

แบบฟอร์มแผนธุรกิจแบบย่อ

ส่วนที่ 1 ภาพรวมธุรกิจ

1.1 แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ/ชื่อ กิจการ/ชื่อเจ้าของ (ถ้ามี)

1) แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ

น้ำพริก มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยคำว่า "น้ำพริก" มีความหมายมาจาก การปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก ในมะกรูด กระเทียม หัวหอม แดง เครื่องเทศกลิ่นแรงมาโขก บด รวมกันเพื่อใช้สำหรับจิ้มคุณในสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงคิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติและดักลิ่นคาวต่าง ๆ น้ำพริกถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ หรือใช้ในการรับประทานเป็นกับข้าว ก็ได้และยังได้รับความนิยม มาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

น้ำพริกเป็นอาหารไทยพื้นบ้าน มีส่วนผสมหลักคือ พริกที่ต้องทำละเอียดปั่นจุบัน มีน้ำพริกหลายชนิด โดยมีการประยุกต์ใช้ส่วนผสมต่างๆ ลงไปทำให้น้ำพริกมีความแยกใหม่ คณะผู้วิจัยมีความสนใจศึกษาการทำน้ำพริก ตะไคร้ปلاกจะตัก โดยใช้วัตถุดินในชุมชนคือปลาจะตัก มาเป็นวัตถุดินหลัก มีส่วนผสมในการทำน้ำพริก คือ พริก แห้ง ในมะกรูด หัวหอม แดง กระเทียม นำมาทำให้ละเอียดก่อนจะนำมาผัดรวมกัน พร้อมปรุงรสด้วย น้ำตาล เกลือ ตามต้องการให้ได้รสชาติที่อร่อยถูกปากผู้บริโภค

น้ำพริกตะไคร้ปلاกจะตัก นั้นจัดเป็นน้ำพริกที่มีรสชาติเด่น ทางคณะผู้จัดทำวิจัย ได้ทำน้ำพริกขึ้น 2 สูตร คือ สูตรเผ็ดน้อย และสูตรเผ็ดมาก เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค เพราะผู้บริโภคบางท่านอาจไม่ชอบกินเผ็ด หรือบางท่านชอบกินเผ็ด และในน้ำพริกที่มีรสชาติหลายรสรวมกันทั้งรสหวานและเผ็ด เพื่อใช้รับประทานเป็น กับข้าว ปรุงรสดามความต้องการของผู้บริโภคและเป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานเป็นกับข้าว หรือจะทานกับข้าวสวย ร่วมกับผักเครื่องเคียงต่างๆ หรือนำไปเป็นเครื่องปรุงรสดاخلอาหาร จำพวกต้มผัด ยำ แกงต่างๆ เช่น ยำขนมจีน โดยคณะผู้วิจัยหวังว่าผลิตภัณฑ์น้ำพริกตะไคร้ปلاกจะตัก จะเป็นอีกหนึ่งทางเลือกให้กับผู้ที่ชอบรับประทานน้ำพริกเพื่อ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดินในชุมชนสร้างรายได้และอาชีพให้กับคนในชุมชนอีกด้วย

2) ชื่อเจ้าของกิจการ : นางสาวกนกพร พันธ์สาม

3) ที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ : วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ 193 หมู่ 3 ต.นาจอมเทียน

อ.สัตหีบ จ.ชลบุรี 20250

4) ประเภทสินค้าหรือบริการ ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารเพื่อการบริโภค "น้ำพริกตะไคร้ปลา กจะตัก" Chili Anchovy ซึ่งมีด้วยกัน 2 สูตร คือ สูตรเผ็ดน้อย และสูตรเผ็ดมาก ดังภาพประกอบ

การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เรียนด้านทักษะในการทำอาหารไทย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ (100 ที่นั่ง)

กำหนดจัดการอบรมโดยวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๒ ที่ห้องเรียนห้องเรียน ๔๐๓ ชั้น ๔ ตึก ๑ วันละ ๘ ชั่วโมง จำนวน ๗ วัน



สูตรเผ็ดน้อย



สูตรเผ็ดมาก

1.2 ลักษณะธุรกิจ (ธุรกิจการผลิต, ธุรกิจบริการ, ธุรกิจซื้อมา ขายไป)

1) ลักษณะธุรกิจ เป็นธุรกิจการผลิต ผลิตสินค้าเพื่อวางจำหน่าย ตามท้องตลาด วางจำหน่าย ตามร้านของฝาก ร้านสินค้าออนไลน์

2) ระยะเวลาการก่อตั้ง

เป็นผู้ประกอบการใหม่ ไม่เคยทำธุรกิจมาก่อน
คาดว่าจะเริ่มดำเนินการ ประมาณเดือน..... ปี.....

ดำเนินธุรกิจมาแล้วไม่เกิน 1 ปี

ดำเนินธุรกิจมาแล้วมากกว่า 1 ปี

3) วัตถุประสงค์และวางแผนการขอสินเชื่อ/กู้ยืมเงิน

เพื่อการลงทุนในการประกอบธุรกิจ

เพื่อขยายธุรกิจ ปรับปรุงกิจการ

เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ

เพื่อชำระหนี้อื่น

อื่น ๆ (ระบุ).....

