ลงชื่อ ..... แจ้ว หมอกแก้ว .....  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวแดง หมอกแก้ว)  
หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อ

ลงชื่อ ..... พิศมัย คงทอง .....  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวธีรดา ลุงทอง)  
หัวหน้าฝ่ายการเงิน

ลงชื่อ ..... [Signature] .....  
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ  
(นางสาวเขมิกา สุภาชัย)  
หัวหน้าสาขางานการตลาด





## ภาพประกอบกิจกรรม

การติดตั้งซุ้มจัดจำหน่าย SA-LUEM SA-LEU CAFÉ



ศูนย์บ่มเพาะSA-LUEM SA-LEU CAFÉ บริการเครื่องดื่มในงานประชุมบุคลากรของวิทยาลัย







## ศูนย์บ่มเพาะSA-LUEM SA-LEU CAFÉ บริการเครื่องดื่มในงานวิจัยและนวัตกรรม ครั้งที่ 11 ระดับประเทศ



## ศูนย์บ่มเพาะSA-LUEM SA-LEU CAFÉ



## การประชุมการทำงาน (SWOT ANALYSIS ) ร้าน SA LUEM-SA-LEU CAFÉทุกวันศุกร์ ห้อง พ.206





รายการตรวจนับทรัพย์สิน ศูนย์บ่มเพาะ SA-LUEM SA-LEU CAFÉ

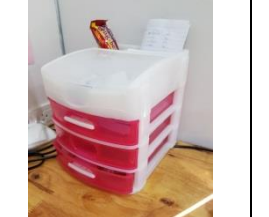






รายการตรวจนับทรัพย์สิน ศูนย์บ่มเพาะ สลิมสะลือคาเฟ่

ผู้รับผิดชอบ : นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว

| ลำดับที่ | รายการ                                  | ทรัพย์สินถาวรจำนวนบัญชี |        |        |             | ภาพทรัพย์สิน                                                                          |
|----------|-----------------------------------------|-------------------------|--------|--------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                         | จำนวน                   | มูลค่า | นับได้ | ผลต่าง<br>ง |                                                                                       |
| 1        | ถังน้ำแข็งใหญ่ (สีฟ้า)                  | 2                       |        | 2      |             |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                  | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |             |                                                                                       |
| 2        | ร่มไม้ (ผ้าขาว)                         | 1                       |        | 1      |             |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                  | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |             |                                                                                       |
| 3        | เครื่องคำนวณ casio                      | 2                       |        | 2      |             |   |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                  | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |             |                                                                                       |
| 4        | ชั้นใส่ของ พลาสติก (สีชมพู) 3 ชั้น เล็ก | 1                       |        | 1      |             |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                  | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |             |                                                                                       |
| 5        | ถาดใส่คิว พลาสติก (สีชมพู)              | 3                       |        | 3      |             |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                  | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |             |                                                                                       |
| 6        | เหล็กเสียบบัตรคิว                       | 2                       |        | 2      |             |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                  | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |             |                                                                                       |
| 7        | ถาดเสิร์ฟ (เขียว 5 , ชมพู 5)            | 10                      |        | 10     |             |                                                                                       |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                  | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |             |                                                                                       |





รายการตรวจนับทรัพย์สิน ศูนย์บ่มเพาะ สลิมสะลือคาเฟ่

ผู้รับผิดชอบ : นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ                              | ทรัพย์สินถาวรจำนวนบัญชี |        |        |        | ภาพทรัพย์สิน                                                                          |
|--------------|-------------------------------------|-------------------------|--------|--------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|              |                                     | จำนวน                   | มูลค่า | นับได้ | ผลต่าง |                                                                                       |
| 8            | ถาดเสิร์ฟ (ครีม 1 , ขาว 2)          | 3                       |        | 3      |        |    |
|              | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว              | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 9            | แจกัน (แก้ว 1 , พลาสติก 2)          | 3                       |        | 3      |        |    |
|              | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว              | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 10           | แก้วใส่หลอด (มีหูจับ)               | 2                       |        | 2      |        |   |
|              | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว              | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 11           | กล่องใส่ดินสอ (เขียว , ฟ้าย , ชมพู) | 3                       |        | 3      |        |  |
|              | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว              | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 12           | ผ้ากันเปื้อน                        | 4                       |        | 4      |        |                                                                                       |
|              | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว              | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 13           | โหลแก้ว ใส่ท็อปปิ้ง                 | 3                       |        | 3      |        |  |
|              | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว              | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 14           | เครื่องปั่น OTTO                    | 3                       |        | 3      |        |  |
|              | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว              |                         |        |        |        |                                                                                       |

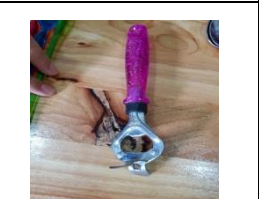
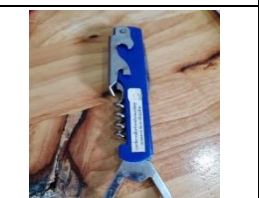




|          |                          | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
|----------|--------------------------|-------------------------|--------|--------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ลำดับที่ | รายการ                   | ทรัพย์สินถาวรจำนวนบัญชี |        |        |        | ภาพทรัพย์สิน                                                                          |
|          |                          | จำนวน                   | มูลค่า | นับได้ | ผลต่าง |                                                                                       |
| 15       | ถ้วยตวง เล็ก             | 8                       |        | 8      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว   | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 16       | เหยือก ใหญ่              | 1                       |        | 1      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว   | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 17       | แก้วช้อน มีมาตรวัด       | 15                      |        | 15     |        |   |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว   | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 18       | แก้วช้อน                 | 60                      |        | 60     |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว   | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 19       | แก้วใหญ่ ทรงสูง          | 5                       |        | 5      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว   | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 20       | ขวดบีบ พลาสติก           | 3                       |        | 3      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว   | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 21       | กล่องพลาสติกใส ฝาน้ำเงิน | 2                       |        | 2      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว   | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |





| ลำดับที่ | รายการ                               | ทรัพย์สินถาวรจำนวนบัญชี |        |        |        | ภาพทรัพย์สิน                                                                          |
|----------|--------------------------------------|-------------------------|--------|--------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                      | จำนวน                   | มูลค่า | นับได้ | ผลต่าง |                                                                                       |
| 22       | แก้วกาแฟ + จานรอง + ช้อนเล็ก         | 4                       |        | 4      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว               | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 23       | ตะกร้าใส่จานล้างจาน (สีน้ำตาล)       | 2                       |        | 2      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว               | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 24       | ที่คั้นน้ำแข็ง (เหล็ก 2 , พลาสติก 3) | 5                       |        | 5      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว               | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 25       | ช้อนยาว (เหล็ก)                      | 6                       |        | 6      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว               | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 26       | ช้อนยาว (พลาสติก)                    | 4                       |        | 4      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว               | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 27       | ที่เปิดขวด สีม่วง                    | 1                       |        | 1      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว               | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 28       | ที่เปิดขวดไวน์ (สีน้ำเงิน)           | 1                       |        | 1      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว               | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |





| ลำดับที่ | รายการ                                             | ทรัพย์สินถาวรจำนวนบัญชี |        |        |        | ภาพทรัพย์สิน                                                                          |
|----------|----------------------------------------------------|-------------------------|--------|--------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                    | จำนวน                   | มูลค่า | นับได้ | ผลต่าง |                                                                                       |
| 29       | มีด 2 คม                                           | 2                       |        | 2      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                             | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 30       | ที่ตักน้ำแข็ง เหล็ก                                | 1                       |        | 1      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                             | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 31       | แก้วสตรีนม เหล็ก (สี ดำ , เงิน)                    | 2                       |        | 2      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                             | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 32       | ตะกร้าเหล็กใส่แก้ว (สีฟ้า , เหลือง , ม่วง , เขียว) | 4                       |        | 4      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                             | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 33       | ปลั๊กพ่วง                                          | 5                       |        | 5      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                             | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 34       | Head Phone                                         | 3                       |        | 2      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                             | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 35       | ถังน้ำแข็ง เล็ก (สีชมพู)                           | 1                       |        | 1      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว                             | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |







| ลำดับที่ | รายการ                           | ทรัพย์สินถาวรจำนวนบัญชี |        |        |        | ภาพทรัพย์สิน                                                                          |
|----------|----------------------------------|-------------------------|--------|--------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                  | จำนวน                   | มูลค่า | นับได้ | ผลต่าง |                                                                                       |
| 36       | ถังน้ำแข็ง เล็ก (สีฟ้า พณิชยการ) | 1                       |        | 1      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว           | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 37       | ลังพลาสติก ฝาชมพู                | 1                       |        | 1      |        |                                                                                       |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว           | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 38       | ถังน้ำ (สีขาว)                   | 1                       |        | 1      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว           | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 39       | กาต้มน้ำร้อน SHARP               | 1                       |        | 1      |        |   |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว           | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 40       | ป้ายเมนู อคิลิก ใหญ่             | 1                       |        | 1      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว           | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 41       | เขียงพลาสติก                     | 2                       |        | 2      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว           | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 42       | ถาดขาวพลาสติก ลายดอก             | 20                      |        | 20     |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว           | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |





| ลำดับที่ | รายการ                          | ทรัพย์สินถาวรจำนวนบัญชี |        |        |        | ภาพทรัพย์สิน                                                                          |
|----------|---------------------------------|-------------------------|--------|--------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                 | จำนวน                   | มูลค่า | นับได้ | ผลต่าง |                                                                                       |
| 43       | ที่หนีบเมนู โปโมชั่น (สีชมพู)   | 1                       |        | 1      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว          | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 44       | กรรไกร (สีฟ้า)                  | 1                       |        | 1      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว          | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 45       | ลังไม้โซว ลังไวน์ (เล็ก , ใหญ่) | 2                       |        | 2      |        |    |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว          | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 46       | ผ้ากันเปื้อน (ตลาด)             | 1                       |        | 1      |        |                                                                                       |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว          | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |
| 47       | โครงการร้าน                     | 1                       |        | 1      |        |  |
|          | นางสาวลักษณนารา ยะแก้ว          | วัน/เดือน/ปี ที่ซื้อ :  |        |        |        |                                                                                       |







## ภาพประกอบตัวอย่างโปสเตอร์โปรโมชั่น

The poster features a vibrant background with diagonal stripes in red, blue, and yellow. At the top left is a circular logo for 'Saluem Salue Cafe' with a cartoon character and the text 'July 4th'. To the right, the word 'PROMOTION' is written in large, white, distressed letters on a red banner. Below this, the Thai text 'อีตาเลียนโซดา' (Italian Soda) is displayed. A white cloud-shaped graphic contains the text 'Welcome BACK TO SCHOOL' and an illustration of a drink. In the center are two large iced drinks in clear plastic cups with dome lids and straws; one is green and the other is red. Both cups have the Saluem Salue Cafe logo. A red circular badge in the bottom right corner shows the price 'ราคา 15.-' and the original price 'ปกติ 19.-'.





รายงานผลการดำเนินงาน  
ธุรกิจที่ 2 ร้าน PAPA PIZZA







# 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

1.2 ประชุมวางแผนจัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน

ผู้รับผิดชอบดำเนินโครงการ

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

คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพเพื่อการศึกษา (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. | นางสาวพัทธ์ธีรา        | เพ่งพิศ   | ฝ่ายผลิต/จัดซื้อ              |
| 6. | นายน้ำมนต์             | ผกามาศ    | ฝ่ายขาย                       |
| 7. | นางสาวสมฤทัย           | อินทเศียร | ฝ่ายขาย                       |
| 8. | นางสาวภัศราภรณ์        | ปวงหล้า   | ฝ่ายบุคคล                     |
| 9. | นางสาวฐิตียา           | 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](mailto: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 สวยงามแปลกสะกดตา มีความโดดเด่นในเรื่องของสีสันทันภายนอกและภายในร้าน ลูกค้าสามารถเลือกใส่หน้าบนพิซซ่า ที่มีให้เลือกได้หลากหลาย ทั้งนี้เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า ที่อยากจะบริโภคหลายหน้าแตกต่างกันออกไป จะเห็นได้ว่าการตอบรับที่ดีของลูกค้า นั้น จึงทำให้ทางร้านได้เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายโดยขายแฟรนไชส์ ซึ่งถือเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่จะขยายสาขาออกไป สำหรับลูกค้าที่ขยายตัวมากขึ้น

ในสถานการณ์ดังกล่าวผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่า พืชชา นั้นเป็นอาหารบริการด่วนที่มีมากมายในท้องตลาด โดยมีการจำหน่ายในลักษณะที่เหมือนกัน ไม่มีอะไรแปลกใหม่ ผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะทำร้าน Pizza ในรูปแบบสไตล์โฮมเมดพิซซ่า ที่ไม่เหมือนใคร ภายใต้แนวคิด อร่อยระดับโลกราคาระดับท้องถิ่น มาจำหน่ายในรูปแบบแฟรนไชส์ (Franchise) มาสร้างรายได้ระหว่างเรียนให้แก่ผู้เรียน สามารถนำความรู้ทางด้านวิชาชีพมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างเสริมประสบการณ์ในการทำงานให้แก่ผู้เรียน

**5. วัตถุประสงค์ของโครงการ**

4. เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
5. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ระหว่างเรียน
6. เพื่อให้นักศึกษามีประสบการณ์ในการทำงาน



## 6. เป้าหมายในการดำเนินการ

### - เป้าหมายเชิงปริมาณ

3. จัดตั้งศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา จำนวน 1 ธุรกิจ
4. นักศึกษาเข้าร่วมศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาของธุรกิจ จำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

### - เป้าหมายเชิงคุณภาพ

4. มีศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาที่มีธุรกิจที่มีประสิทธิภาพ
5. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
6. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
7. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน

## 7. วิธีการดำเนินการ

### Plan : การเตรียมการ

9. ประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาผู้สนใจเข้าร่วมอบรมโครงการ บ่มเพาะผู้ประกอบการฯ
10. รับสมัครนักศึกษาเข้าร่วมโครงการบ่มเพาะ ผู้ประกอบการฯ
11. คัดเลือกนักศึกษาเข้าร่วมโครงการบ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza ที่มีความสนใจการประกอบอาชีพและมีรายได้ระหว่างภาคเรียน
12. อบรมและพัฒนานักศึกษาที่ได้รับการคัดเลือกศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza ให้มีความพร้อมในการให้บริการแก่ลูกค้า อย่างมีศักยภาพ ร่วมกับเจ้าของ ร้าน Papa Pizza
13. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza คัดเลือกรายการเมนู Pizza หน้าต่าง ๆ เพื่อจัดจำหน่าย
14. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza ร่วมกำหนดราคา รวมทั้งจัดทำโปรโมชั่นเปิดร้านใหม่
15. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza สำรวจสถานที่ตั้งเพื่อจัดจำหน่ายในบริเวณวิทยาลัย

### Do: การดำเนินงานการ

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 โดยพบว่าผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจด้าน เป็นสินค้าที่มีภาพลักษณ์ที่ดี มากที่สุด ความพึงพอใจอยู่ในระดับ ดี มีค่าเฉลี่ย 4.16 รองลงมา คือ มีหลากหลายขนาดให้เลือกซื้อ มีค่าเฉลี่ย 4.00 มีการลด แลก แจก แถม เพื่อกระตุ้นการ ตัดสินใจของผู้ซื้อ 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 โปลิเทคนิคคานนา เชียงใหม่
5. จัดประชุมคณะกรรมการและผู้ปฏิบัติงาน ร้าน Papa Pizza ทุกวันศุกร์ ณ ห้อง พ.201 เพื่อรายงานผลการดำเนินงานรายสัปดาห์ เช่น รายรับ-รายจ่าย ปัญหาและอุปสรรคจากการ ดำเนินงาน

#### Act : การรายงาน

7. รายงานสรุปงบประมาณการเงิน
8. รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืนและความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ
9. รายงานการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza
10. ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการศูนย์บ่มเพาะ ร้าน Papa Pizza
11. สรุปผลการประชุมรายสัปดาห์เพื่อการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาผลการดำเนินงาน ร้าน Papa Pizza

#### 8. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

4. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
5. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
6. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน

#### 9. งบประมาณ

บาท

1.3 นักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการพร้อมด้วยอาจารย์ และเจ้าของร้าน PAPA PIZZA เรียนรู้ร่วมกัน เกี่ยวกับสูตรและหน้าของพิซซ่า ดังนี้

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







#### 1.4 วางแผนส่วนดำเนินการขาย (ตั้งแต่เดือนมิถุนายน – กุมภาพันธ์)

##### 1.4.1 กำหนดช่วงเวลาในการจำหน่าย

- ช่วงเวลา 11.00 - 13.00 น.

