

4. เพื่อก่อให้เกิดรายได้จากการดำเนินงาน

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ผลิตและจัดจำหน่ายทั้งหมดจำนวน 400 กล่องราคาถ่วงละ 10 บาท

เชิงคุณภาพ

- ผลิตและจำหน่ายขนมถั่วทองชาววังให้กับเหมาะสมกับคนทั่วไป ทุกเพศ ทุกวัย
- สินค้าทุกถ่วงมีข้อมูลทางโภชนาการและวันหมดอายุให้ผู้บริโภคทราบ

6. แผนการดำเนินงาน

ลำดับ	การดำเนินงาน	ระยะเวลาดำเนินงาน																				ผู้รับผิดชอบ
		มิ.ย.				ก.ค.					ส.ค.				ก.ย.							
		1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5			
1.	จัดกลุ่มแต่งตั้ง คณะกรรมการและประชุม วางแผน																					
2.	อนุมัติโครงการ																					
3.	เตรียมทุนและอุปกรณ์ในการ ผลิต พร้อมสถานที่ผลิต																					
4.	ดำเนินงาน																					
5.	สรุปโครงการประจำเดือนมิถุนายน																					
6.	สรุปโครงการประจำเดือนกรกฎาคม																					
7.	สรุปโครงการประจำเดือนสิงหาคม																					
8.	ประเมินผลการดำเนินงาน																					
9.	ส่งแฟ้มงานและนำเสนองาน Power Point																					

7. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินงาน

ระยะเวลาในการดำเนินการ : ระหว่างวันที่ 2 มิถุนายน 2556 ถึง วันที่ 31 สิงหาคม 2556

สถานที่ในการดำเนินการ : วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีราชา

บ้านนายปิยชาติ ศรีปาน เลขที่ 230/1 ถ.เจมจอมพล ต.สุรศักดิ์

อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี

8. งบประมาณ

รายรับ : เก็บจากสมาชิกในกลุ่ม จำนวน 2,650 บาท

รายจ่าย : จำนวน 2,650 บาท ตามรายการดังต่อไปนี้

วัตถุดิบ

ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก	250	
น้ำตาลทราย	118	
กะทิ	148	
มะพร้าวขูดขาว	60	
เกลือ	12	
น้ำตาลอวดอกมะลิ	44	
เทียนอบ	<u>60</u>	704

ค่าแรงงาน

ค่าแรงงาน	<u>200</u>	200
-----------	------------	-----

ค่าใช้จ่ายในการผลิต

ค่าแก๊ส	210	
พิมพ์ขนมถั่วทองชาววัง	24	
ถ้วยตวง	35	
บรรจุภัณฑ์	250	
ฉลาก	57	
ค่าน้ำ-ค่าไฟ	<u>120</u>	696

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน :-

ค่าใช้จ่ายในการขาย

เงินเดือนฝ่ายขาย	150	
ค่าขนส่ง	100	
ค่านายหน้า	<u>450</u>	700

ค่าใช้จ่ายในการบริหาร

เงินเดือนฝ่ายบริหาร	150	
ค่าโทรศัพท์	100	
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	<u>100</u>	<u>350</u>

รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน 1,050

รวมทั้งสิ้น 2,650

9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถพัฒนาคนไทยให้มีรูปแบบ สีสันน่าสนใจไปสู่ระดับสากลได้
2. นำความรู้ที่เรียนมาปรับใช้กับการปฏิบัติงานจริงได้
3. ก่อให้เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำงานเป็นหมู่คณะ
4. ก่อให้เกิดรายได้จากการดำเนินงาน

10. การติดตามผล

1. บันทึกการทำงานทุกขั้นตอน
2. แบบประเมินผล

11. ปัญหา/อุปสรรคที่คาดว่าจะเกิดขึ้น

1. ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่นในสินค้าเนื่องจากเป็นผู้ขายรายใหม่
2. ในโรงอาหารของวิทยาลัยมีขนมจำหน่ายหลายชนิด
3. ขาดประสบการณ์ในการผลิตและจำหน่าย

.....
(นายปิยชาติ ศรีปาน)

ผู้เสนอโครงการ

.....
(นางสาวอนัญญา เบ็ญคุ้ม)

ผู้เสนอโครงการ

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ เพราะ.....

ลงชื่ออาจารย์ผู้สอนโครงการ

(นางสาวอัญชลี แผ่นทองประเสริฐ)

...../...../.....

สาขาการบัญชี

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ เพราะ.....

ลงชื่อหัวหน้าหมวดสาขาการบัญชี

(นางจุฑามาส เชื้อมอวยไชย)

...../...../.....

ผู้อนุมัติโครงการ

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ เพราะ.....

ลงชื่อผู้อำนวยการ

(นางหนึ่งฤทัย อินทเศียร)

...../...../.....

କାହିଁକି