วงเงินที่ต้องการขอสินเชื่อ (กู้ยืมเงิน).....60,000.....บาท

1.3 เทศุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ หรือขยายกิจการ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1) เทศุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ

เนื้องจากน้ำพริก เป็นอาหารหลักคู่ครัวไทยมาตั้งแต่อดีต ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในสำรับอาหารไทยฯ จัดเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผักเคียงที่ให้รสชาติ เพราะส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย และสามารถวางแผนขายตามท้องตลาด ด้วยทางวิทยาลัยฯ ได้เปิดโอกาสและส่งเสริม ให้นักเรียนทำการค้าด้านผลิตภัณฑ์อาหารขึ้น เพื่อหารายได้เสริมระหว่างเรียน และทางวิทยาลัยก็มีสถานที่ให้สำหรับดำเนินการซึ่งเป็นทำเลที่เหมาะสมแก่การค้าขายหรือทำร้านค้าปลีก เพื่อจำหน่ายสินค้าในศูนย์ปมเพะ อีกทั้งยังหารายได้ระหว่างเรียนได้อีกด้วย โดยการจัดการของนักเรียนและมีครุที่ปรึกษาให้การดูแลและคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

2) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

2.1 เพื่อเพิ่มคุณค่ากับวัตถุดิบธรรมชาติที่มีอยู่ในห้องถังมาเพิ่มมูลค่าในด้านเศรษฐกิจ

2.2 เพื่อศึกษาขั้นตอนการผลิตน้ำพริกตะไคร้รุ่ปภาคตากสมุนไพรสำเร็จรูป

2.3 สูตรน้ำพริกตะไคร้รุ่ปภาคตาก สูตรเผ็ดน้อย และสูตรเผ็ดมาก ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านรุ่ปแบบใหม่ มีคุณค่าทางผู้ช瞒การ เป็นความต้องการของผู้บริโภค

2.4 ส่งเสริมการรับประทานอาหารพื้นบ้าน และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในชุมชน

1.4 ความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ

- เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค
- เป็นการสร้างคุณค่าของอาหารตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค
- พัฒนาเป็นสินค้าในชุมชน สินค้า Otop

ส่วนที่ 2 นวัตกรรมของธุรกิจ Business Innovation

2.1 พิจารณาจากความใหม่/ประโยชน์ในเชิงเศรษฐกิจ/การใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์

น้ำพริก เป็นอาหารหลักคู่ครัวไทยมาตั้งแต่อดีต ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในสำรับอาหารไทยฯ จัดเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผักเคียงที่ให้รสชาติ และได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน เพราะส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย

การอบรมพัฒนาทักษะที่เกี่ยวกับอาชีวศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 หน้า)

ภาคที่ 1 โครงการส่งเสริมอาชีวศึกษา/อาชีวศึกษาที่เกี่ยวข้องกับอาชีวศึกษา ประจำปีการศึกษา พ.ศ. 2562

น้ำพริกแห้งสำเร็จรูปบรรจุกระปุก เน้นความใหม่ สะอาด และความแปลกใหม่ของรสชาติที่หลากหลาย เช่นขัน ปรับสูตรใหม่ผู้บริโภคจะได้กินลิ้นสมุนไพร รวมถึงเครื่องปรุงที่ใช้เน้นเรื่องสุขภาพ ลดโซเดียม เพราะใช้ วัตถุดีบและกระบวนการผลิตที่แปลกใหม่ ทำอาหารด้วยกัน 2 สูตร คือ สูตรเผ็ดน้อย และสูตรเผ็ดมาก เพื่อเป็น ทางเลือกให้กับผู้บริโภค ที่สำคัญไม่ใช้สารเคมีหรือสารกันบูดแต่สามารถเก็บไว้ได้นานเป็นเดือน

ในอนาคตกำลังมองหาเงินทุนเพื่อที่จะเปิดเป็นโรงงานขนาดเล็ก จะได้ขยายกำลังการผลิตให้มีความ รวดเร็ว ให้มีความทันสมัยมากยิ่งขึ้น และในอนาคตส่วนหนึ่งก็อยากให้สินค้าเป็นที่รู้จักของผู้บริโภค พัฒนาเป็น สินค้าในชุมชน สินค้า OTOP และวางแผนนำตามร้านขายของฝากชื่อดังของทุกจังหวัด และอยากรพัฒนาให้มี อย. และยาคลาด เพื่อเป็นการการันตีสินค้าว่ามีมาตรฐานจริงๆ ซึ่งทางเรากำลังมีแนวคิดที่จะขยายการตลาดให้ กว้างมากยิ่งขึ้น

ส่วนที่ 3 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ SWOT Analysis

3.1 สภาพแวดล้อมภายใน

1) จุดแข็ง (Strength): ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง

- 1.1. ทำเลที่ตั้งเหมาะสม
- 1.2. ผลิตภัณฑ์สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายลูกค้า
- 1.3. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้มีคุณภาพ รวมถึงวัตถุดีบที่มีคุณภาพ
- 1.4. ผลิตภัณฑ์สดใหม่ทุกขั้นตอน รวมถึงบรรจุภัณฑ์ต่างๆ
- 1.5. ผลิตภัณฑ์ราคาไม่แพง

2) จุดอ่อน (Weakness): ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่งขัน

- 2.1. ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.)
- 2.1. ผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค

3.2 สภาพแวดล้อมภายนอก (เช่น สภาพตลาด ภาวะเศรษฐกิจ สังคม กฎหมาย การเมือง วัฒนธรรม ค่านิยม ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และเครือข่ายธุรกิจ)

1) โอกาส (Opportunity) : (เป็นปัจจัยภายนอกที่จะส่งเสริม หรือสนับสนุนให้กิจการเติบโต ได้ในอนาคต)

- 1.1. ค่านิยมหรือความต้องการของลูกค้ามีการบริโภค

- 1.2. วิทยาลัยฯ ให้การสนับสนุน
 - 1.3. สามารถถ่ายทอดธุรกิจจากรุ่นสู่รุ่นได้
 - 1.4. ผู้บริโภคไม่ใช่เป็นบุคลากรทางการศึกษา และมีโอกาสที่จะขยายกลุ่มเป้าหมาย