##### 1.4.2 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  |
|             | นายรัชานถ 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  |
|             | นายรัชานถ อินทสินธุ์  | BC.2101 | ฝ่ายผลิต  |
| วันพุธ      | นายเก่ง ลุงชั้น       | BC.2101 | แคชเชียร์ |
|             | นายอภิณัณฑ์ 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  |
|             | นายรัชานถ 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  |
|             | นายอภิณัณฑ์ 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<br>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

4. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
5. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
6. 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



วิทยาลัยเทคโนโลยีโพลิเทคนิคลานนา 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](mailto:lannapoly@lannapoly.ac.th)

**2. ชื่อโครงการ : ร้าน 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 พืช้านั้นเป็นอาหารบริการด่วนที่มีมากมายในท้องตลาด โดยมีการจำหน่ายในลักษณะที่เหมือนกัน ไม่มีอะไรแปลกใหม่ ผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะทำร้าน Pizza ในรูปแบบสไตล์โฮมเมดพิซซ่า ที่ไม่เหมือนใคร ภายใต้แนวคิด อร่อยระดับโลกากระดับท้องถิ่น มาจำหน่าย ในรูปแบบแฟรนไชส์ (Franchise) มาสร้างรายได้ระหว่างเรียนให้แก่ผู้เรียน สามารถนำความรู้ทางด้านวิชาชีพมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างเสริมประสบการณ์ในการทำงานให้แก่ผู้เรียน

**5. วัตถุประสงค์ของโครงการ**

7. เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
8. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ระหว่างเรียน
9. เพื่อให้นักศึกษามีประสบการณ์ในการทำงาน





## 6. เป้าหมายในการดำเนินการ

1. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
2. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน

## 7. วิธีการดำเนินการ (ใช้ระบบ PDCA)

### Plan : การเตรียมการ

1. เสนอโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาฯ เพื่อขออนุมัติ
2. ขออนุญาตดำเนินงานตามโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาฯ
3. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน
4. ประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน

### Do : การดำเนินงานการ

1. ออกแบบซุ้มขายร้านพิซซ่า โดยให้สาขางานก่อสร้างผู้จัดทำ
2. สำรวจราคาวัสดุ 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. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
3. เพื่อให้ นักศึกษามีประสบการณ์ในการทำงาน และสามารถต่อยอดในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ

## 9. งบประมาณ 7,000.00 บาท (เจ็ดพันบาทถ้วน)

## 10. ผู้รับผิดชอบดำเนินโครงการ

- |                  |            |                                              |
|------------------|------------|----------------------------------------------|
| 1. นายธีระศักดิ์ | จิउँต      | นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ระดับ ปวส.2 |
| 2. นายวรชาติ     | ลุงคำ      | นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ระดับ ปวส.2 |
| 3. นายอมรเทพ     | เชื่อนแก้ว | นักศึกษาสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ ระดับ ปวส.2 |
| 4. นายอภิวันท์   | 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](mailto: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 ถือเป็นการสร้างอาชีพและเป็นแหล่งการเรียนรู้นอกห้องเรียนในการสร้างสรรค์อาชีพเพื่อต่อยอดในการเป็นผู้ประกอบการต่อไป 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 – ภาพรวมของทั้งบริษัท

**จุดแข็ง** ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง

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

**จุดอ่อน** ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง

1. ต้นทุนมีราคาสูง
2. ขาดเทคโนโลยีด้านการผลิต เช่น เตาอบพิซซ่า ซึ่งยังไม่ใช้เตาอบพิซซ่าโดยแท้จริง

**โอกาส** เป็นปัจจัยภายนอกที่จะส่งเสริม หรือสนับสนุนให้กิจการเติบโตได้ในอนาคต

1. ยังไม่มีธุรกิจประเภทเดียวกันภายในวิทยาลัย
2. พืชผักเหมาะสำหรับเป็นอาหารทานเล่น หรือสังสรรค์ในกลุ่มเพื่อน ทำให้ได้รับความนิยมจากกลุ่มนักศึกษา

**อุปสรรค** เป็นปัจจัยภายนอกที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ

1. พืชผักไม่ใช่อาหารหลักในการบริโภคตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของสังคมไทย
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

ชื่อคู่แข่งชั้นทางอ้อม

- ร้านขายอาหารภายในโรงอาหารของวิทยาลัย

## 2. การเปรียบเทียบกับคู่แข่งชั้น

| คุณสมบัติของ<br>สินค้า/บริการ/อาชีพ                      | เปรียบเทียบกับคู่แข่งชั้น |           |          | หมายเหตุ |
|----------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|----------|----------|
|                                                          | ดีกว่า                    | ใกล้เคียง | ด้อยกว่า |          |
| 1. ราคา                                                  |                           | ✓         |          |          |
| 2. ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า                             | ✓                         |           |          |          |
| 3. ลักษณะสินค้า / บริการ / อาชีพ (รูปร่าง<br>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 / แน่นนอน / ตลาดเปิด ☐ มีผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม / ตลาดแคบ  
☐ เป็นลูกค้าชาจร ไม่แน่นนอน ☐ 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 ภาดเล็ก 89 บาท ภาดใหญ่ 109 บาท

### 7.3 ราคาขายของคู่แข่งชั้น 10 – 20 บาท





8. ช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

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

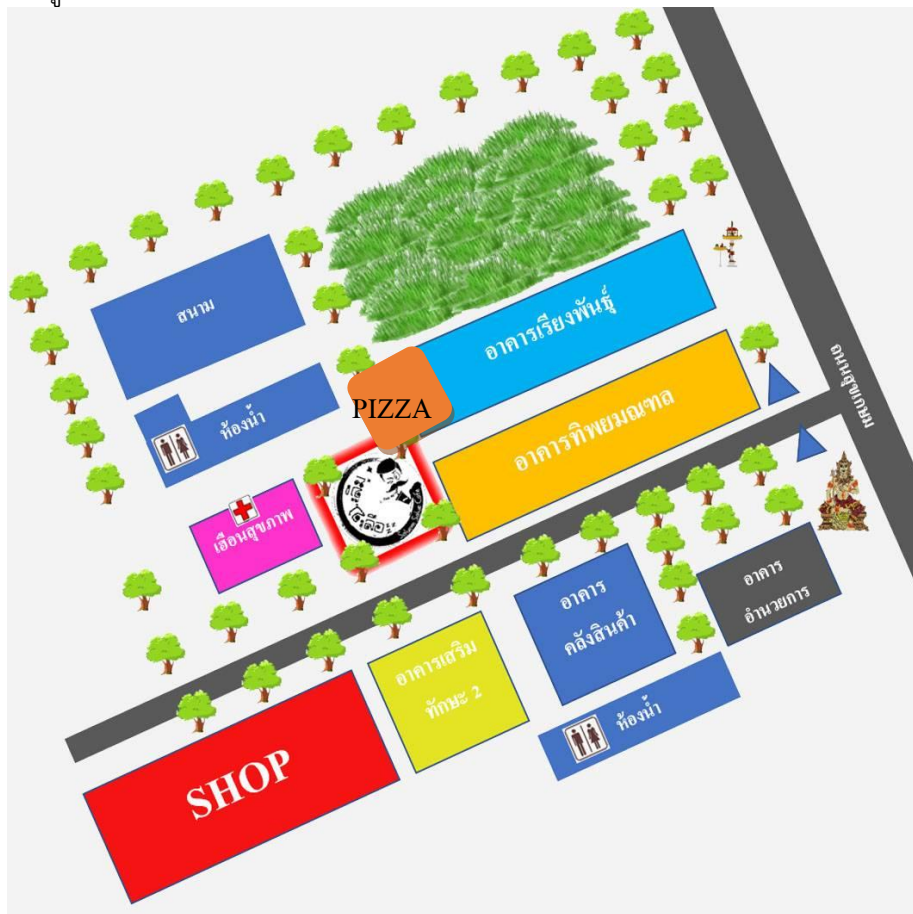
แผนการผลิต / การให้บริการ

1. กระบวนการผลิต / การให้บริการ

5. รับออเดอร์จากลูกค้า โดยพนักงานรับออเดอร์
6. ชำระเงิน
7. จัดทำพิซซ่าตามออเดอร์ของลูกค้า
8. ลูกค้ารับพิซซ่า

2. แผนที่ตึกกิจการ

- บริเวณลานดูทีวี ในวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่





### 3. แหล่งวัตถุดิบ

- บริษัท หยกอินเตอร์เทรด(เชียงใหม่) จำกัด

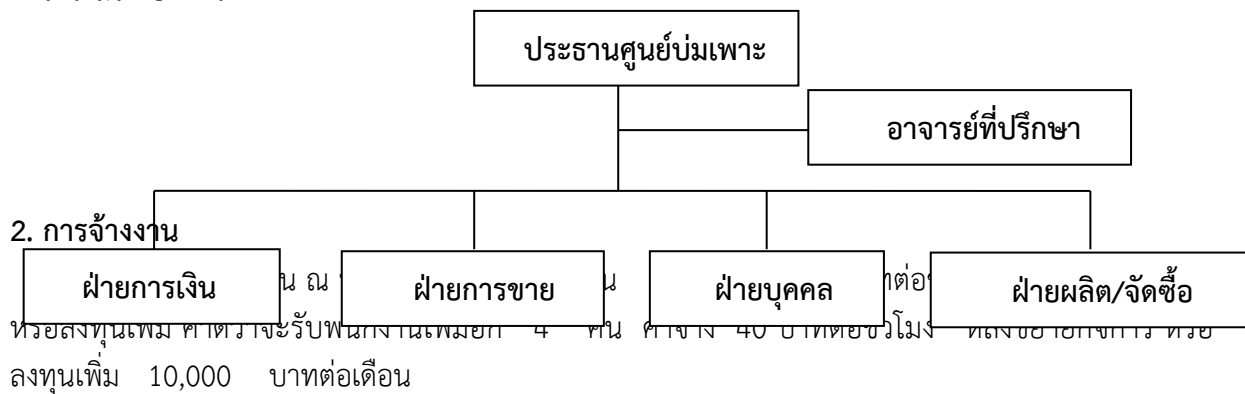
ที่อยู่: 438/2 ถ.เชียงใหม่-ลำปาง ต.หนองป่าครั่ง อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50100

- ห้างแมคโคร สาขาเชียงใหม่

ที่อยู่: 152 หมู่ที่ 6 ถนน ซุปเปอร์ไฮเวย์ เชียงใหม่-ลำปาง ตำบลหนองป่าครั่ง อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50000

### แผนการจัดการ

#### 1. โครงสร้างองค์กร



### แผนการเงิน

5. ปัจจุบัน วงเงินที่ใช้ในการดำเนินการ 7,000 บาท

6. อนาคต จะลงทุนในโครงการหรือขยายกิจการ ต้องการใช้จ่ายเงินทั้งสิ้นรวม 10,000 บาท

เป็นเงินที่ต้องกู้ยืม 10,000 บาท และเงินทุนส่วนตัว - บาท

สัดส่วน เงินกู้ยืม ต่อ เงินทุนส่วนตัว เท่ากับ - ต่อ -

7. 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) |        |        |        |        |        |        |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                                                  | ม.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 ธัชชา อินทสินธุ์  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นายธัชชา อินทสินธุ์)  
หัวหน้าฝ่ายการผลิต

ลงชื่อ ธีระศักดิ์ ธิวัตร  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นายธีระศักดิ์ ธิวัตร)  
หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อ

ลงชื่อ บดินทร์ อู่จันทน์  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นายเก่ง อู่จันทน์)  
หัวหน้าฝ่ายการเงิน

ลงชื่อ [Signature]  
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ  
(นายวีระชัย ทะจันทร์)  
หัวหน้าสำนักงานการบัญชี





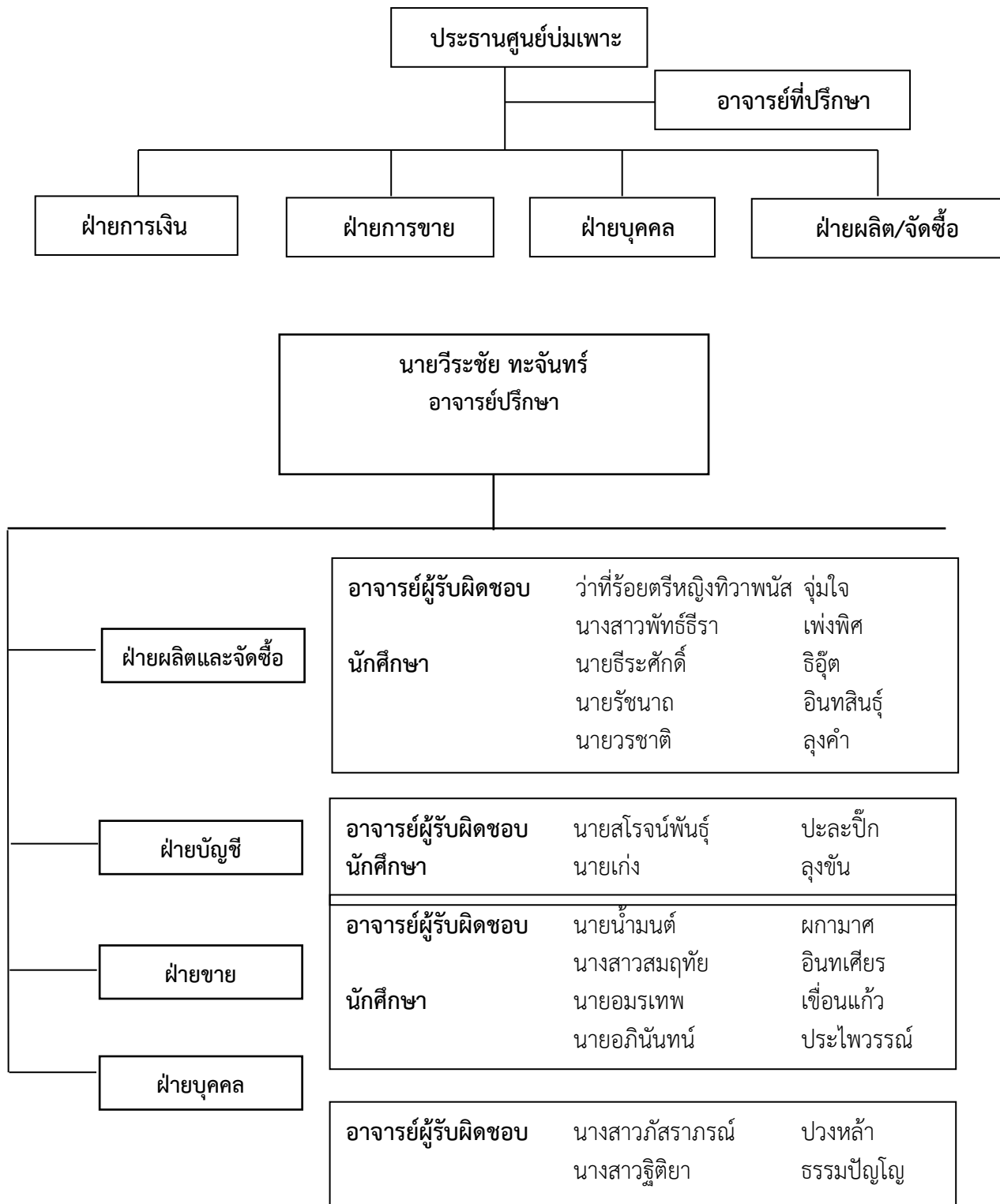
# โครงสร้างศูนย์บ่มเพาะ PAPA PIZZA





## โครงสร้างองค์กร

เมื่อมีการดำเนินงานตามแผนธุรกิจแล้วโครงสร้างบริหารงานในองค์กรสามารถเขียนแผนผังได้ดังนี้





ภาพประกอบการจัดอบรมให้ความรู้วิธีการทำพิซซ่า  
โดยวิทยากร ร้าน PAPA PIZZA





ภาพประกอบการจัดอบรมให้ความรู้วิธีการทำพิซซ่า  
โดยวิทยากร ร้าน PAPA PIZZA





ภาพประกอบนักศึกษาลงมือปฏิบัติงานจริง  
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 ศูนย์ป่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA





### แบบประเมินความพึงพอใจ

การให้บริการศูนย์บ่มเพาะป้าพิชชา 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 |               |                   |              |           |           |





## ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (พิชซ่า)

งบดุล

วันที่ 30 กันยายน 2561

สินทรัพย์:-

บาท

เงินสด

1,713.00

รวมสินทรัพย์

1,713.00

หนี้สินและทุน:-

หนี้สิน

ทุน

รวมหนี้สินและทุน

1,713.00



ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (พิชซ่า)

งบกำไรขาดทุน

สำหรับงวด ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

รายได้:-

บาท

รายได้จากการขาย 28,892.00

รวมรายได้ 28,892.00

ค่าใช้จ่าย:-

ค่าวัสดุคิปป 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. นายอภิวัฒน์ ประไพวรรณ | อภิวัฒน์ ประไพวรรณ |
| 5. นายเก่ง ลุงชั้น       | เก่ง ลุงชั้น       |
| 6. นายรัชกาล อินทสินธุ์  | รัชกาล อินทสินธุ์  |







## แบบฟอร์มการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ 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.....





# ตัวอย่างแบบการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA





แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561

ลักษณะของธุรกิจ  
☒ ธุรกิจใหม่ ☐ ธุรกิจต่อเนื่อง

1.ชื่อธุรกิจ

PAPA PIZZA

2.สถานที่ตั้งของธุรกิจ

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

3.ครูที่ปรึกษาธุรกิจ

(นาย)นาง/นางสาว) นายวิชาญ ทะจันทร์

4.ผู้รับผิดชอบ 1.

2.

5.ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ

นัดสัมภาษณ์ตามตัวใจ ทำงานช่วงเวลา

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ

มีประชุมพูดคุยกันสัปดาห์

เพื่อหาแนวทางแก้ไขปรับปรุง

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

ภาพลักษณ์โดยรวม ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ

มีตามสะอาด หากต้องปรับปรุงปรับปรุง

ในสัปดาห์นี้

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ

มีกำไร/ขาดทุน

ลงชื่อ

ก้องเกียรติ

ผู้นิเทศ

(นางสาวเสาวลักษณ์ ชัยวัฒน์)

วันที่ 24 เดือน ก.ย. พ.ศ. 2561





แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน  
วิทยาลัยเทคโนโลยีปทุมธานีวิทยาเขตเชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561

ลักษณะของธุรกิจ  
☒ ธุรกิจใหม่ ☐ ธุรกิจต่อเนื่อง

1.ชื่อธุรกิจ

PPA - PIZZA

2.สถานที่ตั้งของธุรกิจ วิทยาลัยเทคโนโลยีปทุมธานีวิทยาเขตเชียงใหม่

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

4.ผู้รับผิดชอบ 1.....

2.....

5.ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ... บันทึกการลงบันทึกปฏิบัติงาน ปฏิบัติงานได้ดี

ทางที่ได้อบรมอบรม และปฏิบัติงานตามมาตรฐานการทำงานที่ ไม่ตามแผนงาน

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ... รับฟังความคิดเห็นของคณะกรรมการ และมีการ

ประชุมสัปดาห์ และมีการทบทวนผล

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

ภาพลักษณ์โดยรวม ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ... การดำเนินธุรกิจสะอาด สวยงาม ภาพลักษณ์โดยรวมดี โดยรวม ไม่ตรงตามเป้าหมาย

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ... มีรายได้กำไร - รายจ่าย/ บันทึกประจำวัน

ลงชื่อ.....ผู้แทน

(นางสาวกมลวรรณ ชื่นใจ)

วันที่ 24 เดือน กันยายน พ.ศ. 2561





แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน

วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปีการศึกษา 2561

ลักษณะของธุรกิจ  
☒ ธุรกิจใหม่ ☐ ธุรกิจต่อเนื่อง

1. ชื่อธุรกิจ

PAPA PIZZA

2. สถานที่ตั้งของธุรกิจ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

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

4. ผู้รับผิดชอบ 1

2

5. ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกเวลาปฏิบัติงาน

บันทึกการนิเทศ... นักศึกษาได้มาใส่ใจ และปฏิบัติตามตามหน้าที่ใน  
แผนธุรกิจที่วางไว้ได้ดี

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ

บันทึกการนิเทศ... ผู้รับผิดชอบ ได้มาทบทวนงานตามแผนธุรกิจ และ  
ทำการปรับปรุงแก้ไขในส่วนที่ติดขัดหรือยังไม่เรียบร้อย

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

ภาพลักษณ์โดยรวม ฯลฯ)

บันทึกการนิเทศ... มาตรฐานสินค้า/บริการ/ความสะอาด/การต้อนรับ/การบริการ/ความอร่อย/ภาพลักษณ์โดยรวม  
ดีเยี่ยมในเกณฑ์ (สังเกตจากผลรวม นักศึกษาได้ปฏิบัติตามแผนธุรกิจที่กำหนด)

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ... มีกำไรสุทธิทุกงวด - ราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ลงชื่อ

ผู้แทน

(.....) (.....)

