

ชื่อโครงการ : ข้าวแต่นคอสมို Cosmo Rice Cracker

ชื่อผู้จัดทำโครงการ : ๑. นางสาวอังศุมาลิน ตามี
๒. นางสาวจิรนนท์ สีม่วง
๓. นายภัทรพงษ์ ดีใจวงษ์

สาขาวิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ : นางสาวยุรดี สรรักษ์ษา

ปีการศึกษา : ๒๕๕๘

บทคัดย่อ

เนื่องจากเล็งเห็นปัญหาที่ทีมงาน ข้าวแต่นคอสมို จำกัดได้เล็งเห็นโอกาสทางธุรกิจจากการนำข้าวเหนียวที่เหลือจากการบริโภคนำมาเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวโดยมีแนวคิดมาจากข้าวแต่น เราจึงประยุกต์ใช้ให้เกิดรสชาติที่แปลกใหม่ และเป็นจุดสนใจ โดยการนำข้าวเหนียวที่ไม่มีรสชาติมาผสมผสาน เพื่อให้เกิดรสชาติบ่งบอกถึงการต่อยอดของธุรกิจโดยมีแนวคิด ในการผลิตข้าวแต่นคอสมို เพื่อเป็นการสืบสานผลิตภัณฑ์ของสินค้าเดิมที่มีอยู่ ไปสร้างจุดเด่นและจุดสนใจ และเผยแพร่อาหารว่างของคนภาคเหนือให้เป็นที่รู้จักกับบุคคลทั่วไป โดยการมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือรสชาติที่แปลกใหม่ บรรจุกุณห์ที่โดดเด่น เพื่อที่จะจาะกลุ่มเป้าหมาย และทำให้เป็นจุดสนใจในการซื้อ ไม่ว่าจะเป็ นรสชาติที่เป็นการประยุกต์และบรรจุกุณห์ที่สวยงาม สามารถใช้เป็นของที่ระลึก ของชำร่วย ของฝากในเทศกาลงานต่าง ๆ ตลอดจนสามารถเพิ่มรายได้เสริมให้แก่ชุมชน และที่สำคัญคือ การมุ่งเน้นการสร้างงานสร้างรายได้ให้กับคนในท้องถิ่น ด้วยการนำเอาข้าวแต่นที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาสร้างให้เกิดประโยชน์สูงสุดและ เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจขนาดย่อมในชุมชน ให้เป็นไปในทิศทางที่ดีขึ้น และยังสร้างความแปลกใหม่โดยนำเอาข้าวที่เหลือจากการบริโภคมาปรับเปลี่ยนรสชาติเพื่อให้เกิดการหลากหลายของตัวสินค้า พร้อมกับการนำเสนอรูปแบบบรรจุกุณห์ที่ทันสมัยและยังเป็นผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นอีก ทำให้ได้ผลดีในการลดต้นทุนและสร้างผลตอบแทนในธุรกิจได้เป็นอย่างดี

ข้าวแต่นคอสมโอเป็นผลงานที่ภาคภูมิใจของทีมงานข้าวแต่นคอสมโอที่สร้างสรรค์การทำข้าว มาพัฒนาให้มีรสชาติที่แปลกใหม่ถูกปากถูกคอของคนสมัยใหม่ จากข้าวแต่นแผ่นกลมๆ ได้ปรับเปลี่ยนลักษณะเป็นรูปหัวใจและรูปดาวที่กะทัดรัด ที่รสชาติใหม่มี ๒ รสชาติ เช่น รสช็อกโกแลตและสตอเบอรี่ เพื่อให้มีทางเลือกให้เกิดความแตกต่างเหนือคู่แข่งในธุรกิจเดียวกัน มีเอกลักษณ์โดดเด่น ในรสชาติที่เข้มข้น นอกจากนั้นทีมงานยังนำเอาความรู้ความสามารถ ที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจ จนสามารถสร้างเงิน สร้างงาน สร้างรายได้เพราะเป็นโครงการที่ลงทุนไม่มากนักแต่ได้รับผลตอบแทนเป็นที่คุ้มค่า น่าพอใจตลอดจนสินค้าได้รับการตอบสนองเป็นอย่างดีจากผู้บริโภค