ให้เพิ่มมาก ขึ้นเป็นบุคคลภายนอก

2) อุปสรรค (Threat) : เป็นปัจจัยภายนอกที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรค ต่อการดำเนินธุรกิจ

- 2.1. ไม่สามารถจำหน่วยได้ตลอดทั้งปีเนื่องจากเป็น สถานศึกษาที่มีวันหยุดยาว อาทิตย์ และวันปีดภาค เรียน

2.2. มีร้านจำหน่ายน้ำพริก อยู่ด้านนอกวิทยาลัย (คู่แข่งทางตรง)

2.3. มีผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำพริกจำนวนมาก ซึ่งเป็นสินค้า ที่ทดแทนได้ (คู่แข่งทางอ้อม)

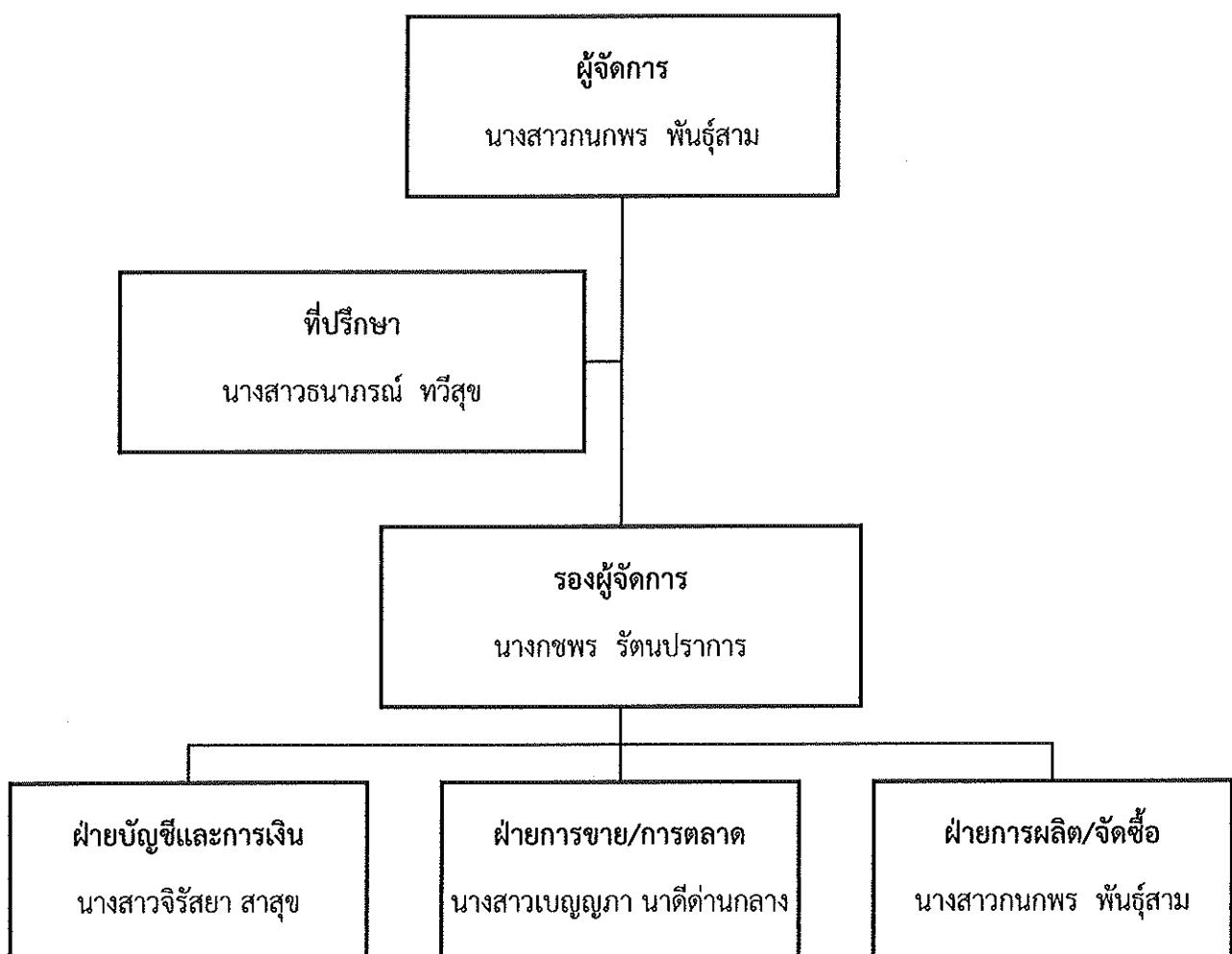
ส่วนที่ 4 ปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จ

การส่งเสริมการตลาด (เข่น การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การลด แลก แจก แอน เป็นต้น) มีและดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี

- โดยการโฆษณาสินค้าผ่านทางออนไลน์ ในเพจ Facebook
 - การประชาสัมพันธ์ตาม
 - ร้านขายของฝาก
 - ทาง Line office account ชื่อ CHLIANCHOVY

ส่วนที่ 5 แผนการจัดการ

5.1 โครงสร้างองค์กร (แสดงแผนภูมิขององค์กร และระบุชื่อ หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลตามแผนภูมิ)



5.2 การแบ่งหน้าที่งาน

ผู้จัดการ ทำหน้าที่ : วางแผนและควบคุมการผลิต ดูแลกิจการ ตรวจสอบความเรียบร้อย

รองผู้จัดการ ทำหน้าที่ ช่วยควบคุมงาน ดูแลความเรียบร้อย

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ทำหน้าที่ ในการบันทึกและดูแลเจ้าหนี้ เศรษฐี การรับเงิน การจัดเก็บเงิน รวมทั้งการตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของการบันทึกรายการ การจัดทำรายงานทางการเงินและบัญชี และ การจัดเก็บเอกสารทางบัญชี