วันที่ 24 เดือน กันยายน พ.ศ. 2561



วาระการประชุมศูนย์บ่มเพาะ ร้าน PAPA PIZZA (จำนวน 4 ชุด )

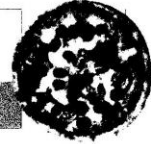






## วาระการประชุมครั้งที่ 1 โครงการศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA

เรื่อง แผนการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA



ประจำวันที่ 5 กันยายน 2561

### ผู้เข้าร่วมการประชุม

|                              |           |                                      |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| 1. นายวีระชัย                | ทะจันทร์  | ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาวิชาการบัญชี      |
| 2. นางสาวภัสราภรณ์           | ปวงหล้า   | ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี |
| 3. นางสาวจิตติยา             | ธรรมปัญญา | ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี |
| 4. ว่าที่ร้อยตรีหญิงทิวาพนัส | จุ่มใจ    | ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี |
| 5. นางสาวพัทธธิดา            | เพ่งพิศ   | ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี |
| 6. นายสโรจน์พันธุ์           | ปะละปิก   | ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี |
| 7. นายน้ำมันต์               | ผกามาศ    | ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี |
| 8. นางสาวสมฤทัย              | อินทเคียร | ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี |

### รายงานการประชุม

#### ■ แต่งตั้งคณาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละส่วนงาน

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

#### ■ ที่ปรึกษามอบนโยบายและแผนการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะ

ขอให้คณาจารย์ที่รับผิดชอบในทุกภาคส่วนงานของศูนย์บ่มเพาะดำเนินงานตามแผนที่วางไว้ด้วยความรอบคอบ และรัดกุม รวมถึงให้การดูแลและสนับสนุนนักศึกษาในส่วนงานอย่างเต็มที่ให้บรรลุสำเร็จตามแผนงานที่วางไว้

ภว ลุงจัน

นายแก่ง ลุงจัน

ชื่อผู้บันทึกการประชุม

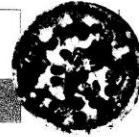
วันที่ 5 เดือนกันยายนพ.ศ.2561





## 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. นางสาวพัทธธีรา            | เพ่งพิศ   | ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ    |
| 6. นายสโรจน์พันธุ์           | ปะละปิก   | ตำแหน่ง ฝ่ายบัญชี             |
| 7. นายนันท                   | ผกามาศ    | ตำแหน่ง ฝ่ายขาย               |
| 8. นางสาวสมฤทัย              | อินทเศียร | ตำแหน่ง ฝ่ายขาย               |

#### รายงานการประชุม

##### ■ SWOT Analysis

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





■ ที่ปรึกษามอบนโยบายและแผนการแก้ไขตาม SWOT Analysis

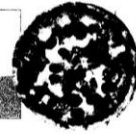
แก้ว ลุงจีน  
นายแก้ว ลุงจีน  
ชื่อผู้บันทึกการประชุม  
วันที่ 12 เดือน กันยายน พ.ศ. 2561





## วาระการประชุมครั้งที่ 3 โครงการศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA

เรื่อง รายงานผลการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA



ประจำวันที่ 19 กันยายน 2561

### ผู้เข้าร่วมการประชุม

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

### รายงานการประชุม

#### บัญชีรายรับ

| สมุดบัญชีรายรับ |              |        |           |               |                               | หน้า 1       |         |          |         |            |           |
|-----------------|--------------|--------|-----------|---------------|-------------------------------|--------------|---------|----------|---------|------------|-----------|
| วันเดือนปี      | พื้ที่เอกสาร | รายการ | เงินสด    | เงินฝากธนาคาร | รับเงินจ้ศกร<br>(เงินอุดหนุน) | ประเภทรายรับ |         |          |         | อื่นๆ      |           |
|                 |              |        |           |               |                               | จำนวน<br>ราย | เงินต้น | ดอกเบี้ย | ค่าปรับ | ข้อบัญญัติ | 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

| สมุดบัญชีรายจ่าย |           |        |           |               | หน้า 1         |              |           |           |
|------------------|-----------|--------|-----------|---------------|----------------|--------------|-----------|-----------|
| วันเดือนปี       | ที่เอกสาร | รายการ | เงินสด    | เงินฝากธนาคาร | ประเภทรายจ่าย  |              |           |           |
|                  |           |        |           |               | จ่ายเงินกู้ยืม |              | 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 |               |                |              |           |           |
|                  |           |        |           |               |                |              |           |           |
|                  |           |        |           |               |                |              |           |           |
|                  |           |        |           |               |                |              |           |           |
|                  |           |        |           |               |                |              |           |           |
|                  |           |        |           |               |                |              |           |           |
|                  |           |        |           |               |                |              |           |           |
|                  |           |        |           |               |                |              |           |           |
|                  |           |        |           |               |                |              |           |           |
|                  |           |        |           |               |                |              |           |           |

#### ■ ที่ปรึกษาและคณาจารย์ร่วมกันวิเคราะห์รายรับ-รายจ่าย

จากการวิเคราะห์รายการรับจ่ายของการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะ PAPA PIZZA ในการดำเนินงานที่ผ่านมาพบว่า รายรับใกล้เคียงกับรายจ่ายค่อนข้างมากซึ่งในช่วงเวลาการดำเนินงานที่ผ่านมาแนวโน้มของยอดขายมีการลดลงมาเรื่อย ๆ

ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะเน้นย้ำให้คณาจารย์ในทุกภาคส่วนงานดำเนินงานตามแผนที่วางไว้เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการอย่างเต็มความสามารถ

แก้ว ลุงชัน

นายแก้ว ลุงชัน

ชื่อผู้บันทึกการประชุม

วันที่ 19 เดือนกันยายนพ.ศ.2561

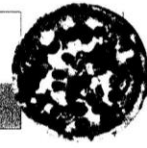
2-งานศูนย์ฯ 31 241: 19 ก.ย. 61





## วาระการประชุมครั้งที่ 4 โครงการศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA

เรื่อง สรุปผลการดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ PAPA PIZZA



ประจำวันที่ 26 กันยายน 2561

### ผู้เข้าร่วมการประชุม

|                              |            |                               |
|------------------------------|------------|-------------------------------|
| 1. นายวีระชัย                | ทะจันทร    | ตำแหน่ง ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะ |
| 2. นางสาวภัสราภรณ์           | ปวงหล้า    | ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล             |
| 3. นางสาวจิตติยา             | ธรรมปัญญา  | ตำแหน่ง ฝ่ายบุคคล             |
| 4. ว่าที่ร้อยตรีหญิงทิวาพนัส | จุ่มใจ     | ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ    |
| 5. นางสาวพัทธธิดา            | เพ่งพิศ    | ตำแหน่ง ฝ่ายผลิตและจัดซื้อ    |
| 6. นายสโรจน์พันธุ์           | ประละปักษ์ | ตำแหน่ง ฝ่ายบัญชี             |
| 7. นายน้ำมนต์                | ผกามาศ     | ตำแหน่ง ฝ่ายขาย               |
| 8. นางสาวสมฤทัย              | อินทเศียร  | ตำแหน่ง ฝ่ายขาย               |

### รายงานการประชุม

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (พิษณุ)

งบดุล

วันที่ 30 กันยายน 2561

|                  |          |
|------------------|----------|
| สินทรัพย์:-      | บาท      |
| เงินสด           | 1,713.00 |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
| รวมสินทรัพย์     | 1,713.00 |
| หนี้สินและทุน:-  |          |
| หนี้สิน          |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
| ทุน              |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
|                  |          |
| รวมหนี้สินและทุน | 1,713.00 |

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (พิษณุ)

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  |





■ **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 ซึ่งเป็นการขายพิซซ่าในรูปแบบร้อนพร้อม เสริฟให้แก่ลูกค้า พบว่ากิจการมีคู่แข่งทั้งทางและทางอ้อม โดยคู่แข่งทางตรง คือ ขนมปังหน้าพิซซ่าที่ขายภายในมินิมาร์ทของทางวิทยาลัยซึ่งมีราคาที่เหมาะสมและถูกกว่า รวมถึงคู่แข่งทางอ้อม คือ ร้านขายอาหารภายในวิทยาลัยซึ่งตอบโจทย์ลูกค้าในเรื่องวัฒนธรรมการกินอาหารของไทยมากกว่า และจากผลการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA มีทิศทางที่ค่อนข้างแย่งอย่างต่อเนื่องทั้งในส่วนของรายได้และกำไร

โดยรวมแล้วแนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA ในอนาคตไม่สามารถเติบโตและไม่สามารถดำเนินงานได้ต่อไปในอนาคต

นาง เก่ง ลุงชัน

นาย เก่ง ลุงชัน

ชื่อผู้บันทึกการประชุม

วันที่ 26 เดือนกันยายน พ.ศ. 2561







# รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืน และความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ





## งบแสดงฐานะการเงิน





(Balance Sheet Statement)  
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (พิษณุ)

งบดุล

วันที่ 30 กันยายน 2561

สินทรัพย์:-

บาท

เงินสด

1,713.00

รวมสินทรัพย์

1,713.00

หนี้สินและทุน:-

หนี้สิน

ทุน

รวมหนี้สินและทุน

1,713.00



งบกำไรขาดทุน  
(Profit and Loss Statement)  
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (พิษณุ)

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<br>(เงินกองทุน) | จ่ายเงินกู้ลูกหนี้ |         |          |         | อื่น ๆ    |           |
|            |           |        |           |               |                               | จำนวน<br>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 |               |                   |              |           |           |





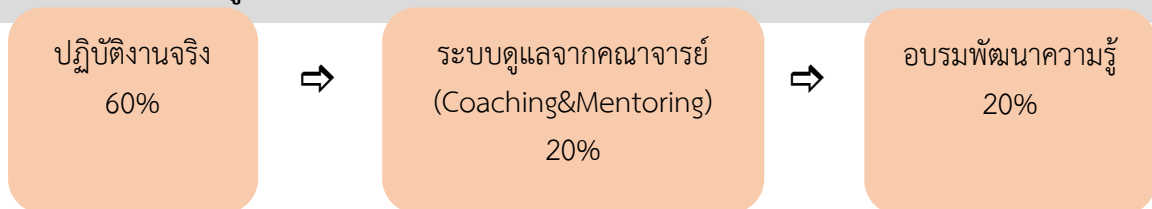
## รายงานความยั่งยืน (Sustainability Report)

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

จากการเก็บกวาดตลาดแผนงานศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA ซึ่งเป็นการขายพวชนาแบบบวชนพพพม เสพพให้แก่ลูกค้าพบว่ากิจการมีคู่แข่งทั้งทางและทางอ้อม โดยคู่แข่งทางตรง คือ ขนบป่งหน้าพิชชาที่ขายภายในมินิมาร์ทของทางวิทยาลัยซึ่งมีราคาที่เหมาะสมและถูกกว่า รวมถึงคู่แข่งทางอ้อม คือ ร้านขายอาหารภายในวิทยาลัยซึ่งตอบโจทย์ลูกค้าในเรื่องวัฒนธรรมการกินอาหารของไทยมากกว่า และจากผลการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA มีทิศทางที่ค่อนข้างแย่งอย่างต่อเนืองทั้งในส่วนของการรายได้และกำไร

โดยรวมแล้วแนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะร้าน PIZZA ในอนาคตไม่สามารถเติบโตและไม่สามารถดำเนินงานได้ต่อไปในอนาคต







#### 4. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบการ

| 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 รัชนำถ อินทสินธุ์  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นายรัชนำถ อินทสินธุ์)  
หัวหน้าฝ่ายการผลิต

ลงชื่อ ธีระศักดิ์ อธิ์  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นายธีระศักดิ์ อธิ์)  
หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อ

ลงชื่อ บดินทร์ อึ้งพันธ์  
ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นายบดินทร์ อึ้งพันธ์)  
หัวหน้าฝ่ายการเงิน

ลงชื่อ [Signature]  
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ  
(นายวีระชัย ทะจันทร์)  
หัวหน้าสำนักงานการบัญชี





# ภาพประกอบกิจกรรม





■ จัดตั้งศูนย์บ่มเพาะและลงมือปฏิบัติตามแผนงาน







ภาพประกอบบ่มเพาะอาชีพ แก่นักศึกษาและบุคลากร สาขาพณิชยการและการท่องเที่ยว  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่





## ภาพประกอบโปสเตอร์โปรโมชั่น





รายงานผลการดำเนินงาน  
ธุรกิจที่ 3 ร้าน POLY POWERAIR







# รายงานผลการดำเนินงาน

ร้าน Poly Power Air

ปีการศึกษา 2561



วิทยาลัยเทคโนโลยีโพลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

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







รายงานผลการดำเนินการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
ธุรกิจ POLY POWER AIR วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ / ปีการศึกษา 2561

1. วิธีการหรือกระบวนการดำเนินการที่ผ่านมา

1.3 ประชุมวางแผนจัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน

ผู้รับผิดชอบดำเนินโครงการ

|                    |              |                                |
|--------------------|--------------|--------------------------------|
| 1) นายวิชาญ        | จารุณันทญา   | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 2) นายธวัชชัย      | ชั้นหล้า     | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 3) นายวิศรุต       | บรรเจตศิลป์  | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 4) นายฐิติพันธุ์   | ภูมิณี       | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 5) นายวีรยุทธ      | โพธิ์โน      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 6) นายเอกชัย       | เจริญกุล     | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 7) นายชัยกร        | กอบแก้ว      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 8) นายรินลัด       | บักมันน์     | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 9) นายสามารถ       | ณ ไชยวงศ์    | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 10) นายจิรเดช      | สิทธิโชค     | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 11) นายจารุเดช     | หรัญพันธุ์   | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 12) นายธีรภัทร     | กันจนา       | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 13) นายธนวรรธน์    | อุศรีชะ      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 14) นายอัมรินทร์   | ลำใน         | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 15) นายวัชรพงศ์    | ธนา          | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 16) นายอดิสร       | ใจเจริญเมือง | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 17) นายโกคิน       | แซ่เตีย      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 18) นายเสฏฐวุฒิ    | สุขห้วง      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 19) นายภาณุพงษ์    | ดวงแก้ว      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 20) นายปรัชญา      | ศรีสุภา      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 21) นายฐิติกุล     | บุญลือ       | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5101 |
| 22) นายนกสินธุ์    | สิงห์สา      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 23) นายปิยะราช     | สมยานะ       | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 24) นายอนุชา       | นันติ        | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 25) นายณัฐพล       | อนวงศ์       | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 26) นายเสฐียรพงษ์  | โถดี         | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 27) นายกิตติกวิน   | บุญสม        | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 28) นายสิทธิรินทร์ | ปวงปิ่น      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 29) นายชัช         | คูเมฆ        | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 30) นายธนาคม       | โพธิ์        | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 31) นายวชิระ       | ใจวงศ์       | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |





|                   |              |                                |
|-------------------|--------------|--------------------------------|
| 32) นายณัฐนนท์    | ชัยวงศ์      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 33) นายวรวิทย์    | ตาแปง        | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 34) นายพงศกร      | หมวกหล้า     | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 35) นายกฤตภาส     | ปันวิวัฒน์   | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 36) นายวีรภัทร    | หอมเนียม     | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 37) นายภัทรพงศ์   | ดอนกระสินธุ์ | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 38) นายติณณพ      | พวงสะอาด     | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 39) นายธนโชติ     | ทิพย์ทองคำ   | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 40) นายศรัณย์     | คันธรักษ์    | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 41) นางสาวกาญจนา  | ปัญญา        | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.5102 |
| 42) นายกุลนันท์   | ใจคำ         | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.3103 |
| 43) นายวุฒิพงศ์   | ประเสริฐศรี  | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.3103 |
| 44) นายศิริพงษ์   | ยาวิราช      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.3102 |
| 45) นายณัฐบดินทร์ | โสภภาพิพัฒน์ | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.3102 |
| 46) นายทศพร       | หยุดแก้ว     | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.3102 |
| 47) นายณัฐพงศ์    | บุตรชา       | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.2101 |
| 48) นายพีรณัฐ     | สมานคำ       | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.2104 |
| 49) นายฐิติกร     | คำป่า        | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.2102 |
| 50) นายณัฐพล      | ศรีนนท์      | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.2101 |
| 51) นายศิริภัก    | ศิริณัฐนนท์  | นักศึกษาสาขาไฟฟ้ากำลัง EP.2104 |

#### อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ

|                   |           |                       |
|-------------------|-----------|-----------------------|
| 10. นายอภิชาติ    | ไชยคำภา   | หัวหน้าสาขาไฟฟ้ากำลัง |
| 11. นายบัณฑิต     | ดวงจันทร์ | อาจารย์สาขาไฟฟ้ากำลัง |
| 12. นายทศพร       | วังพิลา   | อาจารย์สาขาไฟฟ้ากำลัง |
| 13. นายวรเวศน์    | แสงตาหล้า | อาจารย์สาขาไฟฟ้ากำลัง |
| 14. นางสาวพรรณผกา | ศิริชัย   | อาจารย์สาขาไฟฟ้ากำลัง |

#### 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](mailto:lannapoly@lannapoly.ac.th)

**2. ชื่อโครงการ : Poly Power Air**

**3. ประเภทสินค้าหรือบริการที่ดำเนินการ : ติดตั้งและบริการซ่อมเครื่องปรับอากาศ**

**4. หลักการและเหตุผล :**

ในยุคปัจจุบันเครื่องปรับอากาศ ถือเป็นสิ่งที่อำนวยความสะดวกที่สำคัญทำให้การทำงาน การพักผ่อน มีความสุขมากขึ้น ด้วยอุณหภูมิเฉลี่ยในแต่ละปี สูงขึ้นอากาศร้อนขึ้นทุกปี ซึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ร้อนถึง 41 องศาเซลเซียส ในแต่ละปี ปัญหาเรื่องความร้อนนี้จึงนำไปสู่ความต้องการใช้เครื่องปรับอากาศของครัวเรือน บริษัท ห้างร้านต่าง ๆ ทำให้ความต้องการช่างฝีมือในการให้บริการติดตั้ง ตรวจสอบเครื่องปรับอากาศจำนวนมากเช่นกัน โดยผลสำรวจจากสมาคมช่างเครื่องปรับอากาศจังหวัดเชียงใหม่ ยังมีโอกาสในธุรกิจเครื่องปรับอากาศอีกมากในจังหวัดเชียงใหม่ ด้วยมีเพียง 30 เปอร์เซนต์เท่านั้นในภาคครัวเรือนที่มีเครื่องปรับอากาศใช้ ยังเหลือที่ว่างความต้องการถึง 70 เปอร์เซนต์ ที่ยังไม่มีเครื่องปรับอากาศใช้งาน

เพื่อตอบสนองนโยบายภาครัฐ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ โดยสาขาวิชาไฟฟ้ากำลัง เห็นสมควรก่อตั้งศูนย์บ่มเพาะ ช่างเหมาเครื่องปรับอากาศ สำหรับบ่มเพาะเยาวชน นักศึกษาให้สามารถเป็นผู้ประกอบการ ช่างเครื่องปรับอากาศ เมื่อจบการศึกษาไป ส่วนนักศึกษาที่ยังไม่มั่นใจในการเป็นผู้ประกอบการ ยังสามารถเป็นตัวจักรสำคัญในตลาดแรงงานช่างเครื่องปรับอากาศที่มีทักษะฝีมือ โดยศูนย์บ่มเพาะช่างเหมาเครื่องปรับอากาศจะทำหน้าที่ ฝึกอบรมการเป็นผู้ประกอบการ หางานและจ่ายงานออกไปสู่ นักศึกษา หรือนักศึกษารับงานเข้ามาสู่ศูนย์บ่มเพาะช่างเหมาเครื่องปรับอากาศ โดยไม่คิดค่าตอบแทนจากนักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาเป็นผู้มีรายได้ระหว่างเรียนพร้อมฝึกฝีมือไปพร้อมกัน ให้โอกาสนักศึกษาได้สื่อสาร ต่อรองราคา ประเมินราคา ลงมือปฏิบัติ รับเงินจริง โดยมีร้านเกรียงไกรแอร์แอนด์อิเล็กทรอนิกส์ให้ความช่วยเหลือ สนับสนุนทางด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ และอะไหล่ แก่ศูนย์บ่มเพาะ เพื่อนำไปติดตั้งเครื่องปรับอากาศ หรือบริการทางด้านอื่น ๆ