กิตติกรรมประกาศ

โครงการ ข้าวแต่นคอสมโม่ สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยความกรุณาของหลายฝ่าย ตั้งแต่ ผู้อำนวยการฯ ครู อาจารย์ และบุคลากร วิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ

ที่ได้ให้การสนับสนุนการดำเนินงานโครงการวิชาชีพ เพื่อให้นักเรียนได้เพิ่มโอกาสทางการศึกษาวิชาชีพด้วยดีตลอดมา

ขอขอบคุณ อาจารย์ณัฐวัฒน์ พรหมเผ่า อาจารย์ประจำวิชาโครงการ/อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการที่ให้คำแนะนำในการจัดทำโครงการวิชาชีพ และขอขอบคุณ คณะกรรมการรับรองโครงการและสอบโครงการ ที่ให้ความเห็นชอบในครั้งนี้

ขอขอบพระคุณ อาจารย์ยุรดี สนรักษา อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการและเจ้าหน้าที่ของสถานที่ดำเนินการโครงการในครั้งนี้ ขอขอบคุณ เพื่อนร่วมห้อง ครอบครัว ที่เป็นกำลังใจ รักและหวังดี จนผลงานสำเร็จเรียบร้อย หวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลการศึกษาโครงการครั้งนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจศึกษาและผู้ที่จะประกอบธุรกิจอาชีพอิสระต่อไป

ผู้จัดทำโครงการ

สารบัญ

หัวเรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญต่อ	ง
สารบัญตาราง	จ
บทที่ ๑ บทนำ	๑
ที่มาและความสำคัญของปัญหา	
วัตถุประสงค์	
เป้าหมาย	
ขอบเขตเนื้อหา	
สถานที่ดำเนินการ	
ประโยชน์ที่จะได้จากโครงการ	
บทที่ ๒ ทฤษฎีและเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง	๒-๓
ความรู้เกี่ยวกับโครงการที่ทำ	
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
บทที่ ๓ วิธีดำเนินการ	๔-๖
รูปแบบของโครงการ	
ประชากรและกลุ่มตัวอย่างของโครงการ	
ขั้นตอนการดำเนินงาน	
กำหนดปฏิทินการปฏิบัติงาน	
การเก็บรวบรวมข้อมูล	
การวิเคราะห์ข้อมูล	
ผลการดำเนินงานโครงการ	
ข้อเสนอแนะ	
บทที่ ๔ ผลการดำเนินโครงการ	๗-๘
บทที่ ๕ สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ	๑๐

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
ตารางที่ ๓.๓.๑	กำหนดปฏิทินการปฏิบัติงาน	๔
ตารางที่ ๓.๕.๒	ข้อเสนอแนะสำหรับผลไปใช้	๖
ตารางที่ ๔.๑	ผลการดำเนินโครงการ/ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	๗
ตารางที่ ๔.๒.๑	รายได้จากการขาย	๘
ตารางที่ ๔.๒.๒	งบกำไรขาดทุนแต่ละเดือน (รวม๓เดือน)	๙

บทที่ ๑

บทนำ

๑. ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ

ทีมงานข้าวแต่นคอสโมได้มีการคิดค้นจัดทำข้าวแต่นรูปแบบใหม่ที่มีลักษณะแตกต่างไปจากเดิม โดยเราได้ทดลองทำข้าวแต่นรูปแบบต่างๆจนได้ออกมาเป็นข้าวแต่นคอสโม ข้าวแต่นคอสโมเป็นขนมที่ทำมาจากข้าวเหนียวขาวนำไปนึ่งให้สุกจากนั้นนำมาปั่นให้เป็นรูปหัวใจและดาวที่กะทัดรัด มีขนาดพอดีคำ นำไปตากแดดเป็นเวลา๑วันครึ่ง จากนั้นนำมาทอดในน้ำมันที่ร้อนปานกลาง นำขึ้นจากกระทะแล้วราดด้วยครีมช็อกโกแลตและครีมสตอเบอรี่ บรรจุใส่ถุงที่มลวดลายที่สวยงาม เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับขนมข้าวแต่น