ฝ่ายการขาย/การตลาด ทำหน้าที่ จัดทำการประชาสัมพันธ์ และขายสินค้า

ฝ่ายการผลิต/จัดซื้อ ทำหน้าที่ การดำเนินงาน จัดหาวัสดุคงคลัง สินค้า

5.3 การจ้างงาน

กิจกรรมมีพนักงาน ณ ปัจจุบัน รวม..... คน ค่าจ้างรวม..... บาทต่อเดือน

หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่ม คาดว่าจะรับพนักงานเพิ่มอีก..... คน ค่าจ้าง..... บาทต่อเดือน

ส่วนที่ 6 แผนการดำเนินงานด้านการตลาด Marketing Plan

6.1 ระบุกลุ่มเป้าหมายหลัก/กลุ่มเป้าหมายรอง พิริยมระบุเหตุผล

กลุ่มเป้าหมายหลัก ได้แก่

- กลุ่มแม่บ้าน พ่อบ้าน ที่ประกอบอาชารับประทานเองในชีวิตประจำวัน
- กลุ่มร้านค้าขายของฝากทุกชนิด
- ขายออนไลน์

เหตุผล คือ กิจการนี้พิเศษ因为ครัวปลายหกตักเนื่องจากเป็นที่รู้จักในวงแคบ เพราะส่วนมากมีวิธีการทำที่ไม่เหมือนใคร ไม่ซ้ำใคร ทำให้ลูกค้าต้องการซื้อสินค้าที่นี่ ไม่สามารถซื้อจากที่อื่นได้ ทำให้ลูกค้าต้องเดินทางมาที่นี่เท่านั้น ทำให้ลูกค้าต้องเดินทางไกล แต่ก็ยังคงมีลูกค้าต่อเนื่องมาซื้อสินค้า

กลุ่มเป้าหมายรอง ได้แก่

- นักเรียน-นักศึกษา
- ออกร้านที่จัดเป็นชุมชนขายของ (ออกบูธ)

เหตุผล คือ ต้องการกระจายสินค้าและโฆษณาสินค้า เพื่อให้เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค

6.2 การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ Product Positioning

ต้องการจะกลุ่มผู้บริโภคที่สนใจในเรื่องอาหารสำเร็จรูป ในรูปแบบน้ำพริกที่มีส่วนผสมของสมุนไพร ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และเครื่องปรุงที่ใช้จะเป็นเครื่องปรุงคนรักสุขภาพ

6.3 คู่แข่งขัน (ระบุชื่อคู่แข่งขัน ข้อได้เปรียบ และข้อเสียเปรียบของกิจการที่มีต่อคู่แข่งขัน)

- 1) คู่แข่งที่สำคัญและมีผลต่อ กิจการ จำนวน.....2..... ราย
- 2) ชื่อคู่แข่งขันทางตรง คือ ร้านขายของฝาก
- 3) ชื่อคู่แข่งขันทางอ้อม คือ ร้านชำ
- 4) การเปรียบเทียบกับคู่แข่งขัน

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

6.4 ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix)

1) ผลิตภัณฑ์ (Product) รายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะและประโยชน์ของสินค้า/บริการท้องเป็นนวัตกรรมใหม่

- สินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ ที่ดึงดูดผู้บริโภค กับแพ็คเกจในหลากหลายรูปแบบ เป็นน้ำพริกที่กระบวนการผลิตต่างจากคู่แข่ง เพราะวัตถุดิบเป็นสมุนไพรพื้นบ้านหาได้จากแหล่งชุมชน และเป็นการใช้นวัตกรรมโดยการนำน้ำพริกมาอบ เพื่อให้ซุกสินสมุนไพร

- การกำหนดตำแหน่งของผลิตภัณฑ์ ต้องการจะกลุ่มผู้บริโภคที่สนใจในเรื่องอาหารสำเร็จรูป ในรูปแบบน้ำพริกที่มีส่วนผสมของสมุนไพร ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และเครื่องปรุงที่ใช้จะเป็นเครื่องปรุงคนรักสุขภาพ

- รายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะและประโยชน์ของสินค้า

ปลากระตัก หรือ ปลาไส้ตัน (อังกฤษ: Anchovy) เป็นปลาทะเลขนาดเล็กสกุลหนึ่ง ใช้ชื่อสกุลว่า *Stolephorus* ปลากระตัก ถือว่าเป็นปลาทะเลเลือกชนิดหนึ่ง ที่นิยมนำมาประกอบเป็นอาหารทานกัน และมีประโยชน์และสรรพคุณที่ดีต่อร่างกาย ทั้งช่วยป้องกันโรคหัวใจ และช่วยลดระดับความดันโลหิต ผู้บริโภคควรรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม และรู้จักเลือกประเภทให้ถูกต้อง เพื่อให้เกิดประโยชน์กับร่างกายอย่างสูงสุด เนื่องด้วยในชุมชนของเรามีจำนวนมากประกอบอาชีพทำการประมง และมีปลากระตักเป็นจำนวนมาก และมีผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากปลากระตักมากมาย แต่ยังไม่มีเมนูน้ำพริกที่ทำมาจากปลากระตัก ทางคณะผู้จัดทำจึงได้คิดค้นเพื่อทำเป็นอาหารแปรรูปในรูปแบบน้ำพริก