ดังนั้นศูนย์บ่มเพาะช่างเหมาเครื่องปรับอากาศจึงให้ความสำคัญในด้าน การพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะ ฝีมือตลอดจนสามารถเป็นผู้ประกอบการได้ในอนาคต ดังคำขวัญของสาขางานติดตั้งไฟฟ้า เราช่างไฟฟ้ารักษา มาตรฐานสูงงานอดทน สร้างฝีมือชน สร้างตน สร้างชาติ

**5. วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อสร้างอาชีพให้แก่นักศึกษาที่ต้องการหารายได้ในระหว่างเรียน
2. เพื่อให้นักศึกษาที่จบออกไปแล้วสามารถนำไปประกอบอาชีพได้
3. เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการใช้เครื่องปรับอากาศของลูกค้า
4. เพื่อสร้างมาตรฐานที่ดีต่อการเป็นช่างมืออาชีพ



## 6. เป้าหมายในการดำเนินการ

1. สามารถส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาขีดความสามารถของนักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปที่สนใจให้สามารถนำความรู้ ทักษะวิชาชีพในรูปแบบการติดตั้งไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศเพื่อพัฒนาช่างฝีมือสู่ช่างมืออาชีพที่สามารถเสริมสร้างอาชีพให้กับนักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไป
2. สามารถสร้างเสริมประสบการณ์เชิงบริการให้มีความพร้อมที่จะเริ่มธุรกิจของตนเองหรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมในรูปแบบการติดตั้งไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศได้อย่างมั่นคง

## 7. วิธีการดำเนินการ

### Plan : การเตรียมการ

16. ประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาผู้สนใจเข้าร่วมอบรมโครงการ บ่มเพาะผู้ประกอบการ
17. รับสมัครนักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการบ่มเพาะ ผู้ประกอบการฯ Poly Power Air
18. คัดเลือกนักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการบ่มเพาะ Poly Power Air จำนวน 10 คน ที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพ และมีรายได้รายเสริม โดยใช้หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกนักศึกษา จากการทดสอบการปฏิบัติงานวิชา เครื่องปรับอากาศอุตสาหกรรม
19. อบรมและพัฒนานักศึกษาที่ได้รับการคัดเลือกศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air โดยบริษัท เกรียงไกร แอร์ แอนด์ อิเล็กทริก จำกัด
20. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air วางแผนการดำเนินงานและกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน
21. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air สรรวจราคาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการปฏิบัติงาน
22. คณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air วางแผนช่องทางการให้บริการทางอินเทอร์เน็ต

### Do: การดำเนินงานการ

1. สร้างช่องทางการให้บริการทางอินเทอร์เน็ต ภายใต้ชื่อเว็บเพจ Poly Power Air
2. จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการปฏิบัติงาน
3. ทำป้ายโฆษณา แจกใบปลิว ตามสถานที่ต่าง ๆ เช่น หอพัก ชุมชน
4. จัดทำป้ายโปรโมชันเปิดร้านใหม่ Poly Power Air
5. เปิดให้บริการ Poly Power Air

### Check : ประเมินผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจ และการสังเกตการณ์

1. แบบสอบถามความพึงพอใจผู้ใช้บริการ Poly Power Air
2. การประเมินผู้ใช้บริการ Poly Power Air จากการสังเกตการณ์ และการสอบถาม ลูกค้าจากด้วยวาจา
3. จากการประเมินความพึงพอใจผู้ใช้บริการ Poly Power Air ในภาพรวมอยู่ในระดับ ดีมาก มีค่าเฉลี่ย 4.41 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.26 โดยพบว่าผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจด้าน เทคโนโลยีในการให้บริการที่หลากหลาย/แปลกใหม่ มากที่สุด ความพึงพอใจอยู่ในระดับ ดี มีค่าเฉลี่ย 4.86



รองลงมา คือ การบริการมีความปลอดภัย มีค่าเฉลี่ย 4.72 ระยะเวลาในการให้บริการมีความเหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 4.48 พนักงานมีความชำนาญในการให้บริการ มีค่าเฉลี่ย 4.46 ราคาของการให้บริการมีความเหมาะสมกับคุณภาพ มีค่าเฉลี่ย 4.46 พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ สะดวก และรวดเร็วเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 4.42 บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรงและเหมาะสมกับสินค้า มีค่าเฉลี่ย 4.36 ได้รับสินค้าที่ตรงกับคำสั่งซื้อ มีค่าเฉลี่ย 4.26 การให้บริการเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 4.16 ทีมช่างมีความสุภาพกับลูกค้า มีค่าเฉลี่ย 3.96 ตามลำดับ

4. การนิเทศศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air โดยคณะกรรมการศูนย์บ่มเพาะ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิ เทคนิคลานนา เชียงใหม่
5. จัดประชุมคณะกรรมการและผู้ปฏิบัติงาน Poly Power Air ทุกวันศุกร์ ณ ห้อง SK2\_208 รายงานผลหลังการให้บริการ เพื่อแก้ไขปัญหาและอุปสรรคจากการปฏิบัติงาน

#### Act : การรายงาน

- 12.รายงานสรุปงบประมาณการเงิน
- 13.รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืนและความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ
- 14.รายงานการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air
- 15.ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air
- 16.สรุปผลการประชุมรายสัปดาห์เพื่อการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาผลการดำเนินงาน Poly Power Air

#### 8. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถส่งเสริมให้เยาวชนอาชีวศึกษาได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
2. สามารถสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้และมีทักษะในกระบวนการในการเป็นช่างรับเหมาติดตั้งไฟฟ้า และเครื่องปรับอากาศ
3. สามารถสร้างเสริมประสบการณ์ในการติดตั้งไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศให้มีความพร้อมความชำนาญที่จะเริ่มธุรกิจของตนเองหรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมของตนเองให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

9. งบประมาณ                      15,000.00    บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันบาทถ้วน)





ค่าใช้จ่ายงบประมาณโครงการปฏิบัติการนโยบายสำคัญของหน่วยงานต้นสังกัด  
กิจกรรมศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา

งบประมาณทั้งหมด 15,000.00 บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

| ที่ | รายการ                               | งบประมาณ  | ใช้จ่ายจริง | คงเหลือ  | หมายเหตุ |
|-----|--------------------------------------|-----------|-------------|----------|----------|
| 1   | ค่าแรง - ล้าง<br>เครื่องปรับอากาศ    | 4,500.00  | 2,600.00    | 1,900.00 |          |
| 2   | ค่าแรง - ติดตั้ง<br>เครื่องปรับอากาศ | 10,500.00 | 5,500.00    | 5,000.00 |          |
|     | ยอดรวม                               | 15,000.00 | 8,100.00    | 6,900.00 |          |

นักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการพร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบร่วมกันพัฒนาฝีมืออาชีพช่างเหมา  
เครื่องปรับอากาศ จำนวน 3 รายการ ดังนี้

2. การติดตั้งเครื่องปรับอากาศ
3. การซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
4. การล้างเครื่องปรับอากาศ

1.3 วางแผนส่วนดำเนินการให้บริการ (ตั้งแต่เดือนกันยายน ปี 2561 – มีนาคมปี 2562)

1.3.1 กำหนดเป็น 2 ช่วงเวลา ดังนี้

ช่วงที่ 1 วันจันทร์-วันศุกร์ ช่วงเวลา 16.30-21.00 น.

ช่วงที่ 2 วันเสาร์-วันอาทิตย์ ช่วงเวลา 9.00-17.00 น.

1.3.2 กำหนดนักศึกษาปฏิบัติหน้าที่การให้บริการ





### ตารางเวรนักศึกษาศูนย์บ่มเพาะฯ (Poly Power Air)

เวลาทำงาน ตั้งแต่เวลา 15.00 – 21.00 น.

ระหว่าง เดือนกันยายน 2561 – มีนาคม 2562

| วันที่      | ชื่อ - นามสกุล            | ห้อง    | หมายเหตุ               |
|-------------|---------------------------|---------|------------------------|
| วันจันทร์   | นายณัฏฐ์ อินทร์บำรุง      | EP.5501 | แอดมินเพจ              |
|             | นายกุลนันท์ใจคำ           | EP.4101 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายพุฒพงศ์ ประเสริฐศรี    | EP.4101 | ฝ่ายการเงิน และจัดซื้อ |
| วันอังคาร   | นายศิริพงษ์ ยาวีราข       | EP.4101 | แอดมินเพจ              |
|             | นายณัฐบดินทร์ โสภภาพพัฒน์ | EP.4101 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายทศพร หยุบแก้ว          | EP.4101 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายณัฐพงศ์ บุตรชา         | EP.3101 | ฝ่ายการเงิน และจัดซื้อ |
| วันพุธ      | นายพีรณัฐ สมานคำ          | EP.3101 | แอดมินเพจ              |
|             | นายจิติกร คำป่า           | EP.3103 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายณัฐพล ศรีนนท์          | EP.3103 | ฝ่ายการเงิน และจัดซื้อ |
| วันพฤหัสบดี | นายศิริภักดิ์ ศิริณัฐนนท์ | EP.3103 | แอดมินเพจ              |
|             | นายณัฏฐ์ อินทร์บำรุง      | EP.5501 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายกุลนันท์ใจคำ           | EP.4101 | ฝ่ายการเงิน และจัดซื้อ |
| วันศุกร์    | นายพุฒพงศ์ ประเสริฐศรี    | EP.4101 | แอดมินเพจ              |
|             | นายศิริพงษ์ ยาวีราข       | EP.4101 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายณัฐบดินทร์ โสภภาพพัฒน์ | EP.4101 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายทศพร หยุบแก้ว          | EP.4101 | ฝ่ายการเงิน และจัดซื้อ |
| วันเสาร์    | นายณัฐพงศ์ บุตรชา         | EP.3101 | แอดมินเพจ              |
|             | นายพีรณัฐ สมานคำ          | EP.3101 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายจิติกร คำป่า           | EP.3103 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายณัฐพล ศรีนนท์          | EP.3103 | ฝ่ายการเงิน และจัดซื้อ |
| วันอาทิตย์  | นายศิริภักดิ์ ศิริณัฐนนท์ | EP.3103 | แอดมินเพจ              |
|             | นายณัฏฐ์ อินทร์บำรุง      | EP.5501 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายกุลนันท์ใจคำ           | EP.4101 | ฝ่ายบริการ และติดตั้ง  |
|             | นายพุฒพงศ์ ประเสริฐศรี    | EP.4101 | ฝ่ายการเงิน และจัดซื้อ |

\*\*\* หมายเหตุ : ตารางนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม







#### 1.4 บ่มเพาะอาชีพให้กับโรงเรียน ชุมชน สังคม

- อ.บัณฑิต ดวงจันทร์ และ อ.วรเวศน์ แสงตาหล้า พร้อมนักศึกษาในโครงการบ่มเพาะฯ ได้รับเชิญเป็นวิทยากรบรรยาย ให้ความรู้แก่นักศึกษาวิทยาลัยพลังงานทดแทน มหาวิทยาลัยแม่โจ้ หัวข้อการจัดการพลังงานและการอนุรักษ์พลังงานเพื่อช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้เครื่องปรับอากาศ

### 2. ผลการดำเนินงานตามโครงการ

| รายการ                                                           | ระยะเวลาดำเนินการ เดือน / ปี (จำนวนเงิน) |          |          |          |          |          |           |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
|                                                                  | ก.ย.                                     | ต.ค.     | พ.ย.     | ธ.ค.     | ม.ค.     | ก.พ.     | มี.ค.     |
| รายรับ การติดตั้งแอร์ (บาท)                                      | 5,000.00                                 | 2,500.00 | 2,500.00 | -        | 2,500.00 | 5,000.00 | 10,000.00 |
| รายรับ ล้างแอร์ (บาท)                                            | 1,500.00                                 | 1,000.00 | 1,000.00 | 1,500.00 | 500.00   | 2,000.00 | 1,000.00  |
| - รายได้อื่น (ยอดขาย/เดือน)                                      | -                                        | -        | -        | -        | -        | -        | -         |
| รายจ่าย การติดตั้งแอร์ (บาท)                                     | 1,000.00                                 | 500.00   | 1,000.00 | -        | 500.00   | 500.00   | 2,000.00  |
| รายจ่าย ล้างแอร์ (บาท)                                           | 600.00                                   | 200.00   | 400.00   | 400.00   | 200.00   | 400.00   | 400.00    |
| - ค่าเช่าสถานที่                                                 | -                                        | -        | -        | -        | -        | -        | -         |
| - ค่าสินค้า / วัตถุดิบ / วัสดุ<br>เพื่อผลิต / บริการ             | -                                        | -        | -        | -        | -        | -        | -         |
| - ค่าแรงงาน จำนวน - คน                                           | -                                        |          |          |          |          |          |           |
| - เจ้าของกิจการ<br>(เดือนละ บาท)                                 | -                                        | -        | -        | -        | -        | -        | -         |
| - พนักงาน คน<br>(เดือนละ บาท)                                    | -                                        | -        | -        | -        | -        | -        | -         |
| - ค่าสาธารณูปโภค<br>(ค่าน้ำ / ค่าไฟฟ้า / ค่า<br>โทรศัพท์)        | -                                        |          |          |          |          |          |           |
| - ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ<br>(ดอกเบี้ยว / ค่าน้ำมัน /<br>ประชาสัมพันธ์) | -                                        | -        | -        | -        | -        | -        | -         |
| - ภาษี                                                           | -                                        | -        | -        | -        | -        | -        | -         |
| กำไรสุทธิ (บาท)                                                  | 4,900                                    | 2,800    | 2,100    | 1,100    | 2,300    | 6,100    | 8,600     |





### 3. ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินการประสบความสำเร็จ

1. การให้บริการมีความเหมาะสมตรงกับกลุ่มเป้าหมาย
2. ราคาของการให้บริการมีความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
3. มีกลุ่มเป้าหมายจำนวนมาก
4. ความแตกต่างของการให้บริการมีความปลอดภัย
5. มีความได้เปรียบด้านการให้บริการทางด้านคุณภาพ
6. วัสดุที่ใช้ในการบริการมีคุณภาพ
7. การประชุม จัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้เพื่อพัฒนาทักษะของสมาชิกศูนย์บ่มเพาะอยู่เสมอ

### 4. ปัญหาอุปสรรคของการดำเนินงานและวิธีการแก้ไขปัญหาอุปสรรค

| ปัญหาอุปสรรคของการดำเนินงาน                                                       | วิธีการแก้ไขปัญหาอุปสรรค                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. กลุ่มลูกค้าบางส่วนหรือผู้สูงอายุยังเข้าไม่ถึงเทคโนโลยีที่ทันสมัยในการรับบริการ | 1. เพิ่มช่องทางให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย เช่น การติดใบปลิว และจัดหน่วยบริการเครื่องปรับอากาศเคลื่อนที่ให้กับชุมชน |
| 2. สภาพอากาศในบางฤดู เช่น ฤดูหนาว ทำให้การต้องการของกลุ่มลูกค้าลดลง               | 2. มีการจัดโปรโมชั่นเพื่อกระตุ้นการให้บริการ                                                                    |

### 5. ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ที่ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับ

7. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง
8. นักศึกษาสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน
9. นักศึกษาสามารถมีประสบการณ์ในการทำงาน





## ภาคผนวก

- ☐ โครงการจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะร้าน Poly Power Air
- ☐ แผนธุรกิจ
- ☐ โครงสร้างศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air
- ☐ รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air
- ☐ ตัวอย่างแบบฟอร์มประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air
- ☐ แบบประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air
- ☐ ตัวอย่างแบบฟอร์มการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air
- ☐ แบบฟอร์มการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air
- ☐ วาระการประชุมศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air
- ☐ รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืนและความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ
- ☐ ภาพประกอบกิจกรรม





## โครงการจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะร้าน Poly Power Air

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](mailto:lannapoly@lannapoly.ac.th)

2. ชื่อโครงการ : Poly Power Air

3. ประเภทสินค้าหรือบริการที่ดำเนินการ : ติดตั้งและบริการซ่อมเครื่องปรับอากาศ

4. หลักการและเหตุผล :

ในยุคปัจจุบันเครื่องปรับอากาศ ถือเป็นสิ่งที่อำนวยความสะดวกที่สำคัญทำให้การทำให้การดำรงชีพการทำงาน การพักผ่อน มีความสุขมากขึ้น ด้วยอุณหภูมิเฉลี่ยในแต่ละปี สูงขึ้นอากาศร้อนขึ้นทุกปี ซึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ร้อนถึง 41 องศาเซลเซียส ในแต่ละปี ปัญหาเรื่องความร้อนนี้จึงนำไปสู่ความต้องการใช้เครื่องปรับอากาศของครัวเรือน บริษัท ห้างร้านต่าง ๆ ทำให้ความต้องการช่างฝีมือในการให้บริการติดตั้งตรวจซ่อมเครื่องปรับอากาศจำนวนมากเช่นกัน โดยมีผลสำรวจจากสมาคมช่างเครื่องปรับอากาศจังหวัดเชียงใหม่ ยังมีโอกาสในธุรกิจเครื่องปรับอากาศอีกมากในจังหวัดเชียงใหม่ ด้วยมีเพียง 30 % เท่านั้นในภาคครัวเรือนที่มีเครื่องปรับอากาศใช้ ยังเหลือที่ว่างความต้องการถึง 70 % ที่ยังไม่มีเครื่องปรับอากาศใช้งาน

เพื่อตอบสนองนโยบายภาครัฐ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ โดยสาขาวิชาไฟฟ้ากำลัง เห็นสมควรก่อตั้งศูนย์บ่มเพาะ ช่างเหมาเครื่องปรับอากาศ สำหรับบ่มเพาะเยาวชน นักศึกษาให้สามารถเป็นผู้ประกอบการ ช่างเครื่องปรับอากาศ เมื่อจบการศึกษาไป ส่วนนักศึกษาที่ยังไม่มั่นใจในการเป็นผู้ประกอบการ ยังสามารถเป็นตัวจักรสำคัญในตลาดแรงงานช่างเครื่องปรับอากาศที่มีทักษะฝีมือ โดยศูนย์บ่มเพาะช่างเหมาเครื่องปรับอากาศจะทำหน้าที่ ฝึกอบรมการเป็นผู้ประกอบการ หางานและจ่ายงานออกไปสู่ นักศึกษา หรือนักศึกษารับงานเข้ามาสู่ศูนย์บ่มเพาะช่างเหมาเครื่องปรับอากาศ โดยไม่คิดค่าตอบแทนจากนักศึกษา เพื่อให้ นักศึกษาเป็นผู้มีรายได้ระหว่างเรียนพร้อมฝึกฝีมือไปพร้อมกัน ให้โอกาสนักศึกษาได้สื่อสารต่อรองราคา ประเมินราคา ลงมือปฏิบัติ รับเงินจริง โดยมีร้านเกรียงไกรแอร์แอนด์อิเล็กทรอนิกส์ให้ความช่วยเหลือ สนับสนุนทางด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ และอะไหล่ แก่ศูนย์บ่มเพาะ เพื่อนำไปติดตั้งเครื่องปรับอากาศหรือบริการทางด้านอื่น ๆ