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อให้ข้าวแต่นมีรูปทรงและรสชาติแปลกใหม่ มีความน่าสนใจและเป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไป
- ๒.๒ เพื่อให้ทีมงานผู้จัดทำได้มีประสบการณ์ในการทำข้าวแต่นมากขึ้น พร้อมทั้งสามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาเองได้

๓. ขอบเขตของโครงการ

๓.๑ เป้าหมายของโครงการ

๑. เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ทีมงานที่ทำโครงการมีการวางแผน การจัดการ เกิดการคิด วิเคราะห์ในหลักการและเหตุผล สิ่งที่ตนเองได้ทำและรู้จักการแก้ไขปัญหาที่ถูกต้อง

๒. เป้าหมายเชิงปริมาณ

นักศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่๓ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ ตำบล หนองจ่อม อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน ๑๖ คน

๓.๒ ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

๑. ระยะเวลา ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ ถึง ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘
๒. สถานที่ดำเนินการ ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ

๔. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ

๑. ทีมงานผู้จัดทำได้มีประสบการณ์ในการทำข้าวแต่นมากขึ้น พร้อมทั้งสามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาเองได้
๒. สร้างรายได้ให้กับสมาชิกในกลุ่ม

บทที่ ๒

เอกสาร ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การดำเนินการโครงการ ข้าวแต่นคอสมโม่ ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ
ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ ถึง ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ ผู้ดำเนินโครงการที่ได้รวบรวมเอกสาร ทฤษฎี
และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมีหัวข้อดังต่อไปนี้

๒.๑ ความรู้เกี่ยวกับโครงการที่ทำ

ข้าวแต่น เป็นขนมพื้นบ้านของชาวล้านนา ทำมาจากข้าวเหนียวที่ผ่านการนึ่งสุกแล้วนำมาคลุกเคล้ากับ
น้ำอ้อย น้ำตาล แล้วนำไปตากแห้งจึงนำมาทอด ซึ่งในอดีตข้าวแต่นจะได้รับความนิยมมากในช่วงที่มีเทศกาล เช่น
สงกรานต์ ปอยหลวง งานบุญ งานบวช เป็นต้น ข้าวแต่นนั้นจะลักษณะรูปทรงเป็นวงกลม และสีเหลือง และราด
ด้วยน้ำอ้อย

๒.๒ ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ข้าวเหนียว เป็นธัญพืชที่รองลงมาจากข้าวที่คนเรานิยมรับประทานกัน เพราะให้ความเหนียว ความมัน มี
รสชาติที่น่ารับประทาน ความเชื่อของคนโบราณเชื่อว่า ข้าวเหนียวเป็นสิ่งที่ธรรมชาติมอบให้ ซึ่งมีทั้งข้าวใหม่และข้าว
ข้าวใหม่มี คุณสมบัติออกฤทธิ์ร้อน นิยมปลูกในนาชุ่มที่มีน้ำอุดมสมบูรณ์ หรืออาจจะปลูกในที่ดอนก็ได้ที่เรียกว่าข้าวไร่
ทางภาคเหนือ ข้าวเหนียวสามารถแปรรูปไปเป็นอาหารอื่นได้ ส่วนใหญ่จะทำเป็นขนมมากกว่า เช่นเทศกาลตรุษจีนก็
ทำขนมแข่ง เทศกาลออกพรรษาคนในสมัยก่อนก็จะทำข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มผัด ข้าวหลาม ข้าวเหนียวหมูปิ้ง ข้าว
เหนียวมะม่วง ข้าวเหนียวนึ่งกิน กับส้มตำ หรืออื่นๆ อีกมากมายนอกจากข้าวเหนียวจะมีประโยชน์ทางด้านอาหารแล้ว
ยังมี ประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่น

- บำรุงร่างกาย
- ช่วยขับลมในร่างกาย
- สร้างสารอาหาร
- เสริมสมรรถภาพกระเพาะอาหาร
- ช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนขึ้น