สรุปคุณของกระเทียม

- ช่วยบำรุงผิวหนังให้มีสุขภาพดีและแข็งแรง
 - ช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโตของเนื้อเยื่อในร่างกาย
 - ช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง
 - ช่วยเสริมสร้างภูมิต้านทานให้แก่ร่างกาย
 - ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลและน้ำตาลในเลือด
 - ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย
 - ช่วยแก้อาการวิงเวียนศีรษะ อาการเมื่อยง ปวดศีรษะ หื้อ
 - ช่วยในเรื่องระบบสืบพันธุ์และระบบทางเดินปัสสาวะ เพราะมีสารที่ช่วยควบคุมฮอร์โมนทั้งยท้าให้มดลูกบีบตัว เพิ่มพละกำลังให้มีเรียวแรง
 - ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตตัว
 - ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ ลดความเสี่ยงของหัวใจล้มเหลวเฉียบพลัน

กระเทียม ประโยชน์หลัก ๆ ของกระเทียมคงหนีไม่พ้นการนำมาใช้เพื่อช่วยปรุงรสชาติของอาหาร ไม่ว่าจะใช้ผัด แกง หยอด ยำ ต้มยำ หรือน้ำพริกต่าง ๆ อีกสารพัด กระเทียมเป็นเครื่องสมุนไพรที่อุดมไปด้วยวิตามิน และแร่ธาตุหลายชนิด และยังเป็นพืชที่ธาตุซุลฟิเนียมสูงกว่าพืชชนิดอื่น ๆ อีกทั้งยังมีสารอะเดโนซีน (Adenosine) ซึ่งเป็นกรดนิวคลีอิกที่เป็นตัวสร้าง DNA และ RNA ของเซลล์ในร่างกาย

ສຽງຄຸນຂອງໂຄມແຕງ

- ช่วยทำให้ร่างกายอบอุ่น
 - หอมแดงช่วยทำให้เจริญอาหาร (ผล,ใบ)
 - ร่างกายซูบผ่อน แก้ด้วยการใช้เมล็ดแห้ง 5-10 กรัมนำมาต้มน้ำดื่ม
 - มีส่วนช่วยเสริมสร้างความจำ ทำให้ความจำดีขึ้น
 - ช่วยบำรุงโลหิต
 - ช่วยบำรุงหัวใจ
 - ช่วยเจริญชาติไฟ

- ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ
- สรรพคุณของ胎ไคร้
 - มีส่วนช่วยในการขับเหงื่อ
 - เป็นยาบำรุงธาตุให้เจริญ
 - มีสรรพคุณเป็นยาบำรุงธาตุ ช่วยในการเจริญอาหาร
 - ใช้เป็นยาแก้้อเจียนหากนำไปใช้ร่วมกับสมุนไพรชนิดอื่น ๆ
 - ช่วยรักษาอาการท้องอืดท้องเฟ้อ
 - ช่วยในการขับน้ำดีมาช่วยในการย่อยอาหาร
 - มีฤทธิ์ช่วยในการขับปัสสาวะ
 - ช่วยแก้้อการปัสสาวะพิการและรักษาโรคนิ่ว
 - ช่วยแก้้อการขัดเบ้า
 - ใช้เป็นยาแก้ขับลม

ใน mgrด ใบ mgrดอุดมไปด้วยเบต้าแแคโรทีนและสารอาหารที่มีประโยชน์มาก many จึงนิยมน้ำมา
รับประทานเพื่อแก้อาการข้าใน บรรเทาอาการไอ และป้องกันการเกิดมะเร็ง รวมถึงช่วยชะลอการเจริญเติบโต
ของเซลล์มะเร็งในผู้ป่วยมะเร็งอีกด้วย

พริก ประโยชน์ คือ

- พริกมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอวัย
- ช่วยให้อารมณ์ดี ทำให้ร่างกายสร้างสาร Endorphin (สารแห่งความสุข)
- ช่วยเสริมสร้างภูมิต้านทานให้แข็งแรงมากยิ่งขึ้น
- วิตามินซีที่ช่วยเสริมสร้างคอลลาเจนในร่างกาย
- ช่วยในการบำรุงและรักษาสายตา
- ช่วยกระตุ้นให้เจริญอาหารยิ่งขึ้น
- สารแคปไซน์ช่วยให้เกิดอาการตื่นตัวของร่างกาย

เกลือสีเขียว ทำหน้าที่ในการขับของเสีย ทำให้สามารถจัดสารพิษที่พิวหนัง ช่วยให้รูสีกสดชื่นขึ้นได้ ลด
อาการไนนัส ขอแนะนำให้คุณลองนำเกลือสีเขียวผสมกับน้ำแทนเกลือทั่วไปที่ใช้อยู่ จะช่วยชะล้างสิ่งสกปรกต่างๆ
ในโพรงจมูกได้เป็นอย่างดีโดยไม่ระคายเคือง ฟอกอากาศ

2) การกำหนดราคายา

1) ราคาสินค้า/บริการ กำหนดจาก

- ต้นทุนสินค้า/บริการ
- ความต้องการของลูกค้า
- เปรียบเทียบราคา กับคู่แข่ง
- อื่น ๆ (ระบุ).....

จำนวนเงินที่ต้องหักภาษี หัก ณ ที่ต้น ในการเบี้ยนญี่ปุ่น ตามกฎหมาย ระยะที่ 1 (100 ที่น)

กำหนดให้กับทางรัฐบาลโดยวิธีการประมูลทางอิเล็กทรอนิกส์ในครั้งที่แล้วที่ได้มีการประมูลในเดือน ก.พ. ปี พ.ศ.๒๕๖๒

2) ราคาขาย.....50.....บาท/หน่วย

3) ราคาขายของคู่แข่ง.....50.....บาท/หน่วย

3) ช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ พร้อมระบุรายละเอียดให้ชัดเจน)

ขายตรง (อธิบาย).....