ดังนั้นศูนย์บ่มเพาะช่างเหมาเครื่องปรับอากาศจึงให้ความสำคัญในด้าน การพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะฝีมือตลอดจนสามารถเป็นผู้ประกอบการได้ในอนาคต ดังคำขวัญของสาขางานติดตั้งไฟฟ้า เราช่างไฟฟ้ารักษา มาตรฐานสูงงานอดทน สร้างฝีมือชน สร้างตน สร้างชาติ

5. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 5.1 เพื่อสร้างอาชีพให้แก่ นักศึกษาที่ต้องการหารายได้ในระหว่างเรียน
- 5.2 เพื่อให้นักศึกษาที่จบออกไปแล้วสามารถนำไปประกอบอาชีพได้
- 5.3 เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการใช้เครื่องปรับอากาศของลูกค้า
- 5.4 เพื่อสร้างมาตรฐานที่ดีต่อการเป็นช่างมืออาชีพ



## 6. เป้าหมายในการดำเนินการ

### เชิงปริมาณ

1. กลุ่มเป้าหมายภายในสถานศึกษา ได้แก่ คณะครูบาอาจารย์ และนักศึกษาที่สนใจในการติดตั้งและบริการซ่อมเครื่องปรับอากาศ
2. กลุ่มเป้าหมายภายนอกสถานศึกษา ได้แก่ ประชาชนทั่วไปที่สนใจการติดตั้งและบริการซ่อมเครื่องปรับอากาศ

### เชิงคุณภาพ

1. สามารถส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาขีดความสามารถของนักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปที่สนใจให้สามารถนำความรู้ ทักษะวิชาชีพในรูปแบบการติดตั้งไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศเพื่อพัฒนาช่างฝีมือช่างมืออาชีพที่สามารถเสริมสร้างอาชีพให้กับนักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไป
2. สามารถสร้างเสริมประสบการณ์เชิงบริการให้มีความพร้อมที่จะเริ่มธุรกิจของตนเองหรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมในรูปแบบการติดตั้งไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศได้อย่างมั่นคง

## 7. วิธีการดำเนินการ

เราใช้กลยุทธ์สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า ( CRM ) สร้างสินค้าและบริการที่ตรงต่อความต้องการแต่ละรายบุคคล (Customized Products) มุ่งเน้นนำเสนอสินค้าและบริการที่สร้างความสุขให้เกิดการขึ้นชอบและใช้อย่างสม่ำเสมอ และอยากบอกต่อ ลูกค้าจึงเกิดความภักดีในตราสินค้า (Brand loyalty) และเกิดความผูกพันอย่างลึกซึ้งในตราสินค้า กลยุทธ์ใช้ในการบริหารจัดการเก็บข้อมูลของลูกค้าในการใช้จ่ายแต่ละครั้ง กิจกรรมต้องเน้นเรื่องการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าและต้องทำอย่างจริงจัง จริงจัง ต่อเนื่องและตลอดเวลา

## 8. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 8.1 สามารถส่งเสริมให้เยาวชนอาชีวศึกษาได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
- 8.2 สามารถสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้และมีทักษะในกระบวนการในการเป็นช่างรับเหมาติดตั้งไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศ
- 8.3 สามารถสร้างเสริมประสบการณ์ในการติดตั้งไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศให้มีความพร้อมความชำนาญที่จะเริ่มธุรกิจของตนเองหรือพัฒนาต่อยอดธุรกิจเดิมของตนเองให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

## 9. งบประมาณการบริการ

|               |                                |           |     |       |
|---------------|--------------------------------|-----------|-----|-------|
| 9.1 ราคาปกติ  | ล้างแอร์                       | เครื่องละ | 500 | บาท   |
| 9.2 ราคาพิเศษ |                                |           |     |       |
|               | ล้างแอร์ 5 เครื่องขึ้นไป       | เครื่องละ | 500 | บาท   |
|               | ส่วนลดพิเศษ                    |           | 100 | บาท   |
|               | ล้างแอร์ 10 เครื่องขึ้นไป      | เครื่องละ | 400 | บาท   |
|               | ส่วนลดพิเศษ                    |           | 200 | บาท   |
|               | บริการคุณภาพ รับประกันผลงานนาน |           | 1   | เดือน |



## 10. ผู้รับผิดชอบดำเนินโครงการ

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| 10.1 นายอภิชาติ     | ไชยคำภา   |
| 10.2 นายบัณฑิต      | ดวงจันทร์ |
| 10.3 นางสาวพรรณผกา  | ศิริชัย   |
| 10.4 นายมณูญ        | คนสนิท    |
| 10.5 นายคุณากร      | ศรีวิชัย  |
| 10.6 นายदनัย        | วงศ์นาง   |
| 10.7 นายอภิสิทธิ์   | เงาคำ     |
| 10.8 นายปฐมพงศ์     | ปุกกาศ    |
| 10.9 นายประพัตรพงศ์ | มหาไม้    |
| 10.10 นายวรเวศน์    | แสงตาหล้า |
| 10.11 นายทศพร       | วังพิลา   |

## 11. อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| 11.1 นายอภิชาติ    | ไชยคำภา   |
| 11.2 นายบัณฑิต     | ดวงจันทร์ |
| 11.3 นางสาวพรรณผกา | ศิริชัย   |
| 11.4 นายคุณากร     | ศรีวิชัย  |
| 11.5 นายदनัย       | วงศ์นาง   |
| 11.6 นายทศพร       | วังพิลา   |





## แผนธุรกิจ







## แบบฟอร์มแผนธุรกิจแบบย่อ

### ส่วนที่ 1 สรุปความเป็นมาของธุรกิจ / ผู้บริหาร

#### สรุปความเป็นมาของธุรกิจ

1. ชื่อเจ้าของกิจการ : Poly Power Air

ชื่อกิจการ (ถ้ามี) : ติดตั้งและบริการซ่อมเครื่องปรับอากาศ

2. ที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ : สาขาไฟฟ้ากำลัง เลขที่ 2 ถนนสุขเกษม ตำบลป่าตัน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ รหัสไปรษณีย์ 50300

3. ประเภทสินค้าหรือบริการ : การติดตั้งไฟฟ้าและเครื่องปรับอากาศ

4. มูลเหตุจูงใจ หรือแรงบันดาลใจ ที่ทำให้ประกอบธุรกิจ หรือขยายกิจการ :

ในยุคปัจจุบันเครื่องปรับอากาศ ถือเป็นสิ่งที่อำนวยความสะดวกที่สำคัญทำให้การทำงาน การพักผ่อน มีความสุขมากขึ้น ด้วยอุณหภูมิเฉลี่ยในแต่ละปี สูงขึ้นอากาศร้อนขึ้นทุกปี ซึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ร้อนถึง 41 องศาเซลเซียส ในแต่ละปี ปัญหาเรื่องความร้อนนี้จึงนำไปสู่ความต้องการใช้เครื่องปรับอากาศของครัวเรือน บริษัท ห้างร้านต่าง ๆ ทำให้ความต้องการช่างฝีมือในการให้บริการติดตั้ง ตรวจสอบเครื่องปรับอากาศจำนวนมากเช่นกัน โดยมีผลสำรวจจากสมาคมช่างเครื่องปรับอากาศจังหวัดเชียงใหม่ ยังมีโอกาสในธุรกิจเครื่องปรับอากาศอีกมากในจังหวัดเชียงใหม่ ด้วยมีเพียง 30 เปอร์เซนต์เท่านั้นในภาคครัวเรือนที่มีเครื่องปรับอากาศใช้ ยังเหลือที่ว่างความต้องการถึง 70 เปอร์เซนต์ ที่ยังไม่มีเครื่องปรับอากาศใช้งาน

เพื่อตอบสนองนโยบายภาครัฐ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ โดยสาขาวิชาไฟฟ้ากำลัง เห็นสมควรก่อตั้งศูนย์บ่มเพาะ ช่างเหมาเครื่องปรับอากาศ สำหรับบ่มเพาะเยาวชน นักศึกษาให้สามารถเป็นผู้ประกอบการ ช่างเครื่องปรับอากาศ เมื่อจบการศึกษาไป ส่วนนักศึกษาที่ยังไม่มั่นใจในการเป็นผู้ประกอบการ ยังสามารถเป็นตัวจักรสำคัญในตลาดแรงงานช่างเครื่องปรับอากาศที่มีทักษะฝีมือ โดยศูนย์บ่มเพาะช่างเหมาเครื่องปรับอากาศจะทำหน้าที่ ฝึกอบรมการเป็นผู้ประกอบการ หางานและจ่ายงานออกไปสู่ นักศึกษา หรือนักศึกษารับงานเข้ามาสู่ศูนย์บ่มเพาะช่างเหมาเครื่องปรับอากาศ โดยไม่คิดค่าตอบแทนจากนักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาเป็นผู้มีรายได้ระหว่างเรียนพร้อมฝึกฝีมือไปพร้อมกัน ให้โอกาสนักศึกษาได้สื่อสาร ต่อรองราคา ประเมินราคา ลงมือปฏิบัติ รับเงินจริง โดยมีร้านเกรียงไกรแอร์แอนด์อิเล็กทรอนิกส์ให้ความช่วยเหลือ สนับสนุนทางด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ และอะไหล่ แก่ศูนย์บ่มเพาะ เพื่อนำไปติดตั้งเครื่องปรับอากาศ หรือบริการทางด้านอื่น ๆ

ดังนั้นศูนย์บ่มเพาะช่างเหมาเครื่องปรับอากาศจึงให้ความสำคัญในด้าน การพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะ ฝีมือตลอดจนสามารถเป็นผู้ประกอบการได้ในอนาคต ดังคำขวัญของสาขางานติดตั้งไฟฟ้า เราช่างไฟฟ้ารักษา มาตรฐานสูงงานอดทน สร้างฝีมือชน สร้างตน สร้างชาติ

5. ระยะเวลาการก่อตั้ง :

- ☒ เป็นผู้ประกอบการใหม่ ไม่เคยทำธุรกิจมาก่อน  
คาดว่าจะเริ่มดำเนินการ ประมาณเดือนมิถุนายน ปี 2561
- ☐ ดำเนินธุรกิจมาแล้วไม่เกิน 1 ปี
- ☐ ดำเนินธุรกิจมาแล้วมากกว่า 1 ปี





### วัตถุประสงค์และวงเงินการขอสินเชื่อ (กู้ยืมเงิน)

- ☒ เพื่อการลงทุนในการประกอบธุรกิจ
- ☐ เพื่อขยายธุรกิจ ปรับปรุงกิจการ
- ☐ เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ
- ☐ เพื่อชำระหนี้อื่น
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ) ใช้เงินทุนส่วนตัว

### ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis)

#### จุดแข็ง

5. มีการใช้เทคโนโลยีโซเซียลมีเดียมาใช้ในการโปรโมทให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น
6. มีคู่ค้าพาหนะทางธุรกิจให้ความช่วยเหลือด้านอุปกรณ์ เครื่องมือและฝึกอบรมนักศึกษา
7. มีเครื่องมือ อุปกรณ์ในที่ทันสมัย ทำให้งานเสร็จไว และมีคุณภาพที่สวยงาม
8. บุคลากรมีความรู้ ความสามารถวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และให้คำปรึกษาต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี
9. มีการทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ที่ทำงานเรียบร้อยหลังการให้บริการ
10. ไม่ต้องมีหน้าร้านทำให้ไม่เสียค่าเช่าที่ หรือค่าใช้จ่ายในการก่อสร้าง ทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายต่าง ๆ

#### จุดอ่อน

3. ระยะเวลาในการก่อตั้งโครงการทำให้เป็นที่รู้จักน้อย
4. ช่วงเวลาในการทำงานอาจส่งผลกระทบต่อการเรียนรู้ของนักศึกษา
5. ประสบการณ์ในการทำงาน ของนักศึกษายังน้อยทำให้ไม่สามารถแก้ปัญหาเองได้

#### โอกาส

- เทคโนโลยีมีการพัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ ทั้งในการการทำธุรกรรมทางการเงินการติดต่อซื้อขายผ่านช่องทางต่าง ๆ
5. เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ล้ำสมัยมาช่วยให้การทำงานให้ง่ายขึ้น และรวดเร็วมากยิ่งขึ้น
  6. โซเซียลมีเดียช่วยเพิ่มช่องทางในการโปรโมท กระตุ้นให้คนสนใจมากขึ้น
  7. แอปพลิเคชันที่ช่วยระบุสถานที่ที่แม่นยำ ทำให้สะดวกต่อการเดินทางไปบ้านลูกค้า

#### อุปสรรค

1. มีคู่แข่งทางการตลาดที่เพิ่มขึ้น
2. กลุ่มลูกค้าบางส่วนและผู้สูงอายุยังไม่เข้าถึงเทคโนโลยีที่ทันสมัย

| ปัจจัยภายนอกองค์กร                  | โอกาส                                   | อุปสรรค                                    |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. อุตสาหกรรมมีแนวโน้มขยายตัว       | <input checked="" type="checkbox"/> ใช่ | <input type="checkbox"/> ไม่ใช่            |
| 2. จำนวนคู่แข่งมีแนวโน้มลดลง        | <input type="checkbox"/> ใช่            | <input checked="" type="checkbox"/> ไม่ใช่ |
| 3. ธุรกิจได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ | <input checked="" type="checkbox"/> ใช่ | <input type="checkbox"/> ไม่ใช่            |
| 4. สภาพอุณหภูมิอากาศที่สูงขึ้น      | <input checked="" type="checkbox"/> ใช่ | <input type="checkbox"/> ไม่ใช่            |
| 5. มลพิษทางอากาศที่แย่ลง            | <input checked="" type="checkbox"/> ใช่ | <input type="checkbox"/> ไม่ใช่            |





### ส่วนที่ 3 กลยุทธ์การบริหาร

#### แผนการตลาด และการวิเคราะห์คู่แข่งชั้น

##### 1. คู่แข่งขัน

ร้านสี่สกลแอร์

| ข้อได้เปรียบ                                    | ข้อเสียเปรียบ                       |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| มีการทำความสะอาดพื้นที่ที่ทำงานหลังการให้บริการ | ชื่อเสียง และ ประสิทธิภาพในการทำงาน |
| ฝีมือในการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ               | ช่วงเวลาในการรับงาน                 |

##### 2. การเปรียบเทียบกับคู่แข่งชั้น

| คุณสมบัติของ<br>สินค้า/บริการ/อาชีพ                  | เปรียบเทียบกับคู่แข่งชั้น |           |          | หมายเหตุ |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|----------|----------|
|                                                      | ดีกว่า                    | ใกล้เคียง | ด้อยกว่า |          |
| 1. ราคา                                              |                           | ✓         |          |          |
| 2. ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า                         | ✓                         |           |          |          |
| 3. ลักษณะสินค้า / บริการ / อาชีพ (รูปร่างบรรจุภัณฑ์) |                           | ✓         |          |          |
| 4. คุณภาพสินค้า / บริการ / อาชีพ                     |                           | ✓         |          |          |
| 5. ชื่อเสียงของสินค้า / บริการ                       |                           |           | ✓        |          |
| 6. ยอดขายสินค้า / บริการ / อาชีพ                     |                           |           | ✓        |          |

##### 3. ตลาดของสินค้า / บริการ

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

##### 4. ลักษณะของผู้ซื้อ

- ☒ มีลูกค้าประจำ / แนนอน / ตลาดเปิด ☐ มีผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม / ตลาดแคบ
- ☐ เป็นลูกค้าชาจร ไม่นนนอน ☐ อื่น ๆ (ระบุ)
- .....

##### 5. กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ซื้อสินค้า / บริการ (ควรระบุรายชื่อลูกค้าให้ได้มากที่สุด)

- บ้านพักอาศัยทั่วไป
- ห้างร้านบริษัท
- อาคารสำนักงาน





## 6. การส่งเสริมการตลาด

- ☒ มีและดำเนินการต่อเนื่อง โดยการ
- ทำสื่อโฆษณา เผยแพร่ผ่าน Internet
  - จัดกิจกรรมไลฟ์ & แชร์เพื่อรับส่วนลดผ่านทางเฟสบุ๊ก
- ☐ มีและไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง
- ☐ ไม่มี

## 7. การกำหนดราคาขาย

### 7.1 ราคาสินค้า / บริหาร กำหนดจาก

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

### 7.2 ราคาบริการ

| รายการ                     | อัตราค่าบริการ(บาท) |
|----------------------------|---------------------|
| ล้างเครื่องปรับอากาศ       | 400 - 500           |
| ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ    | 2000 - 3000         |
| แก้ไข-ซ่อมเครื่องปรับอากาศ | 300 - 1000          |

### 7.3 ราคาบริการของคู่แข่ง

| รายการ                     | อัตราค่าบริการ(บาท) |
|----------------------------|---------------------|
| ล้างเครื่องปรับอากาศ       | 300 - 500           |
| ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ    | 2500 - 3000         |
| แก้ไข-ซ่อมเครื่องปรับอากาศ | 500 -1500           |

## 8. ช่องทางการจำหน่าย

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

### แผนการผลิต / การให้บริการ

#### 1. กระบวนการผลิต / การให้บริการ (อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด)

##### 1. เริ่มต้นที่การจัดเตรียมอุปกรณ์

การจัดเตรียมอุปกรณ์ในการล้างเครื่องปรับอากาศ ให้อยู่ในสถานะพร้อมใช้งานเสมอโดยการเช็คอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการทำงานเช่น เครื่องพ่นน้ำแรงดันสูง สายยาง โบรเวอร์ ผ้าใบล้างแอร์ ปลั๊กพ่วงและ ชุดเครื่องมือช่าง เป็นต้น



## 2. คู่มือการทำงาน

การคู่มือการทำงานจริงนั้น เพื่อที่จะได้จัดเตรียมความพร้อมในการใช้เครื่องมือ อีกทั้งต้องจัดเตรียมบริเวณที่จะทำการล้างเครื่องปรับอากาศเนื่องจากการล้างอาจจะเกิดฝุ่นหรือน้ำกระเด็นได้และจะสามารถควบคุมความสะอาดของพื้นที่ในการทำงานได้ดีอีกด้วย

## 3. การถอดชิ้นส่วนเครื่องปรับอากาศ

การถอดชิ้นส่วนเครื่องปรับอากาศเพื่อทำการล้าง เนื่องจากเครื่องปรับอากาศที่เปิดใช้งานเป็นเวลานานมักจะมีสิ่งสกปรกเข้าไปติดอยู่บริเวณครีบบของแฟนคอยล์ ที่เป็นตัวให้กำเนิดความเย็นอยู่มากจึงทำให้เครื่องปรับอากาศไม่เย็นตามอุณหภูมิที่ตั้งไว้ แต่การแยกชิ้นส่วนของเครื่องปรับอากาศนั้นก็ต้องอาศัยประสบการณ์และความระมัดระวังพอสมควร เนื่องจากเครื่องปรับอากาศแต่ละรุ่นมีส่วนประกอบและจุดยึดไม่เหมือนกันอาจจะใช้เวลามากในขั้นตอนนี้