๒.๓ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นายแพทย์ กฤษดา ศีรามพุช ผอ.สถาบันเวชศาสตร์อายุรวัฒนนานาชาติ กล่าวว่า ข้าวเหนียวมี ๒ สี คือ สีขาวและสีดำ แต่ข้าวเหนียวดำจะมีสารอาหาร ที่เป็นประโยชน์มากกว่าข้าวเหนียวขาว สารอาหารที่ว่า คือ “โอพีซี” มีสรรพคุณช่วยชะลอการแก่ก่อนวัย และความเสื่อม ถอยของร่างกาย โดยสารโอพีซีที่พบในข้าวเหนียวดำ เป็นสารชนิดเดียวกับสารสกัดที่ได้ จากองุ่นดำองุ่นแดง เปลือกสน ทั้งนี้สาร โอพีซียังพบใน แอปเปิ้ลแดง แอปเปิ้ลฟูจิ มะเขือม่วง หอมแดง ถั่วแดง ถั่วดำ มันสีม่วง ชมพู่มะเหมี่ยว ลูกหว้า ด้วย

ข้อดีของข้าวเหนียว คือ เป็นอาหารร่าเริง ทำให้สมองสงบ คลายเครียด กินแล้วจะรู้สึกผ่อนคลาย ทำให้อิ่มท้องนาน เข้ากับยุควิกฤติเศรษฐกิจปัจจุบัน

สารสำคัญในข้าวเหนียว คือ ธาตุเหล็ก และกรดโพลี มีสรรพคุณในการสร้างเม็ดเลือด ทำให้เม็ดเลือดสมบูรณ์ นอกจากนี้ข้าวเหนียวยังอุดมไปด้วยวิตามินอี มีสรรพคุณ ช่วยป้องกันหลอดเลือดหัวใจตีบ ป้องกันปัญหาหุ่นยนต์เสื่อม

การนำข้าวเหนียวดำไปทำข้าวหมาก จะทำให้ได้วิตามินบี ๑๒ ช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง และการนำข้าวเหนียวไปทำเป็นของหวาน โดยเอาไปผสมกับน้ำกะทิ น้ำกะทิจะช่วยสกัดวิตามินอีออกมา แต่ไม่ควรรับประทานมาก เพราะอาจทำให้อ้วน และได้รับน้ำตาลมากเกินไป

ข้อเสียของข้าวเหนียวก็มีเช่นกัน คือ ข้าวเหนียวให้พลังงานเยอะ ก็จะทำให้อนุมูลอิสระเยอะตามไปด้วย เมื่อกินเข้าไปมาก ๆ จะทำให้วังงนอน นอกจากนี้ในข้าวเหนียว โดยเฉพาะข้าวเหนียวขาวยังมีสารกลูเต็น ซึ่งเป็นสารที่ทำให้เกิดความเหนียวเหนืด อาจทำให้บางคนเกิดอาการแพ้ได้

ในกรณีผู้สูงอายุ และเด็ก อาจจะทำให้ติดคอ อุดตันลำไส้ หรือทำให้ไออัดท้อง ระบบทางเดินอาหารไม่ปกติได้ ดังนั้นในผู้ที่มีปัญหาการย่อยอาหารไม่ดี เป็นโรคเบาหวานอยู่แล้ว ไม่ควรกินข้าวเหนียวในปริมาณมาก และควรเน้นไปที่ข้าวเหนียวดำจะดีกว่า

สิ่งสำคัญ คือ กินข้าวเหนียวทุกครั้งควรเคี้ยวให้ละเอียด เพื่อจะได้ย่อยง่าย ๆ และควรกินในตอนเช้าจะเหมาะสมกว่าในตอนเย็น

บทที่ ๓

วิธีการดำเนินงานโครงการ

การดำเนินการโครงการ ข้าวแต่นอกสโม้ ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ ถึง ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ ผู้ดำเนินโครงการมีวิธีการดำเนินงานโครงการ ดังต่อไปนี้

๓.๑ รูปแบบของโครงการ

โครงการ ข้าวแต่นอกสโม้ เป็นโครงการประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร เกี่ยวกับการจัดทำข้าวแต่นที่มีลักษณะที่แตกต่างไปจากเดิมมีการปรับปรุงและเพิ่มสิ่งแปลกใหม่ให้ข้าวแต่นมีความน่าสนใจมากขึ้น

๓.๒ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างของโครงการ

๓.๒.๑ ประชากรในวิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ นักศึกษาจำนวนทั้งหมด๑,๕๐๐คน และคณะอาจารย์บุคลากรในวิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจมีจำนวน๑๐๐คน ตำบลหนองจ่อม จังหวัดเชียงใหม่