ขายปลีก (อธิบาย) เป็นการขายสินค้าให้กับผู้บริโภคที่จะนำสินค้านั้นไปใช้ตัวเอง หรือนำไปให้คนในครอบครัว หรือใช้เพื่อประโยชน์ของตนเอง

ขายส่ง (อธิบาย) เป็นการจำหน่ายสินค้าจำนวนมากให้แก่ผู้บริโภคที่เป็นผู้ค้าปลีก เพื่อนำไปขายต่อหรือเพื่อใช้ในการทำธุรกิจ เพราะต้นทุนจะถูกกว่าขายปลีก

ขายฝาก (อธิบาย).....

รับจ้างผลิต (อธิบาย).....

อื่น ๆ (ระบุ).....

4) การส่งเสริมการตลาด (การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ การใช้พนักงานขาย และการส่งเสริมการขาย เช่น การลดราคา การให้ของแถม เป็นต้น)

มีและดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี

- โดยการโฆษณาสินค้าผ่านทางออนไลน์ ในเพจ Facebook
- การประชาสัมพันธ์ตามแผนกวิชา
- ร้านขายของฝาก
- ทาง Line office account

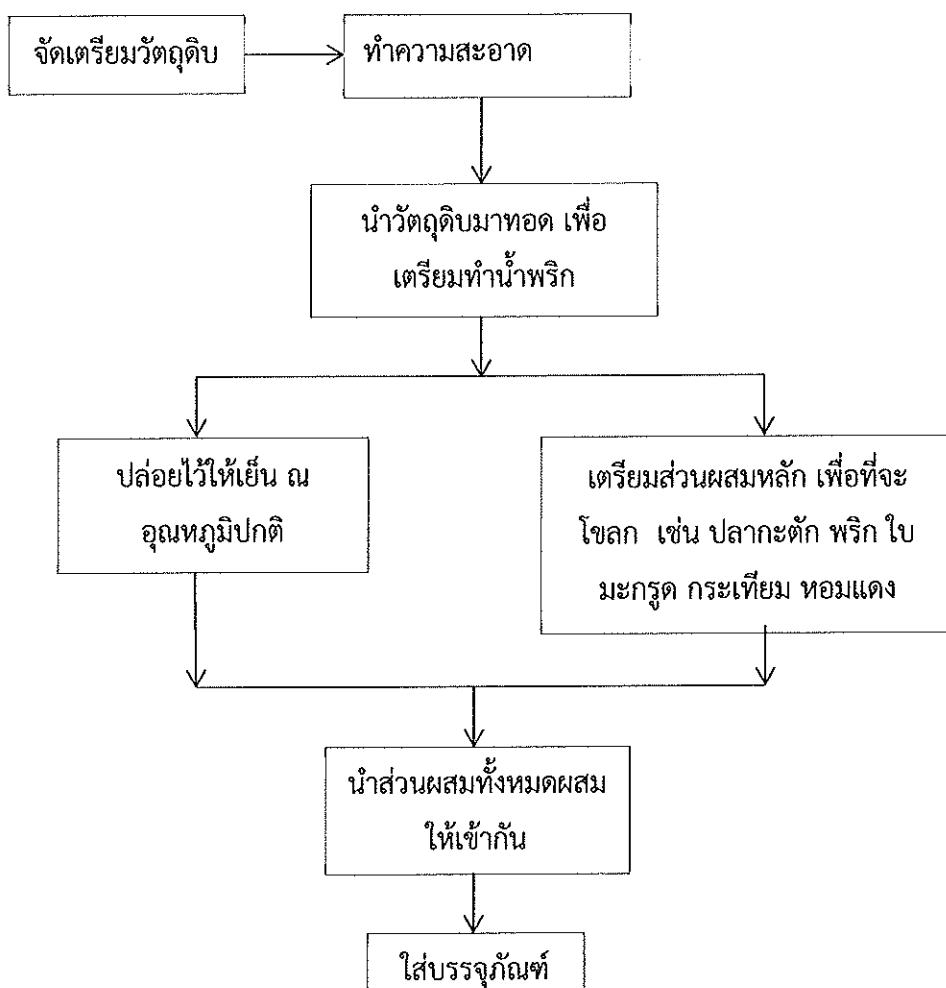
มีและไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี.....

ไม่มี เพราะ.....

ส่วนที่ 7 แผนการผลิต

7.1 กระบวนการผลิต/การให้บริการ/อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด ขั้นตอนการผลิต / การให้บริการ

เนื่องจากการผลิตน้ำพريก ซึ่งมีด้วยกัน 2 สูตร คือน้ำพريกปลากระตักสูตรเผ็ดเผ็ด และน้ำพريกปลากระตักสูตรเผ็ดมากจะมีขั้นตอนการผลิต และส่วนผสมที่แตกต่างกัน สามารถสรุปขั้นตอนที่คล้ายคลึงกันได้ ดังนี้



แสดงขั้นตอนการผลิตน้ำพريกปลากระตัก

ขั้นตอนการผลิตสินค้า

ขั้นตอนการทำน้ำพริกตะไคร้ปلاกหัก

1. ขั้นตอนการเตรียมตะไคร้



รูปที่ 1.1 ล้างตะไคร้เตรียมหั่น



รูปที่ 1.2 หั่นตะไคร้เป็นชิ้น



รูปที่ 1.3 นำตะไคร้ไปลง

การอุบรมพัฒนาคักกี้ภัยกาฬญี่เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม.)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มญี่เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562