## 4. การล้างเครื่องปรับอากาศ

ใส่ใจในการล้างเครื่องปรับอากาศบริเวณครีบบของแฟนคอยล์เป็นหลักเนื่องจากคาบสิ่งสกปรกติดอยู่ตรงนี้เป็นจำนวนมากจะต้องล้างด้วยการพ่นน้ำแรงดันสูงให้สะอาด รวมถึงล้างชุดอุปกรณ์หน้ากากเครื่องปรับอากาศด้วยน้ำสะอาดจากนั้นใช้ผ้าเช็ดให้แห้งแล้วเป่าให้แห้งด้วยโบเวอร์อีกครั้ง

## 5. ประกอบเครื่องปรับอากาศ

จะต้องประกอบให้ถูกต้องตามตำแหน่งเดิมรวมถึงตรวจสอบความเรียบร้อยของเครื่องปรับอากาศ

## 6. ทำการทดสอบเปิดเครื่องปรับอากาศ

การทดสอบเครื่องปรับอากาศจะทำให้สามารถตรวจสอบการทำงานของเครื่องได้ โดยการเช็คน้ำยากระแสไฟฟ้าของเครื่องปรับอากาศรวมถึงเสียงที่ดังแปลกปลอมจะได้ดำเนินการแก้ไขต่อไป

## 7. การส่งมอบให้ลูกค้า

ตรวจสอบความเรียบร้อยอีกครั้ง และแนะนำวิธีการใช้งาน การดูแลเครื่องปรับอากาศให้กับลูกค้าอีกด้วย

## 2. แผนผังที่ตั้งกิจการ



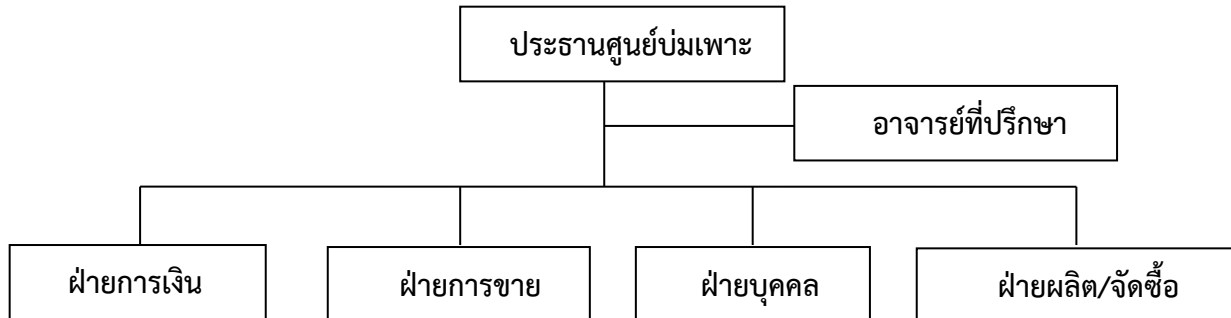


### 3. แหล่งวัตถุดิบ

- ☐ ร้านเกรียงไกรแอร์แอนด์อิเล็กทรอนิกส์ เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อ 081-9514714

#### แผนการจัดการ

#### 1. โครงสร้างองค์กร



#### 4. การจ้างงาน

กิจการมีพนักงาน ณ ปัจจุบัน รวม 11 คน ค่าจ้างรวม - บาทต่อเดือน  
หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่ม คาดว่าจะรับพนักงานเพิ่มอีก - คน ค่าจ้าง - บาทต่อเดือน  
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่ม - บาทต่อเดือน

#### แผนการเงิน

8. ปัจจุบัน วงเงินที่ใช้ในการดำเนินการ 15,000.00 บาท

9. อนาคต จะลงทุนในโครงการหรือขยายกิจการ ต้องการใช้จ่ายเงินทั้งสิ้นรวม - บาท

เป็นเงินที่ต้องกู้ยืม 15,000.00 บาท และเงินทุนส่วนตัว - บาท

สัดส่วน เงินกู้ยืม ต่อ เงินทุนส่วนตัว เท่ากับ - ต่อ -

10. เงินลงทุน จะลงทุนในโครงการ ตามข้อ 2. จะนำไปใช้ในการลงทุน ดังนี้

เป็นเงินทุนหมุนเวียน (วัตถุดิบในการผลิต)

- ค่าวัสดุสิ้นเปลือง - บาท
- ค่าเสื่อมอุปกรณ์ - บาท
- ค่าหมักเครื่องพิมพ์ - บาท

ค่าบริการ 400.00 - 3,000.00 บาท

ค่าที่ดิน / ปรับปรุงที่ดิน - บาท

ค่าก่อสร้าง ปรับปรุง ตกแต่งสถานที่ - บาท

ค่าเครื่องจักร วัสดุอุปกรณ์ 15,000.00 บาท

ค่ายานพาหนะ (ถ้ามี) - บาท

อื่น ๆ - บาท



# 11. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบการ

| รายการ                                                      | ระยะเวลาดำเนินการ เดือน / ปี (จำนวนเงิน) |            |            |            |            |            |            |             |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|
|                                                             | ส.ค.<br>61                               | ก.ย.<br>61 | ต.ค.<br>61 | พ.ย.<br>61 | ธ.ค.<br>61 | ม.ค.<br>62 | ก.พ.<br>62 | มี.ค.<br>62 |
| รายรับ (บาท)                                                |                                          | 3,500      | 3,500      | 3,500      | 3,000      | 3,000      | 4,000      | 8,000       |
| - ยอดขาย                                                    | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - รายได้อื่น                                                | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| รายจ่าย (บาท)                                               |                                          |            |            |            |            |            |            |             |
| - ค่าเช่าสถานที่                                            | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ค่าสินค้า / วัตถุดิบ / วัสดุเพื่อผลิต / บริการ            | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ค่าแรงงาน จำนวน คน                                        | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - เจ้าของกิจการ (เดือนละ บาท)                               | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - พนักงาน คน (เดือนละ บาท)                                  | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ค่าสาธารณูปโภค (ค่าน้ำ / ค่าไฟฟ้า / ค่าโทรศัพท์)          | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ (ดอกเบี้ยย / คืนเงินกู้ / ประชาสัมพันธ์) | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ภาษี                                                      | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - กำไรสุทธิ (บาท)                                           |                                          | 3,500      | 3,500      | 3,500      | 3,000      | 3,000      | 4,000      | 8,000       |

## หมายเหตุ

การบริการล้างเครื่องปรับอากาศเฉลี่ยรายได้ตามจำนวนของลูกค้า

ลงชื่อ.....ทศพร.....ผู้รับผิดชอบโครงการ  
( นายทศพร หยุบแก้ว )

ลงชื่อ.....ณัฐพงษ์.....ผู้รับผิดชอบโครงการ  
( นายณัฐพงษ์ บุตรชา )

ลงชื่อ.....ศิริภค.....ผู้รับผิดชอบโครงการ  
( นายศิริภค ศิริณัฐนันท์ )

ลงชื่อ.....ณัฐนันท์.....ผู้รับผิดชอบโครงการ  
( นายณัฐนันท์ โสภภาพพัฒน์ )

ลงชื่อ.....[Signature].....อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ  
( นายอภิชาติ ไชยคำภา )







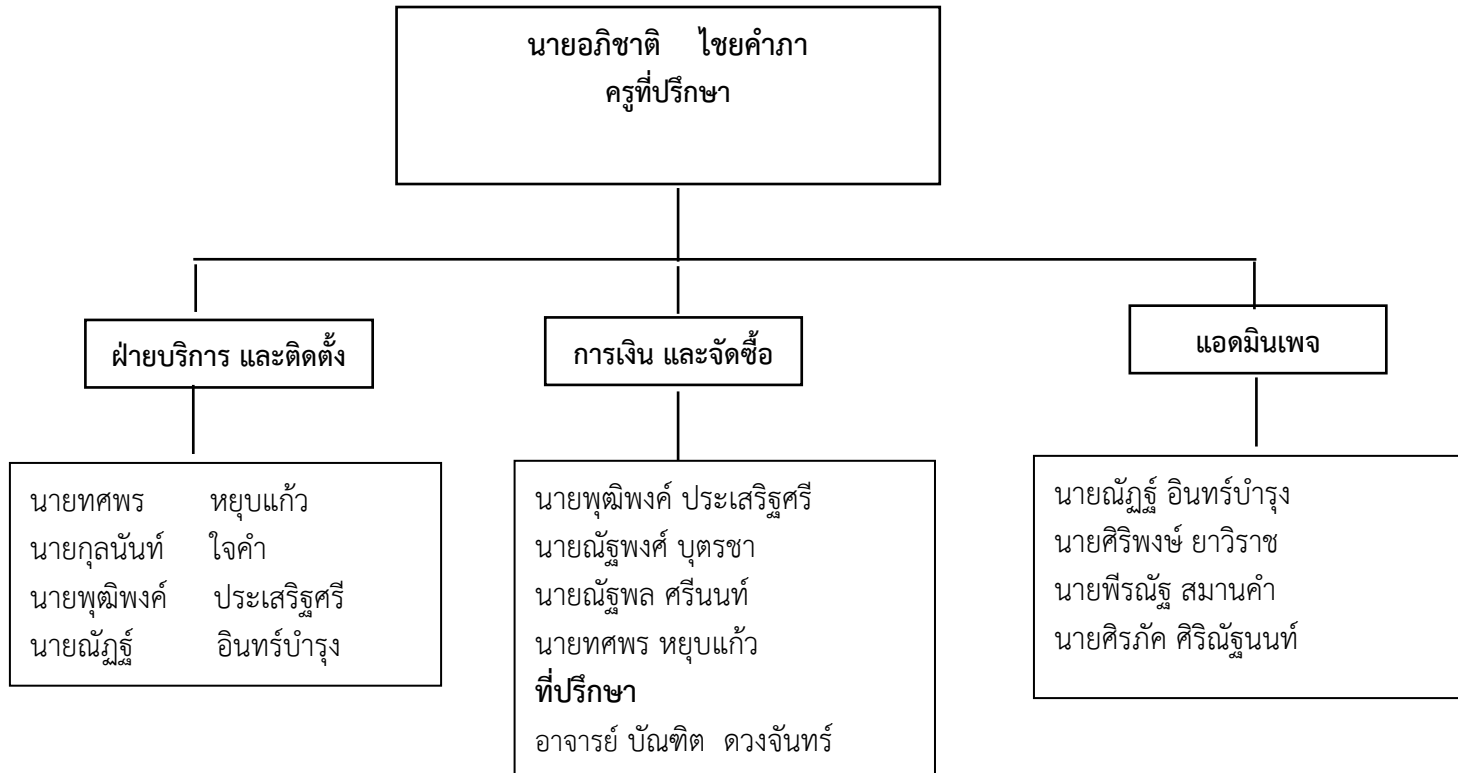
## โครงสร้างศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air





## โครงสร้างองค์กร

เมื่อมีการดำเนินงานตามแผนธุรกิจแล้วโครงสร้างบริหารงานในองค์กรสามารถเขียนแผนผังได้ดังนี้





รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air





รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ (ฉบับที่มีการลงลายมือชื่อ)

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล                  | ลายเซ็น          | หมายเหตุ |
|----------|----------------------------|------------------|----------|
| 1        | นายณัฐ อินทรบำรุง          | ณัฐ อินทรบำรุง   |          |
| 2        | นายกุลนันท์ ใจคำ           | กุลนันท์ ใจคำ    |          |
| 3        | นายพณพงค์ ประเสริฐศรี      | พณพงค์           |          |
| 4        | นายศิริพงษ์ ยาวีราช        | ศิริพงษ์ ยาวีราช |          |
| 5        | นายณัฐบดินทร์ โสภากิจพัฒน์ | ณัฐบดินทร์       |          |
| 6        | นายทศพร หยุบแก้ว           | ทศพร หยุบแก้ว    |          |
| 7        | นายณัฐพงศ์ บุตรชา          | ณัฐพงศ์ บุตรชา   |          |
| 8        | นายพีรณัฐ สมานคำ           | พีรณัฐ สมานคำ    |          |
| 9        | นายจิตติกร คำป่า           | จิตติกร คำป่า    |          |
| 10       | นายณัฐพล ศรีนนท์           | ณัฐพล ศรีนนท์    |          |
| 11       | นายศิริภค ศิริณัฐนนท์      | ศิริภค           |          |





ตัวอย่างแบบฟอร์มประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ  
ศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air





## แบบประเมินความพึงพอใจผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air

### ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ( ) ชาย ( ) หญิง
2. อายุ.....ปี
3. ตำแหน่ง ( ) นักศึกษา ( ) อาจารย์ ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
4. วุฒิการศึกษาสูงสุด
  - 4.1 ( ) ปวช 4.2 ( ) ปวส 4.3 ( ) ปริญญาตรี 4.4 ( ) ปริญญาโท
  - 4.5 ( ) อื่นๆ ระบุ.....

### ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ

| ประเด็นวัดความพึงพอใจ                                                           | ระดับความพึงพอใจ |     |         |      |                | ไม่แสดงความ<br>ความคิดเห็น |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|---------|------|----------------|----------------------------|
|                                                                                 | มากที่สุด        | มาก | ปานกลาง | น้อย | ไม่พึง<br>พอใจ |                            |
|                                                                                 | 5                | 4   | 3       | 2    | 1              |                            |
| 1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ สะดวก และรวดเร็วเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม |                  |     |         |      |                |                            |
| 2. ระยะเวลาในการให้บริการมีความเหมาะสม                                          |                  |     |         |      |                |                            |
| 3. การบริการมีความปลอดภัย                                                       |                  |     |         |      |                |                            |
| 4. พนักงานมีความชำนาญในการให้บริการ                                             |                  |     |         |      |                |                            |
| 5. การให้บริการเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม                                   |                  |     |         |      |                |                            |
| 6. ราคาของการให้บริการมีความเหมาะสมกับคุณภาพ                                    |                  |     |         |      |                |                            |
| 7. เทคโนโลยีในการให้บริการที่หลากหลาย/แปลกใหม่                                  |                  |     |         |      |                |                            |
| 8. ทีมช่างมีความสุภาพกับลูกค้า                                                  |                  |     |         |      |                |                            |
| 9. ได้รับสินค้าที่ตรงกับคำสั่งซื้อ                                              |                  |     |         |      |                |                            |
| 10. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรงและเหมาะสมกับสินค้า                                  |                  |     |         |      |                |                            |

ข้อเสนอแนะอื่นๆ/ความไม่พึงพอใจ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





แบบประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ  
ศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air (จำนวน 3 ชุด)







## แบบประเมินความพึงพอใจผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air

### ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ( ) ชาย (X) หญิง
2. อายุ.....35.....ปี
3. ตำแหน่ง ( ) นักศึกษา (X) อาจารย์ ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....พนักงาน ๒๓ คน
4. วุฒิกการศึกษาสูงสุด
  - 4.1 ( ) ปวช
  - 4.2 ( ) ปวส
  - 4.3 ( )ปริญญาตรี
  - 4.4 (X)ปริญญาโท
  - 4.5 ( ) อื่นๆ ระบุ.....

### ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ

| ประเด็นวัดความพึงพอใจ                                                           | ระดับความพึงพอใจ |     |         |      |            | ไม่แสดงความคิดเห็น |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|---------|------|------------|--------------------|
|                                                                                 | มากที่สุด        | มาก | ปานกลาง | น้อย | ไม่พึงพอใจ |                    |
|                                                                                 | 5                | 4   | 3       | 2    | 1          |                    |
| 1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ สะดวก และรวดเร็วเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม |                  | /   |         |      |            |                    |
| 2. ระยะเวลาในการให้บริการมีความเหมาะสม                                          |                  | /   |         |      |            |                    |
| 3. การบริการมีความปลอดภัย                                                       |                  | /   |         |      |            |                    |
| 4. พนักงานมีความชำนาญในการให้บริการ                                             |                  |     | /       |      |            |                    |
| 5. การให้บริการเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม                                   |                  |     | /       |      |            |                    |
| 6. ราคาของการให้บริการมีความเหมาะสมกับคุณภาพ                                    |                  | /   |         |      |            |                    |
| 7. เทคโนโลยีในการให้บริการที่หลากหลาย/แปลกใหม่                                  |                  | /   |         |      |            |                    |
| 8. ทีมช่างมีความสุภาพกับลูกค้า                                                  |                  | /   |         |      |            |                    |
| 9. ได้รับสินค้าที่ตรงกับคำสั่งซื้อ                                              |                  | /   |         |      |            |                    |
| 10. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรงและเหมาะสมกับสินค้า                                  |                  | /   |         |      |            |                    |

ข้อเสนอแนะอื่นๆ/ความไม่พึงพอใจ

.....

.....

.....





## แบบประเมินความพึงพอใจผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air

### ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ( ) ชาย (✓) หญิง
2. อายุ 60 ปี
3. ตำแหน่ง ( ) นักศึกษา ( ) อาจารย์ (✓) อื่นๆ โปรดระบุ นศคสวอนภา คร
4. วุฒิการศึกษาสูงสุด
  - 4.1 ( ) ปวช
  - 4.2 ( ) ปวส
  - 4.3 (✓)ปริญญาตรี
  - 4.4 ( ) ปริญญาโท
  - 4.5 ( ) อื่นๆ ระบุ.....

### ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ

| ประเด็นวัดความพึงพอใจ                                                           | ระดับความพึงพอใจ |     |         |      |                | ไม่แสดงความ<br>คิดเห็น |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|---------|------|----------------|------------------------|
|                                                                                 | มากที่สุด        | มาก | ปานกลาง | น้อย | ไม่พึง<br>พอใจ |                        |
|                                                                                 | 5                | 4   | 3       | 2    | 1              |                        |
| 1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ สะดวก และรวดเร็วเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม | ✓                |     |         |      |                |                        |
| 2. ระยะเวลาในการให้บริการมีความเหมาะสม                                          | ✓                |     |         |      |                |                        |
| 3. การบริการมีความปลอดภัย                                                       | ✓                |     |         |      |                |                        |
| 4. พนักงานมีความชำนาญในการให้บริการ                                             | ✓                |     |         |      |                |                        |
| 5. การให้บริการเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม                                   | ✓                |     |         |      |                |                        |
| 6. ราคาของการให้บริการมีความเหมาะสมกับคุณภาพ                                    |                  | ✓   |         |      |                |                        |
| 7. เทคโนโลยีในการให้บริการที่หลากหลาย/แปลกใหม่                                  |                  | ✓   |         |      |                |                        |
| 8. ทีมช่างมีความสุภาพกับลูกค้า                                                  | ✓                |     |         |      |                |                        |
| 9. ได้รับสินค้าที่ตรงกับคำสั่งซื้อ                                              | ✓                |     |         |      |                |                        |
| 10. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรงและเหมาะสมกับสินค้า                                  | ✓                |     |         |      |                |                        |

ข้อเสนอแนะอื่นๆ/ความไม่พึงพอใจ

.....

.....

.....





## แบบประเมินความพึงพอใจผู้รับบริการศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air

### ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ( ☒ ) ชาย ( ) หญิง
2. อายุ 54 ปี
3. ตำแหน่ง ( ) นักศึกษา ( ) อาจารย์ ( ☒ ) อื่นๆ โปรดระบุ 118 ต.ก.
4. วุฒิการศึกษาสูงสุด
  - 4.1 ( ) ปวช
  - 4.2 ( ) ปวส
  - 4.3 ( ) ปริญญาตรี
  - 4.4 ( ) ปริญญาโท
  - 4.5 ( ☒ ) อื่นๆ ระบุ .....

### ตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ

| ประเด็นวัดความพึงพอใจ                                                           | ระดับความพึงพอใจ                    |                                     |         |      |                | ไม่แสดงความ<br>ความคิดเห็น |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|------|----------------|----------------------------|
|                                                                                 | มากที่สุด                           | มาก                                 | ปานกลาง | น้อย | ไม่พึง<br>พอใจ |                            |
|                                                                                 | 5                                   | 4                                   | 3       | 2    | 1              |                            |
| 1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ สะดวก และรวดเร็วเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |         |      |                |                            |
| 2. ระยะเวลาในการให้บริการมีความเหมาะสม                                          |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |         |      |                |                            |
| 3. การบริการมีความปลอดภัย                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |         |      |                |                            |
| 4. พนักงานมีความชำนาญในการให้บริการ                                             |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |         |      |                |                            |
| 5. การให้บริการเป็นระบบและมีขั้นตอนที่เหมาะสม                                   |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |         |      |                |                            |
| 6. ราคาของการให้บริการมีความเหมาะสมกับคุณภาพ                                    |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |         |      |                |                            |
| 7. เทคโนโลยีในการให้บริการที่หลากหลาย/แปลกใหม่                                  | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |         |      |                |                            |
| 8. ทีมช่างมีความสุภาพกับลูกค้า                                                  | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |         |      |                |                            |
| 9. ได้รับสินค้าที่ตรงกับคำสั่งซื้อ                                              | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |         |      |                |                            |
| 10. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรงและเหมาะสมกับสินค้า                                  | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |         |      |                |                            |

ข้อเสนอแนะอื่นๆ/ความไม่พึงพอใจ

.....

.....

.....





## ตัวอย่างแบบฟอร์มการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air





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/ความปลอดภัย/การให้บริการ/การเข้าถึงกลุ่มลูกค้า)

บันทึกการนิเทศ.....

.....

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)

บันทึกการนิเทศ.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้นิเทศ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....





การนิเทศศูนย์ปมเพาะ Poly Power Air (จำนวน 3 ชุด )





แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน  
โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน  
วิทยาลัยเทคโนโลยีปณิชยเทคนิคฉะเชิงเทรา ประจำปีการศึกษา 2561

☒ ลักษณะของธุรกิจ  
ธุรกิจใหม่ ☐ ธุรกิจต่อเนื่อง

1. ชื่อธุรกิจ ร้าน Poly Power Air

2. สถานที่ตั้งของธุรกิจ วิทยาลัยเทคโนโลยีปณิชยเทคนิคฉะเชิงเทรา วิทยาเขต

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

4. ผู้รับผิดชอบ 1.....  
2.....

5. ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกปฏิบัติงาน  
บันทึกการนิเทศ..... บันทึกมาว่าจ้างตั้งไว้ในการทำงาน  
และจ้างตั้งไว้ในงาน

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ  
บันทึกการนิเทศ..... ประชุมเพื่อวางแผนโครงการ จัดการ ประชุมประจำเดือน  
เพื่อวางแผนการทำงานในเดือนถัดไป

5.4 การดำเนินธุรกิจ (การจัดแสดงสินค้า/ความปลอดภัย/การให้บริการ/การเข้าถึงกลุ่มลูกค้า)  
บันทึกการนิเทศ..... การให้บริการมีมาตรฐานอย่างเต็มที่ และ สดวก  
เข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)  
บันทึกการนิเทศ..... มีกำไร/และ ทยอยส่ง ประสิทธิภาพ

ลงชื่อ..... ผู้แทน  
(.....)

วันที่..... เดือน..... พ.ศ. 2561









แบบนิเทศ ติดตามการประกอบธุรกิจของผู้เรียน

โดยคณะกรรมการนิเทศศูนย์บ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาชีวศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน  
วิทยาลัยเทคโนโลยีปทุมธานีคณาณนา เชียงใหม่ ประจำปีการศึกษา 2561

ลักษณะของธุรกิจ  
☒ ธุรกิจใหม่ ☐ ธุรกิจต่อเนื่อง

1. ชื่อธุรกิจ Poly Power Air.

2. สถานที่ตั้งของธุรกิจ อาคารกสิกรรมเทคโนโลยีปทุมธานีคณาณนา เชียงใหม่

3. ครูที่ปรึกษาธุรกิจ (นาย/นาง/นางสาว) อ. อภิชาติ ไหมคำ

4. ผู้รับผิดชอบ 1.....  
2.....

5. ประเด็นการนิเทศ

5.1 การลงบันทึกปฏิบัติงาน  
บันทึกการนิเทศ นักศึกษาตั้งใจทำงาน มีส่วนร่วมอย่างเต็มที่  
ในการปฏิบัติงานจริง

5.2 การประชุมคณะกรรมการดำเนินงานตามแผนธุรกิจ  
บันทึกการนิเทศ คณะกรรมการดำเนินงาน มีการประชุมตามแผน  
การปรับปรุงการทำงานในครั้งต่อไป

5.4 การดำเนินธุรกิจ (การจัดแสดงสินค้า/ความปลอดภัย/การให้บริการ/การเข้าถึงกลุ่มลูกค้า)  
บันทึกการนิเทศ การทำงานมีการคำนึงถึงความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์  
ไฟฟ้า มีการจัดทบทวนผลสัมฤทธิ์

5.5 การรายงานผลการดำเนินธุรกิจ (งบกำไรขาดทุน/งบแสดงฐานะการเงิน)  
บันทึกการนิเทศ มีการทบทวนผลสัมฤทธิ์

ลงชื่อ..... ผู้แทน  
(นางสาวอรรดา ชัยรัตน์)

วันที่ 18 เดือน ม.ค. พ.ศ. 2562





วาระการประชุมศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air (จำนวน 3 ชุด)





## ระเบียบวาระการประชุม

ที่ประชุม ชั้น 2 ห้อง SK2. 208 อาคารเสริมทักษะ 2 วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

ครั้งที่ 1 / 2561 วันศุกร์ที่ 9 พฤศจิกายน 2561

เริ่มประชุม 15.30 น.

วาระที่ 1 ปัญหาการดำเนินงาน ประจำเดือน พฤศจิกายน 2561

- 1.1. การให้บริการล่าช้าเกินไป
- 1.2. การเดินทางค่อนข้างไกล
- 1.3. ทีมงานให้บริการน้อยเกินไป

มติที่ประชุม

- 1.1. วางแผนการทำงานล่วงหน้าเพื่อจะให้งานเป็นไปตามขั้นตอนและรวดเร็ว
- 1.2. ต้องวางแผนการเดินทางและสถานที่ในการทำงานที่ไม่ไกลกันมาก
- 1.3. ต้องจัดทีมบริการให้เหมาะสมกับงานที่ได้รับมอบหมาย

ปิดประชุม 16.20 น.



(นายกุลนันท์ ใจคำ)

ผู้บันทึกการประชุม

9 พฤศจิกายน 2561





## ระเบียบวาระการประชุม

ที่ประชุม ชั้น 2 ห้อง SK2. 208 อาคารเสริมทักษะ2 วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

ครั้งที่ 1 /2561 วันศุกร์ที่ 14 ธันวาคม 2561

เริ่มประชุม 15.30 น.

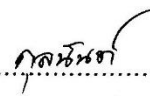
วาระที่ 1 ปัญหาการดำเนินงาน ประจำเดือน ธันวาคม 2561

- 1.1 การเดินทางถึงสถานที่ทำงานช้ากว่าเวลานัดหมาย
- 1.2 มีความอ่อนล้าในการทำงาน
- 1.3 ลืมอุปกรณ์ในการทำงาน

มติที่ประชุม

- 1.1 ต้องออกเดินทางก่อนแล้วเวลากำหนดและหลีกเลี่ยงเส้นทางที่มีรถติดอยู่มาก
- 1.2 ต้องวางแผนในการจัดทีมงานให้เหมาะสมและไม่ควรรับงานเยอะเกินไป
- 1.3 วางแผนในการทำงานและจัดเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อมก่อนออกไปทำงานทุกครั้ง

ปิดประชุม 16.20 น.



(นายกุลนันท์ ใจคำ)

ผู้บันทึกการประชุม

14 ธันวาคม 2561





## ระเบียบวาระการประชุม

ที่ประชุม ชั้น 2 ห้อง SK2-208 อาคารเสริมทักษะ 2 วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

ครั้งที่ 3 / 2561 วันศุกร์ที่ 18 มกราคม 2562

เริ่มประชุม 15.30 น.

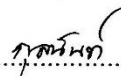
วาระที่ 1 ปัญหาการดำเนินงาน ประจำเดือน มกราคม 2562

- 1.1. การตอบลูกค้าโซเชียลมีเดียทางเพจเฟซบุ๊กก่อนข้างล่างซ้ำ
- 1.2. สื่อการตลาดโซเชียลมีเดียไม่เข้าถึงกลุ่มลูกค้าผู้สูงอายุ
- 1.3. ลูกค้าที่ใช้บริการน้อยลงจากสภาพอากาศอุณหภูมิที่ลดลงจากฤดูหนาว

มติที่ประชุม

- 1.1. จากปัญหาในการตอบลูกค้าจากโซเชียลมีเดียถ้าซ้ำควรเพิ่มผู้ดูแลเพจเฟซบุ๊กให้มากขึ้นจะได้ช่วยกันตอบลูกค้า
- 1.2. จัดหน่วยศูนย์ซ่อมบริการออกให้บริการตามสถานที่ต่างๆ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายผู้สูงอายุสนใจมากขึ้น
- 1.3. จัดโปรโมชั่นลดราคาเพื่อดึงดูดลูกค้าให้มาใช้บริการ

ปิดประชุม 16.20 น.



(นายกุลนันท์ ใจคำ)

ผู้บันทึกการประชุม

18 มกราคม 2562





## รายงานวิเคราะห์ความยั่งยืนและความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ









งบกำไรขาดทุน  
(Profit and Loss Statement)

ศูนย์ป่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา (Poly Power Air)

งบกำไรขาดทุน

สำหรับงวด ณ วันที่ 1 กันยายน - 31 มีนาคม 2562

รายได้:-

บาท

รายได้ค่าบริการ

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| รายได้ - ถ้างเครื่องปรับอากาศ    | 8,500.00  |
| รายได้ - ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ | 30,000.00 |
|                                  |           |
|                                  |           |
|                                  |           |
| รวมรายได้                        | 38,500.00 |

ค่าใช้จ่าย:-

ค่าแรง

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| ค่าแรง - ถ้างเครื่องปรับอากาศ    | 7,200.00  |
| ค่าแรง - ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ | 28,900.00 |
|                                  |           |
|                                  |           |
| รวมค่าใช้จ่าย                    | 36,100.00 |
| กำไร(ขาดทุน)สุทธิ                | 2,400.00  |





## บัญชีรายรับ - ล้างเครื่องปรับอากาศ

| วันเดือนปี  | ที่เอกสาร | รายการ         | เงินสด   | เงินฝากธนาคาร | รับเงินจัดสรร<br>(เงินกองทุน) | ประเภทรายรับ   |         |          |         |           |           |
|-------------|-----------|----------------|----------|---------------|-------------------------------|----------------|---------|----------|---------|-----------|-----------|
|             |           |                |          |               |                               | จ่ายเงินกู้ยืม |         |          |         | อื่น ๆ    |           |
|             |           |                |          |               |                               | จำนวน<br>ราย   | เงินต้น | ดอกเบี้ย | ค่าปรับ | ชื่อบัญชี | จำนวนเงิน |
| 8-ก.ย.-61   |           | ล้างแอร์ 1 ตัว | 500.00   |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 12-ก.ย.-61  |           | ล้างแอร์ 1 ตัว | 500.00   |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 30-ก.ย.-61  |           | ล้างแอร์ 1 ตัว | 500.00   |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 20-ต.ค.-61  |           | ล้างแอร์ 2 ตัว | 1,000.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 10-พ.ย.-61  |           | ล้างแอร์ 1 ตัว | 500.00   |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 18-พ.ย.-61  |           | ล้างแอร์ 1 ตัว | 500.00   |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 8-ธ.ค.-61   |           | ล้างแอร์ 1 ตัว | 500.00   |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 16-ธ.ค.-61  |           | ล้างแอร์ 2 ตัว | 1,000.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 23-ม.ค.-62  |           | ล้างแอร์ 1 ตัว | 500.00   |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 17-ก.พ.-62  |           | ล้างแอร์ 2 ตัว | 1,000.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 24-ก.พ.-62  |           | ล้างแอร์ 2 ตัว | 1,000.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 20-มี.ค.-62 |           | ล้างแอร์ 1 ตัว | 500.00   |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 27-มี.ค.-62 |           | ล้างแอร์ 1 ตัว | 500.00   |               |                               |                |         |          |         |           |           |

## บัญชีรายรับ - ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ

| วันเดือนปี | ที่เอกสาร | รายการ            | เงินสด   | เงินฝากธนาคาร | รับเงินจัดสรร<br>(เงินกองทุน) | ประเภทรายรับ   |         |          |         |           |           |
|------------|-----------|-------------------|----------|---------------|-------------------------------|----------------|---------|----------|---------|-----------|-----------|
|            |           |                   |          |               |                               | จ่ายเงินกู้ยืม |         |          |         | อื่น ๆ    |           |
|            |           |                   |          |               |                               | จำนวน<br>ราย   | เงินต้น | ดอกเบี้ย | ค่าปรับ | ชื่อบัญชี | จำนวนเงิน |
| 10-ก.ย.-61 |           | ติดตั้งแอร์ 1 ตัว | 2,500.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| รวม        |           |                   | 8,500.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 20-ก.ย.-61 |           | ติดตั้งแอร์ 1 ตัว | 2,500.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 21-ต.ค.-61 |           | ติดตั้งแอร์ 1 ตัว | 2,500.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 3-พ.ย.-61  |           | ติดตั้งแอร์ 1 ตัว | 2,500.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 14-พ.ย.-61 |           | ติดตั้งแอร์ 1 ตัว | 2,500.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |
| 19-ม.ค.-62 |           | ติดตั้งแอร์ 1 ตัว | 2,500.00 |               |                               |                |         |          |         |           |           |



### บัญชีรายจ่าย - ล้างเครื่องปรับอากาศ

| วันเดือนปี  | ที่เอกสาร | รายการ                   | เงินสด   | เงินฝากธนาคาร | ประเภทรายจ่าย     |              |           |           |
|-------------|-----------|--------------------------|----------|---------------|-------------------|--------------|-----------|-----------|
|             |           |                          |          |               | จ่ายเงินกู้ยืมนี้ |              | อื่น ๆ    |           |
|             |           |                          |          |               | จำนวนราย          | จำนวนเงินกู้ | ชื่อบัญชี | จำนวนเงิน |
| 8-ก.ย.-61   |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 400.00   |               |                   |              |           |           |
| 12-ก.ย.-61  |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 400.00   |               |                   |              |           |           |
| 30-ก.ย.-61  |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 400.00   |               |                   |              |           |           |
| 20-ต.ค.-61  |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 900.00   |               |                   |              |           |           |
| 10-พ.ย.-61  |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 400.00   |               |                   |              |           |           |
| 18-พ.ย.-61  |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 400.00   |               |                   |              |           |           |
| 8-ธ.ค.-61   |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 400.00   |               |                   |              |           |           |
| 16-ธ.ค.-61  |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 900.00   |               |                   |              |           |           |
| 23-ม.ค.-62  |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 400.00   |               |                   |              |           |           |
| 17-ก.พ.-62  |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 900.00   |               |                   |              |           |           |
| 24-ก.พ.-62  |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 900.00   |               |                   |              |           |           |
| 20-มี.ค.-62 |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 400.00   |               |                   |              |           |           |
| 27-มี.ค.-62 |           | ค่าแรงล้างแอร์(นักศึกษา) | 400.00   |               |                   |              |           |           |
|             |           |                          |          |               |                   |              |           |           |
| รวม         |           |                          | 7,200.00 |               |                   |              |           |           |
|             |           |                          |          |               |                   |              |           |           |
|             |           |                          |          |               |                   |              |           |           |
|             |           |                          |          |               |                   |              |           |           |
|             |           |                          |          |               |                   |              |           |           |
|             |           |                          |          |               |                   |              |           |           |





### บัญชีรายจ่าย - ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ

| วันเดือนปี  | ที่เอกสาร | รายการ                  | เงินสด    | เงินฝากธนาคาร | ประเภทรายจ่าย     |              |           |           |
|-------------|-----------|-------------------------|-----------|---------------|-------------------|--------------|-----------|-----------|
|             |           |                         |           |               | จ่ายเงินกู้ยืมนี้ |              | อื่น ๆ    |           |
|             |           |                         |           |               | จำนวนราย          | จำนวนเงินกู้ | ชื่อบัญชี | จำนวนเงิน |
| 10-ก.ย.-61  |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
| 20-ก.ย.-61  |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
| 21-ต.ค.-61  |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
| 3-พ.ย.-61   |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
| 14-พ.ย.-61  |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
| 19-ม.ค.-62  |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
| 9-ก.พ.-62   |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 4,900.00  |               |                   |              |           |           |
| 3-มี.ค.-62  |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
| 10-มี.ค.-62 |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
| 14-มี.ค.-62 |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
| 31-มี.ค.-62 |           | ค่าแรงติดตั้ง(นักศึกษา) | 2,400.00  |               |                   |              |           |           |
|             |           |                         |           |               |                   |              |           |           |
| รวม         |           |                         | 28,900.00 |               |                   |              |           |           |
|             |           |                         |           |               |                   |              |           |           |
|             |           |                         |           |               |                   |              |           |           |
|             |           |                         |           |               |                   |              |           |           |
|             |           |                         |           |               |                   |              |           |           |
|             |           |                         |           |               |                   |              |           |           |
|             |           |                         |           |               |                   |              |           |           |
|             |           |                         |           |               |                   |              |           |           |
|             |           |                         |           |               |                   |              |           |           |





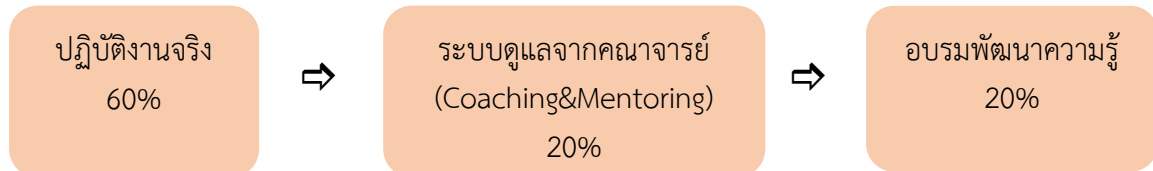
## รายงานความยั่งยืน (Sustainability Report)

รายงานฉบับนี้จัดทำเพื่อรายงานผลการดำเนินงานด้านความยั่งยืนของศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ Poly Power Air ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ โดยอ้างอิงข้อมูลการดำเนินงานในช่วงระหว่างวันที่ 1 มกราคม – 31 ธันวาคม 2561 โดยแบ่งหัวข้อการรายงานออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านรายงานทางการเงิน ด้านการพัฒนาและดูแลพนักงาน และแนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะในอนาคต

### ▶ ด้านรายงานทางการเงิน

จากข้อมูลงบแสดงฐานะการเงิน ณ วันที่ 31 มีนาคม 2562 ของศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air พบว่ากิจการมีสินทรัพย์ 2 รายการ คือ อุปกรณ์ช่าง 8,500 บาท และ วัสดุช่าง 6,500 บาทจากข้อมูลงบกำไรขาดทุนสำหรับงวดวันที่ 1 กันยายน 2561 – 31 มีนาคม 2562 ของศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air พบว่ากิจการมีรายได้จากการบริการรวมอยู่ที่ 38,500 บาท และค่าใช้จ่ายรวมอยู่ที่ 36,100 บาท กิจการยังคงมีกำไรสุทธิอยู่ที่ 2,400 บาท ศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ Poly Power Air เน้นสร้างรายได้ให้นักศึกษาเป็นหลักโดยทางศูนย์จะคิดค่าติดต่อดูแลงานเพียงครั้งละ 100 บาทเท่านั้นในส่วนรายรับหลักจะให้นักศึกษาเต็มจำนวนตามงานที่ได้รับ

### ▶ ด้านการพัฒนาและดูแลพนักงาน



นักศึกษา(ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ )มีการเรียนรู้และปฏิบัติงานจริงในศูนย์บ่มเพาะทั้งในเรื่องของติดตั้งและซ่อมเครื่องปรับอากาศ ควบคู่ไปกับอาจารย์ผู้ให้การสนับสนุนและดูแลศูนย์บ่มเพาะอย่างใกล้ชิด (Coaching&Mentoring)

มีการอบรมพัฒนาความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่องโดยเน้นเนื้อหาจากรายวิชาที่นักศึกษาเรียนเป็นหลักและอบรมพัฒนาความรู้การพัฒนาทักษะเป็นผู้ประกอบการทางด้านช่างเครื่องปรับอากาศสู่มืออาชีพจากบริษัท MAVELL (ในวันที่ 1 ธันวาคม 2561) ตัวอย่างรายวิชา เช่น เครื่องทำความเย็นและเครื่องปรับอากาศในงานอุตสาหกรรม เป็นต้น

### ▶ แนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะในอนาคต

ในปัจจุบันสมรรถนะภาคทฤษฎีแบบลงเบเตียมยุทธภูมิที่เพิ่มขึ้นบนเรือนแทบทุกหลังคาเรือนมีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศซึ่งศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ เป็นศูนย์บ่มเพาะที่ให้บริการเกี่ยวกับการติดตั้งและซ่อมเครื่องปรับอากาศซึ่งเป็นกิจการที่ดำเนินการได้ดีและตอบโจทย์ในสถานะปัจจุบัน อีกทั้งผลการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air มีทิศทางที่เพิ่มขึ้นทั้งในส่วนของการรายได้และกำไรเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง





ศูนย์บ่มเพาะวิชาชีพ Poly Power Air เน้นสร้างรายได้ให้นักศึกษาเป็นหลักโดยทางศูนย์จะคิดค่าติดต่อดูแลงานเพียงครั้งละ 100 บาทเท่านั้นในส่วนรายรับหลักจะให้นักศึกษาเต็มจำนวนตามงานที่ได้รับและนักศึกษาสามารถออกไปประกอบธุรกิจในอนาคตได้

โดยรวมแล้วแนวโน้มและทิศทางของศูนย์บ่มเพาะ Poly Power Air ในอนาคตยังสามารถเติบโตและดำเนินงานได้ต่อไปในอนาคต

## 12. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบการ

| รายการ                                                         | ระยะเวลาดำเนินการ เดือน / ปี (จำนวนเงิน) |            |            |            |            |            |            |             |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|
|                                                                | ส.ค.<br>61                               | ก.ย.<br>61 | ต.ค.<br>61 | พ.ย.<br>61 | ธ.ค.<br>61 | ม.ค.<br>62 | ก.พ.<br>62 | มี.ค.<br>62 |
| รายรับ (บาท)                                                   |                                          | 6,500      | 3,500      | 6,000      | 1,500      | 3,000      | 7,000      | 11,000      |
| - ยอดขาย                                                       | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - รายได้อื่น                                                   | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| รายจ่าย (บาท)                                                  |                                          |            |            |            |            |            |            |             |
| - ค่าเช่าสถานที่                                               | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ค่าสินค้า / วัตถุดิบ / วัสดุเพื่อผลิต / บริการ               | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ค่าแรงงาน จำนวน 11 คน                                        |                                          | 6,000      | 3,300      | 5,600      | 1,300      | 2,800      | 6,700      | 10,400      |
| - เจ้าของกิจการ (เดือนละ - บาท)                                | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - พนักงาน คน (เดือนละ - บาท)                                   | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ค่าสาธารณูปโภค<br>(ค่าน้ำ / ค่าไฟฟ้า / ค่าโทรศัพท์)          | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ<br>(ดอกเบี้ยย / คืนเงินกู้ / ประชาสัมพันธ์) | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - ภาษี                                                         | -                                        | -          | -          | -          | -          | -          | -          | -           |
| - กำไรสุทธิ (บาท)                                              |                                          | 500        | 200        | 400        | 200        | 200        | 300        | 600         |

### หมายเหตุ

การบริการล้างเครื่องปรับอากาศเฉลี่ยรายได้ตามจำนวนของลูกค้า







ลงชื่อ.....ศาสตราจารย์.....ผู้รับผิดชอบโครงการ  
( นายทศพร หยุบแก้ว )

ลงชื่อ.....อ.รัฐพงษ์.....ผู้รับผิดชอบโครงการ  
( นายณัฐพงษ์ บุตรชา )

ลงชื่อ.....ศิริศักดิ์.....ผู้รับผิดชอบโครงการ  
( นายศิริศักดิ์ ศิริณัฐนนท์ )

ลงชื่อ.....อ.ณัฐบดินทร์.....ผู้รับผิดชอบโครงการ  
( นายณัฐบดินทร์ โสภภาพิพัฒน์ )

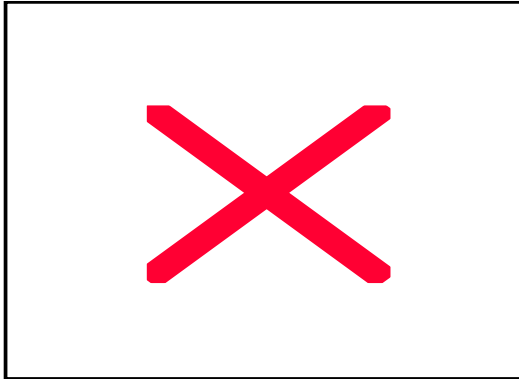
ลงชื่อ.....อ.อภิชิต.....อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ  
( นายอภิชิต ไชยคำภา )  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่





ภาพประกอบโครงการ  
โครงการอบรมและศึกษาดูงาน  
การพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการทางด้านช่างเครื่องปรับอากาศสู่มืออาชีพ  
วันที่ 1 ธันวาคม พ.ศ. 2561

ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่ (บริษัท มาเวล คอปอเรชั่น จำกัด)



การติดตั้งเครื่องปรับอากาศ และล้างเครื่องปรับอากาศ











ตัวอย่างแบบประเมินความพึงพอใจ  
ใจผู้เข้าร่วมโครงการศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษาฯ







แบบประเมินความพึงพอใจ  
การดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ปีการศึกษา 2561

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจ

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

| ที่ | หัวข้อการประเมิน                                                                   | ระดับความพึงพอใจ |   |   |   |   |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|     |                                                                                    | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1   | ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ                                |                  | ✓ |   |   |   |
| 2   | ผู้เข้าร่วมโครงการนำทักษะวิชาชีพมาใช้ในการประกอบธุรกิจได้จริง                      |                  | ✓ |   |   |   |
| 3   | ผู้เข้าร่วมโครงการมีประสบการณ์ในการวางแผน ดำเนินการ และบริหารธุรกิจจริง            | ✓                |   |   |   |   |
| 4   | ผู้เข้าร่วมโครงการมีประสบการณ์จริงในการบ่มเพาะอาชีพ                                |                  | ✓ |   |   |   |
| 5   | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียนได้                                 |                  | ✓ |   |   |   |
| 6   | ผู้เข้าร่วมโครงการได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในการบ่มเพาะอาชีพ                   |                  | ✓ |   |   |   |
| 7   | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถต่อยอดในการประกอบธุรกิจของตนเองได้                         |                  | ✓ |   |   |   |
| 8   | ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดแนวคิดในการต่อยอดของการสร้างนวัตกรรมในวิชาชีพให้เป็นรายได้   | ✓                |   |   |   |   |
| 9   | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถต่อยอดธุรกิจการบ่มเพาะในสาขาวิชาชีพอื่น ๆ ในวิทยาลัยต่อได้ |                  | ✓ |   |   |   |
| 10  | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถถ่ายทอดประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจให้ผู้สนใจภายนอกได้      |                  | ✓ |   |   |   |

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการประเมินความพึงพอใจ : วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่







แบบประเมินความพึงพอใจ  
การดำเนินงานศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา ปีการศึกษา 2561

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจ

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

| ที่ | หัวข้อการประเมิน                                                                   | ระดับความพึงพอใจ |   |   |   |   |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|     |                                                                                    | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1   | ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ                                |                  | ✓ |   |   |   |
| 2   | ผู้เข้าร่วมโครงการนำทักษะวิชาชีพมาใช้ในการประกอบธุรกิจได้จริง                      | ✓                |   |   |   |   |
| 3   | ผู้เข้าร่วมโครงการมีประสบการณ์ในการวางแผน ดำเนินการ และบริหารธุรกิจจริง            | ✓                |   |   |   |   |
| 4   | ผู้เข้าร่วมโครงการมีประสบการณ์จริงในการบ่มเพาะอาชีพ                                |                  | ✓ |   |   |   |
| 5   | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียนได้                                 |                  | ✓ |   |   |   |
| 6   | ผู้เข้าร่วมโครงการได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในการบ่มเพาะอาชีพ                   | ✓                |   |   |   |   |
| 7   | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถต่อยอดในการประกอบธุรกิจของตนเองได้                         |                  | ✓ |   |   |   |
| 8   | ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดแนวคิดในการต่อยอดของการสร้างนวัตกรรมในวิชาชีพให้เป็นรายได้   |                  | ✓ |   |   |   |
| 9   | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถต่อยอดธุรกิจการบ่มเพาะในสาขาวิชาชีพอื่น ๆ ในวิทยาลัยต่อได้ | ✓                |   |   |   |   |
| 10  | ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถถ่ายทอดประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจให้ผู้สนใจภายนอกได้      |                  | ✓ |   |   |   |

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการประเมินความพึงพอใจ : วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่





ตัวอย่างช่องทางในการประชาสัมพันธ์  
การดำเนินงานศูนย์ปมพะาะฯ





## ช่องการประชาสัมพันธ์ และการเผยแพร่ผลการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการฯ

หลักฐานการประชาสัมพันธ์การให้ใช้ธุรกิจของผู้เรียนเป็นแหล่งเรียนรู้ โดยใช้ช่องทางที่หลากหลาย

- 1 เว็บไซต์ ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

15:12 79%

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
เทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่

OLYTECHNIC CHIANGMAI TECHNOLOGICAL COLLEGE

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนาเชียงใหม่  
อาหารและเครื่องดื่ม

ถูกใจแล้ว

ส่งข้อความ

Kullaya, ทิวาพนัส, Kant และคนอื่นๆ  
อีก 144 คนถูกใจที่นี่

หน้าหลัก โพสต์ รีวิว รูปภาพ เกี่ยวกับ

เขียนบางอย่างบนเพจ

แชร์รูปภาพ | ดูโพสต์จากผู้เข้าชม

คำแนะนำและรีวิว

คุณจะแนะนำ ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนาเชียงใหม่ หรือไม่

แนะนำ ไม่แนะนำ

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา  
วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนาเชียงใหม่ ได้เพิ่ม 14 รูปภาพใหม่

7 ส.ค. เวลา 19:27 น. • 🌐

ประสบการณ์ได้จาก..การลงมือทำ 😊 #ร้าน  
สลิมสลิม

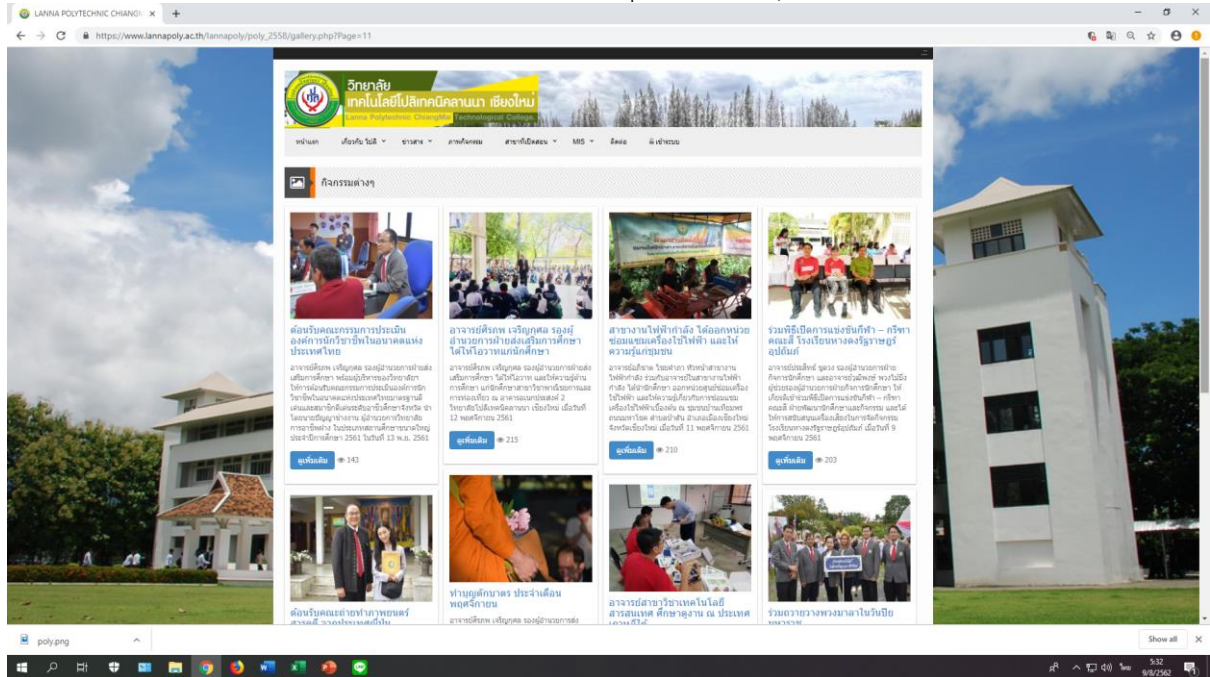


+11

ส่งข้อความ



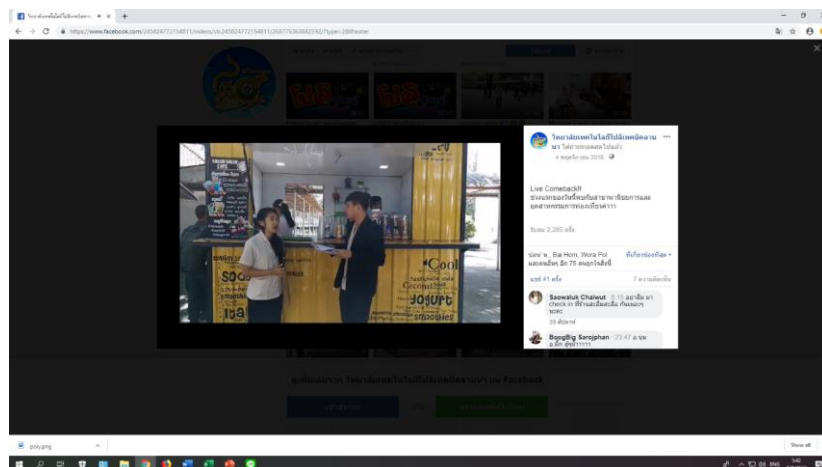
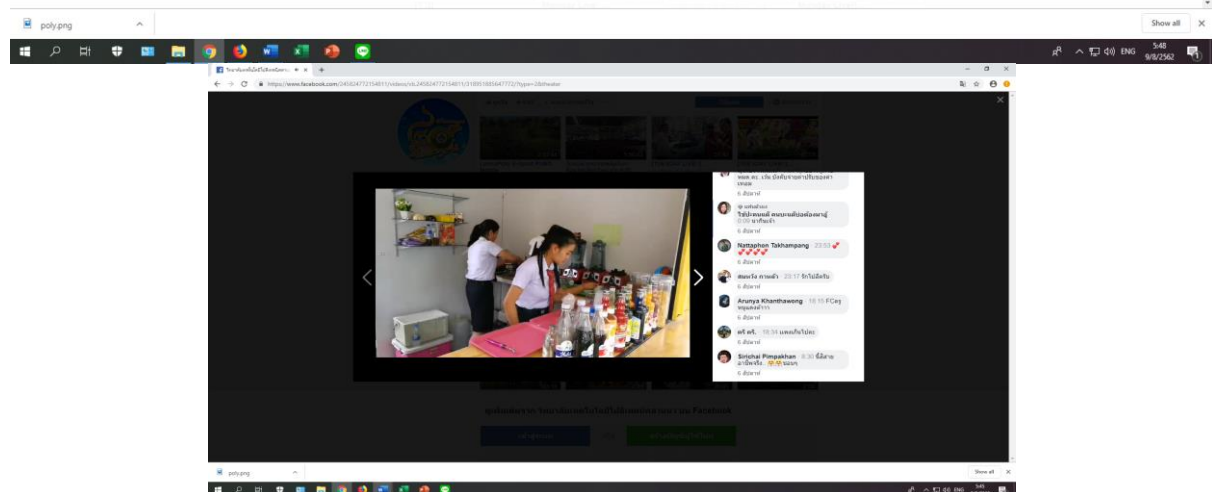
② เว็บไซต์ [www.lannapoly.ac.th](http://www.lannapoly.ac.th) วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ อ้างอิงเพจหน้า 11  
งานต้อนรับคณะถ่ายทำภาพยนตร์สารคดีจากประเทศญี่ปุ่น วันที่ 9 พฤศจิกายน 2561







### 3 เว็บเพจของวิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่ อ้างอิงการ Live สด ของสาขาวิชาชีพและการท่องเที่ยว





๔ ออกบูธนิทรรศการนอกสถานที่ เนื่องในงาน เช็คอินอาชีพ จุดเปลี่ยนการศึกษาเชียงใหม่ 4.0 ณ.ห้องล้านตอง ชั้น 6 โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว อ.เมือง จ.เชียงใหม่ วันที่ 25 สิงหาคม 2561



๕ ให้การรับรองแขกพิเศษในงานต่างๆ ของทางวิทยาลัย อาทิเช่น



งานรับรางวัลวิจัยระดับประเทศครั้งที่ 11  
นายมนัส ชันใส รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ เยี่ยมชมศูนย์บ่มเพาะ







รับรอง และต้อนรับคณะผู้บริหารและครู จากโรงเรียนเทศบาล 6 นครเชียงราย







## รูปภาพประกอบกิจกรรม