๓.๒.๒ กลุ่มตัวอย่างนักศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่๓ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ ตำบลหนองจ่อม อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน ๑๖ คน

๓.๓ ขั้นตอนการดำเนินงาน

๓.๓.๑ กำหนดปฏิทินการปฏิบัติงานดังนี้

ลำดับขั้นการปฏิบัติงาน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ผู้รับผิดชอบ
ศึกษาข้อมูล	↔			คณะผู้จัดทำ
รวบรวมข้อมูล	↔			คณะผู้จัดทำ
ทดลองหาสูตรผลิตภัณฑ์		↔		คณะผู้จัดทำ
ทำบรรจุภัณฑ์		↔		คณะผู้จัดทำ
ทดลองขาย			↔	คณะผู้จัดทำ
จัดทำเอกสารประกอบ			↔	คณะผู้จัดทำ
สรุปผลการดำเนินงาน			↔	คณะผู้จัดทำ

๓.๔ การเก็บรวบรวมข้อมูล

เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ “ข้าวแต่นคอสมโม่” มีทั้งหมด ๘ ข้อ

๑. ทำการศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร ตำรางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
๒. ทำการศึกษาวិเคราะห์ วัตถุประสงค์
๓. ร่างรายละเอียดเกี่ยวกับโครงการ เพื่อส่งตรวจสอบ
๔. ออกแบบสอบถามที่ใช้ในการสำรวจ
๕. นำแบบสอบถามส่งตรวจสอบ และปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามให้สมบูรณ์
๖. นำแบบสอบถามที่สมบูรณ์แล้ว นำไปพิมพ์แล้วถ่ายเอกสาร จำนวน ๒๐ ชุด
๗. แจกแบบสอบถามให้กับกลุ่มเป้าหมาย
๘. เก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้ มาวิเคราะห์และสรุปผล

เครื่องมือในการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ คณะผู้จัดทำได้ใช้วิธีการทำแบบประเมินความพึงพอใจ ซึ่งเป็นวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพและเพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นจริงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย คณะผู้วิจัยได้มุ่งศึกษาโดยใช้เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบสังเกตการณ์

๓.๕ การวิเคราะห์ข้อมูล

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มตัวอย่างนักศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ ๓ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ ตำบล หนองจ่อม อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน ๑๖ คน

แบบสอบถามความพึงพอใจ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสอบถามและยอดขยายโดยแบ่งออกเป็น ๓ ตอนคือ ตอนที่ ๑ เป็นข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามเป็นแบบสอบถาม ในด้าน เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่ง

ตอนที่ ๒ เป็นแบบสอบถามความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อ “ข้าวแต่นคอสมโม่” แบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) โดยในแบบสอบถาม แบ่งเป็น ๕ ตัวเลือก

๕ หมายถึง ความพึงพอใจมากที่สุด

๔ หมายถึง ความพึงพอใจชอบมาก

๓ หมายถึง ความพึงพอใจชอบปานกลาง

๒ หมายถึง ความพึงพอใจ ชอบน้อย

๑ หมายถึง ความพึงพอใจชอบน้อยที่สุด

๓.๕.๑ ผลการดำเนินงานโครงการ

๑. จากการสอบถามนักศึกษาวิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่๓ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะอุตสาหกรรมท่องเที่ยว วิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ จำนวน ๑๖ คนได้ให้ความคิดเห็นว่าชาวแตนมึรสชาติที่อร่อยและมีกระบวนการทำที่ง่าย มีผู้ที่ชื่นชอบขนมชาวแตนมึรสไม่ประมาณ ๘๕ %

๒. ผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ข้อที่ ๒ เป็นลักษณะการบรรยายสรุป

ข้อเสนอแนะ

๓.๕.๒ ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลไปใช้

ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินโครงการ	ข้อเสนอแนะ/แนวทางการพัฒนา
ชาวแตนมึรสมีความหนาเกินไปทำให้สุกไม่ทั่วถึง	ป้อนให้บางลง เพื่อให้ทอดได้ทั่วถึง
สมาชิกในกลุ่มมีความเห็นไม่ตรงกัน	รับฟังความเห็นซึ่งกันและกัน
การดำเนินโครงการไม่ตรงตามกำหนดการที่กำหนดไว้	ควรวางแผนในการดำเนินโครงการให้มีความพร้อมมากขึ้น