รูปที่ 1.4 ตักตะไคร้ใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

2. ขั้นตอนการเตรียมพริกแห้ง



รูปที่ 2.1 เตรียมพริกแห้ง

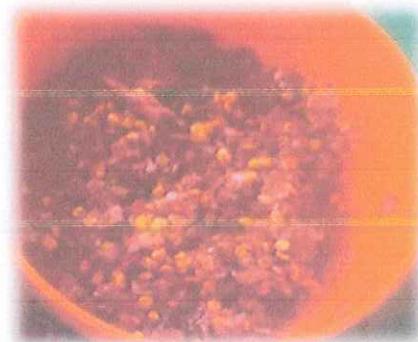


รูปที่ 2.2 นำพริกแห้งไปหยอด

การอ้อมทิ้มนาคกี้กากพูเรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม.)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีวศึกษาในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

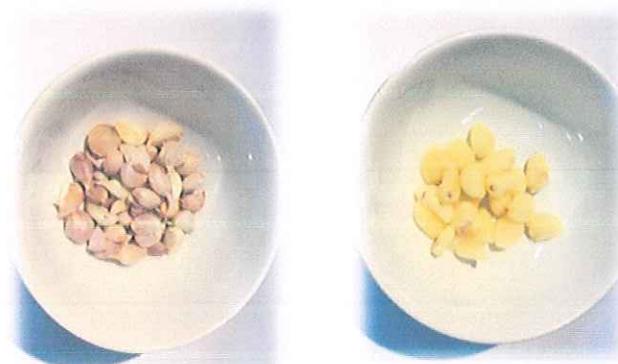


รูปที่ 2.3 นำพริกที่หยอดแล้วโขลกให้ละเอียด



รูปที่ 2.4 พริกแห้งที่โขลกเสร็จแล้ว

3. ขั้นตอนการเตรียมกระเทียม



รูปที่ 3.1 ปลอกเปลือกกระเทียม

การอบรมพัฒนาคักกี้ภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม.)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562



รูปที่ 3.2 นำกระเทียมล้างน้ำเปล่าให้สะอาด



รูปที่ 3.3 นำกระเทียมไปโขลก



รูปที่ 3.4 กระเทียมที่โขลกเสร็จแล้ว

การอ้อมเพ็ญนาคักกยกาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม.)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีวอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

4. ขั้นตอนการเตรียมปลากระตัก



รูปที่ 4.1 เตรียมปลากระตักเพื่อนำไปทอด



รูปที่ 4.2 ปลากระตักทอดเสร็จ



รูปที่ 4.3 ปลากระตักที่ไข่แตกแล้ว

การอบรมพื้นนาค้ำค้ำกับไฟฟูเรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

5. ขั้นตอนการเตรียมหัวหอม



รูปที่ 5.1 เตรียมหัวหอมเพื่อปอก



รูปที่ 5.2 ปอกและหั่นหัวหอมให้เรียบร้อย



รูปที่ 5.3 นำหัวหอมที่หั่นไว้ไปโขลก

การอบรมเพลนาก็ยกภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ทีม)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีวศึกษาในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562



รูปที่ 5.4 หัวหอมที่已被剥壳แล้ว

เตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุงเพื่อทำน้ำพริกตะไคร้ปลาภะตัก



รูปที่ 1 วัตถุดิบและเครื่องปรุง



รูปที่ 2 นำหัวหอมหัวกระเทียมมะเขือเทศมาโขลกร่วมกันแล้วนำมาผัดจนเหลือง

การอบบนพื้นเบาคั้กยกไฟฟูเรียนօอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ทีม)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอยู่ในกลุ่มผู้เรียนօอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562



รูปที่ 3 ผัดจนเหลืองแล้วนำปลากระตักที่已被กไว้มาใส่แล้วผัดต่อจนหอม



รูปที่ 4 เสร็จแล้วจึงแยกเป็น 2 ส่วนเพื่อมากกับเผ็ดน้อยแล้วใส่พริกผัดจนเหลือง



รูปที่ 5 ใส่พริกแล้วผัดจนเหลืองจึงใส่ใบมะกรูด



รูปที่ 6 ผัดจนเหลืองสุกนำไปอบ พอกให้เย็นแล้วใส่บรรจุภัณฑ์

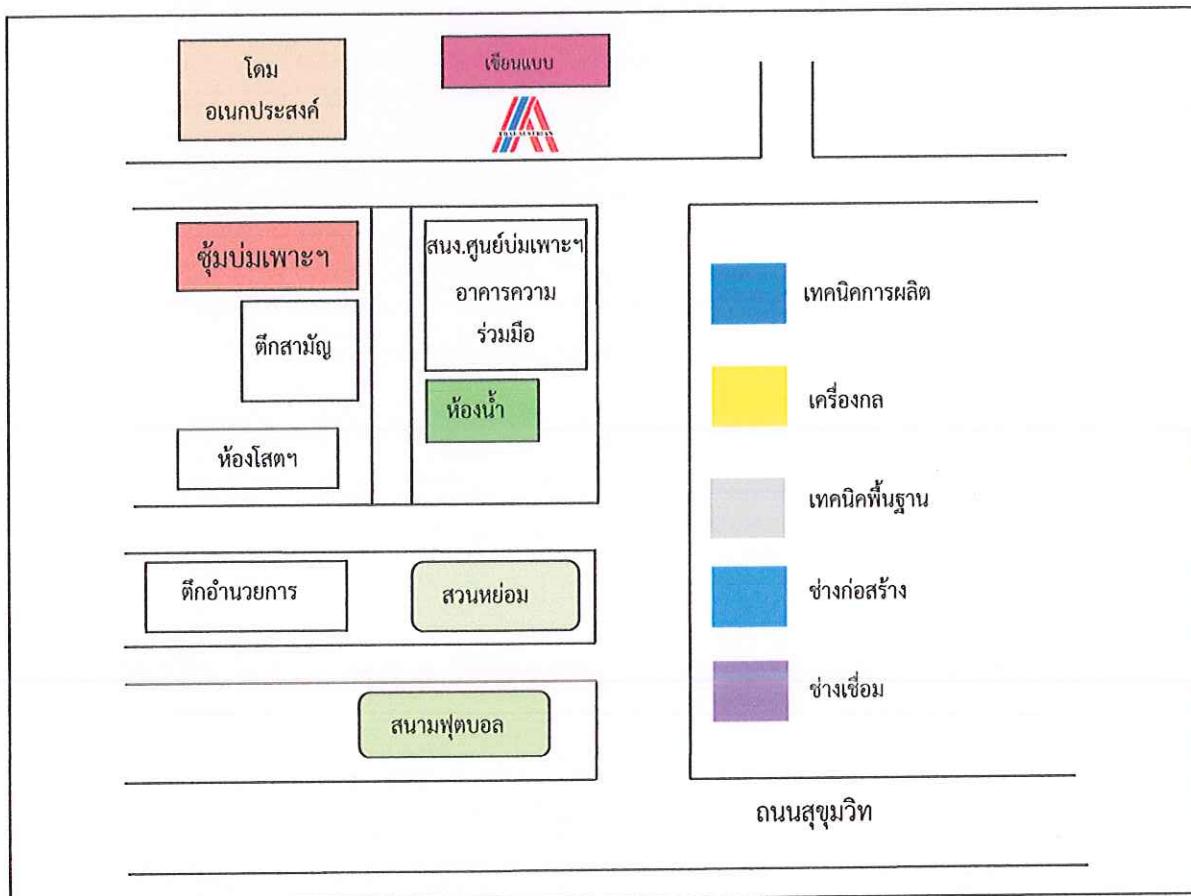
การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม)
ภายใต้โครงการล่างเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