๓.๕.๓ ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

๑. โครงการควรมีการสานต่อรุ่นสู่รุ่นและบรรลุวัตถุประสงค์ได้อย่างชัดเจน

๒. โครงการจะประสบความสำเร็จได้ในระยะเวลายาวหากรู้จักแนะแนวทางในการศึกษาหรือพัฒนายอดขาย ความคิดแก่กลุ่มเป้าหมาย

บทที่ ๔

ผลการดำเนินงานโครงการ

การดำเนินการโครงการข้าวแต่นคอสมโม่ มีวัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ข้าวแต่นมีรูปทรงและรสชาติแปลกใหม่ มีความน่าสนใจและเป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไป
 ๒. เพื่อให้ทีมงานผู้จัดทำได้มีประสบการณ์ในการทำข้าวแต่นมากขึ้น พร้อมทั้งสามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาเองได้
- จากการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ดำเนินโครงการมีผลการดำเนินงานโครงการดังต่อไปนี้

๔.๑ ผลการดำเนินงานโครงการ/ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ลำดับ	รายการ	จำนวนคะแนนที่ได้รับ จากการทำแบบ ประเมิน (คะแนน๘๐)	คิดเป็นค่า ร้อยละ(%)	ค่าเฉลี่ย
๑.	มีรสชาติอร่อย ถูกปากผู้บริโภค	๗๖	๙๕%	๔.๗
๒.	ถูกสุขลักษณะและอนามัย	๗๓	๙๑%	๔.๕
๓.	มีความน่าเชื่อถือ	๗๔	๙๓%	๔.๖
๔.	มีปริมาณของขนมในถุงที่เหมาะสม	๗๔	๙๓%	๔.๖
๕.	มีความสวยงาม	๗๖	๙๕%	๔.๗
๖.	มีความน่าสนใจ	๗๐	๘๘%	๔.๓
๗.	บรรจุภัณฑ์ปิดผนึกเรียบร้อย	๗๗	๙๖%	๔.๘
๘.	ราคาสัมเหตุสมผลกับปริมาณขนมในถุง	๗๔	๙๓%	๔.๖
๙.	ราคาเหมาะกับคนทุกระดับชั้น(ไม่แพงเกินไป)	๗๕	๙๔%	๔.๖

จากตาราง๔.๑ ผู้ประเมินความพึงพอใจ มีความเห็นว่า

เรื่อง มีรสชาติอร่อย ถูกปากผู้บริโภค มีคะแนนเต็ม ๘๐ ได้คะแนน ๗๖ คะแนน คิดเป็นร้อยละ ๙๕ มีค่าเฉลี่ย ๔.๗
 ระดับความพึงพอใจมาก เรื่อง ถูกสุขลักษณะและอนามัย มีคะแนนเต็ม ๘๐ ได้คะแนน ๗๓ คะแนน คิดเป็นร้อยละ
 ๙๑ มีค่าเฉลี่ย ๔.๕ ระดับความพึงพอใจมาก เรื่อง มีความน่าเชื่อถือ มีคะแนนเต็ม ๘๐ ได้คะแนน ๗๔ คะแนน คิด
 เป็นร้อยละ ๙๓ มีค่าเฉลี่ย ๔.๖ ระดับความพึงพอใจดีมาก เรื่อง มีปริมาณของขนมในถุงที่เหมาะสม มีคะแนนเต็ม ๘๐
 ได้คะแนน ๗๔ คะแนน คิดเป็นร้อยละ ๙๓ มีค่าเฉลี่ย ๔.๖ ระดับความพึงพอใจดีมาก
 เรื่อง มีความสวยงาม มีคะแนนเต็ม ๘๐ ได้คะแนน ๗๖ คะแนน คิดเป็นร้อยละ ๙๕ มีค่าเฉลี่ย ๔.๗ระดับความพึง
 พอใจดีมาก เรื่อง มีความน่าสนใจ มีคะแนนเต็ม ๘๐ ได้คะแนน ๗๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละ ๘๘ มีค่าเฉลี่ย ๔.๓ระดับ

ความพึงพอใจดี เรื่อง บรรจุกัญท์ปิดผนึกเรียบริ้อย มีคะแนนเต็ม ๘๐ ได้คะแนน ๗๗ คะแนน คิดเป็นร้อยละ ๙๖ มีค่าเฉลี่ย ๔.๘ ระดับความพึงพอใจดีมาก เรื่อง ราคาสมเหตุสมผลกับปริมาณขนมในถุง มีคะแนนเต็ม ๘๐ ได้คะแนน ๗๔ คะแนน คิดเป็นร้อยละ ๙๓ มีค่าเฉลี่ย ๔.๖ ระดับความพึงพอใจดีมาก เรื่อง ราคาเหมาะกับคนทุกระดับชั้น(ไม่แพงเกินไป) มีคะแนนเต็ม ๘๐ ได้คะแนน ๗๕ คะแนน คิดเป็นร้อยละ ๙๔ มีค่าเฉลี่ย ๔.๖ ระดับความพึงพอใจดีมาก

จากตารางสรุปได้ว่าผู้ประเมินมีความพึงพอใจในระดับดีมาก คือ มีรสชาติอร่อย ถูกปากผู้บริโภค, ถูกสุขลักษณะและอนามัย, มีความน่าเชื่อถือ, มีปริมาณของขนมในถุงที่เหมาะสม, มีความสวยงาม, บรรจุกัญท์ปิดผนึกเรียบริ้อย, ราคาสมเหตุสมผลกับปริมาณขนมในถุง, ราคาเหมาะกับคนทุกระดับชั้น(ไม่แพงเกินไป) และระดับดีในเรื่องมีความน่าสนใจ

๔.๒ อภิปรายผลการดำเนินงานโครงการ

๔.๒.๑ รายได้จากการขาย

แหล่งรายได้	จำนวน		ราคา/ถุง		รวม	
ถนนคนเดินแม่โจ้	๕๐	ถุง	๑๕	บาท	๗๕๐.๐๐	บาท
ถนนคนเดินรวมโชค	๕๐	ถุง	๑๕	บาท	๗๕๐.๐๐	บาท
กาดดาวบอยแม่โจ้	๕๐	ถุง	๑๕	บาท	๗๕๐.๐๐	บาท
ฝากขายร้านMini Mart ในวิทยาลัย	๕๐	ถุง	๑๕	บาท	๗๕๐.๐๐	บาท
รวมทั้งสิ้น	๒๐๐	ถุง	๑๕	บาท	๓,๐๐๐.๐๐	บาท

๔.๒.๒ งบกำไรขาดทุนแต่ละเดือน (รวม๓เดือน)

ลำดับ	ขายได้จำนวนถุง	ทุน(บาท)	กำไร(บาท)
เดือนที่๑	๘๐	๘๘๖.๐๐	๑,๒๐๐.๐๐
เดือนที่๒	๑๖๐	๑,๗๗๒.๐๐	๒,๕๖๐.๐๐
เดือนที่๓	๒๐๐	๒๒๑๕.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
รวม	๔๔๐	๔,๘๗๓.๐๐	๖,๗๖๐.๐๐

๔.๓ อภิปรายผลการดำเนินงาน

จากที่ได้เราทำการวางจำหน่ายข้าวแต่นคอสม์ตามท้องตลาด ในช่วงระยะเวลาที่เริ่มวางจำหน่าย อาจไม่ค่อยมีผู้ซื้อเพราะยังไม่เป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไป จึงมีการจัดทำโฆษณาและมีโปรโมชั่น และมีการทดลองใช้ชิมฟรี จากนั้นก็เริ่มมีคนรู้จักผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นคอสม์และมีลูกค้าเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนเป็นที่นิยมของกลุ่มวัยรุ่น

บทที่ ๕

สรุปผลการดำเนินโครงการและข้อเสนอแนะ

จากการที่คณะผู้จัดทำได้เริ่มคิดค้น ข้าวแต่นคอสมโม่ ในเบื้องต้นคณะผู้จัดทำได้ทำการทดลองทำขนมข้าวแต่นในรูปแบบต่างๆจนได้ออกมาเป็นข้าวแต่นคอสมโม่ เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ด้วยความหอม หวาน กรอบ อร่อย ที่เป็นเอกลักษณ์ เป็นสินค้า ฝีมือที่ทำด้วยจิตวิญญาณของทีมงาน ผ่านขั้นตอนการคัดเลือก และ บั่น ตากแห้ง และปรุงกลิ่น ด้วย รสช็อกโกแลตและรสสตอเบอรี่ ที่กล้ารับรองความอร่อย ตลอดจนมีบรรจุภัณฑ์ที่แปลกใหม่ สวยงาม ร่วมสมัย เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคเหมาะสำหรับที่จะนำไปเป็นอาหารว่างและของฝากทางภาคเหนือ ทีมงานเองพร้อมที่จะปรับปรุงและพัฒนาารูปแบบของสินค้าให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภคอยู่เสมอเพื่อให้เกิดการจดจำ และสร้างความภาคภูมิใจในตัวสินค้าตลอดจนให้เห็นความแตกต่าง ทุกคนจะต้องทำตามความมุ่งหวังให้ได้ โดยมีแนวคิดของวิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจที่ว่า “ให้ปลาฉันหนึ่งตัว ฉันมีปลากินแค่หนึ่งวัน สอนให้ฉันหาปลา ฉันมีปลากินตลอดไป” เป็นแรงจูงใจในการทำงาน

ข้าวแต่นคอสมโม่เป็นผลงานที่ภาคภูมิใจของทีมงานข้าวแต่นคอสมโม่ที่สร้างสรรค์การทำข้าว มาพัฒนาให้มีรสชาติที่แปลกใหม่ถูกปากถูกคอของคนสมัยใหม่ จากข้าวแต่นแผ่นกลมๆ ได้ปรับเปลี่ยนลักษณะเป็นรูปหัวใจและรูปดาวที่กะทัดรัด ที่รสชาติใหม่มี ๒ รสชาติ เช่น รสช็อกโกแลตและสตอเบอรี่ เพื่อให้มีทางเลือกให้เกิดความแตกต่างเหนือคู่แข่งในธุรกิจเดียวกัน มีเอกลักษณ์โดดเด่น ในรสชาติที่เข้มข้น นอกจากนั้นทีมงานยังนำเอาความรู้ความสามารถ ที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจ จนสามารถสร้างเงิน สร้างงาน สร้างรายได้เพราะเป็นโครงการที่ลงทุนไม่มากนักแต่ได้รับผลตอบแทนเป็นที่คุ้มค่า น่าพอใจตลอดจนสินค้าได้รับการตอบสนองเป็นอย่างดีจากผู้บริโภค

บรรณานุกรม

หนังสือ

รัตนา พรหมพิชัย.(๒๕๕๒). “ข้าวแตน” ใน สารานุกรมวัฒนธรรมไทภาคเหนือ (เล่ม ๒, หน้า ๘๑๒). กรุงเทพฯ:มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์

เว็บไซต์

นายวนันทพงศ์ โตยัง “ข้าวแตนแม่อำพร” <http://ampornricetan-wanutpong.blogspot.com/p/blog-page.html> (วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๓)

ข้าวแตนน้ำแดงโม ศูนย์ข้อมูลทางวัฒนธรรม

http://www.mculture.in.th/moc_new/๒๐๑๒/๐๒/%E0%B๘%๘๒%E๐%B๙%๘๙%E๐%B๘%B๒%E๐%B๘%A๗%E๐%B๙%๘๑%E๐%B๘%๙๕%E๐%B๙%๘B%E๐%B๘%๙๙%E๐%B๘%๙๙%E๐%B๙%๘๙%E๐%B๘%B๓%E๐%B๙%๘๑%E๐%B๘%๙๕%E๐%B๘%๘๗%E๐%B๙%๘๒%E๐%B๘%A๑/ (๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๕)

นักวิจัย : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ชื่องานวิจัย : การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเหนียวหนึ่งและการประยุกต์ใช้ http://priv.nrct.go.th/shopping/home/show_product.php?research_id=๒๙๑ (๒๕๕๓)

สรรพคุณ “ข้าวเหนียว” <http://kulc.lib.ku.ac.th/blog/?p=๙๔๖> (๓มกราคม๒๕๕๒)