ตัวอย่าง บรรจุภัณฑ์



การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม.)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีวอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

7.2 แผนผังที่ตั้งกิจการ (อธิบายให้ละเอียด หรือว่าดเป็นแผนที่ ระบุที่ตั้งให้ชัดเจน)



7.3 การซื้อวัตถุดิบ และเงื่อนไขการซื้อ

ซื้อเป็นเงินสด 100 %

ซื้อเป็นเงินเชื่อ % มีกำหนดชำระเงินภายใน วัน

ส่วนที่ 8 แผนการเงิน (ประมาณการล่วงหน้า 3 เดือน)

8.1 การลงทุนในโครงการหรือขยายกิจการ ต้องการใช้เงินทั้งสิ้นรวม.....60,000..... บาท
เป็นเงินที่ต้องกู้ยืม บาท และเงินทุนส่วนตัว บาท
สัดส่วน เงินกู้ยืมต่อ เงินทุนส่วนตัว เท่ากับ ต่อ.....

8.2 รายละเอียดการใช้เงินลงทุน:

| | |
|------------------------------------|----------------------|
| เป็นเงินทุนหมุนเวียน |8,200..... บาท |
| ค่าที่ดิน/ปรับปรุงที่ดิน | บาท |
| ค่าก่อสร้าง ปรับปรุง ตกแต่งสถานที่ |20,000..... บาท |
| ค่าเครื่องจักร วัสดุอุปกรณ์ |31,800..... บาท |
| ค่าيانพาหนะ (ถ้ามี) | บาท |
| อื่น ๆ | บาท |
| รวม | บาท |

8.3 สมมุติฐานทางการเงิน

| | |
|--|----------------------|
| 1) ยอดขายต่อเดือน |30,000..... บาท |
| 2) การเติบโตของยอดขายเพิ่มขึ้นเดือนละ |20..... % |
| 3) ราคาขายต่อหน่วย |50..... บาท |
| ราคาทุนต่อหน่วย |30..... บาท |
| 4) ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารต่อเดือน |18,000..... บาท |

8.5 ประมาณการณ์กราฟเส้นสูตรรายเดือน 3 เดือน

๕. โครงการ น้ำพริกตะไคร้ในภาคตื้น

๙๙๙๖

สำหรับ 3 เดือน สิ้นสุด 31 ตุลาคม 2564

| | สิงหาคม | กันยายน | ตุลาคม |
|------------------------------------|---------|---------|--------|
| เงินสดคงเหลือ | 60,000 | 20200 | 34600 |
| บวก เงินสดรับ จากการขาย | 30,000 | 36000 | 43200 |
| เงินสดที่มีอยู่ทั้งสิ้น | 90,000 | 56200 | 77800 |
| หักเงินสดจ่าย | | | |
| จ่ายค่าวัตถุดิบ | 18,000 | 21600 | 46680 |
| ค่าก่อสร้าง ปรับปรุง ตกแต่งสถานที่ | 20,000 | - | - |
| ค่าเครื่องจักร วัสดุอุปกรณ์ | 31,800 | - | - |
| รวมเงินสดจ่าย | 69,800 | 21600 | 46680 |
| เงินสดคงเหลือปลายงวด | 20,200 | 34600 | 31120 |

8.6 ประมาณการงบแสดงฐานะการเงิน 3 เดือน

จีกอิกการ นำพริกต้มไคร้่าประกอบต็อก

๔.๑ ประมวลผลและสรุปงานของการเงิน

31 ຜຸລາຄະນະ

| | สินทรัพย์ |
|---------------------|---------------------------------|
| เงินสด | 31120 |
| เครื่องตอกแต่ง | 20000 |
| เครื่องจักร-อุปกรณ์ | 31800 |
| รวมสินทรัพย์ | 82920 |
| | หนี้สินและส่วนของเจ้าของ |
| ทุน | 60000 |

ขอเชิญชวนผู้ที่สนใจเข้าร่วมการประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปีที่ 1 (100 ปี) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลเชียงใหม่ จัดขึ้นโดยสาขาวิชาภาษาไทย ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒

| | | |
|-----------------------------|--|-------|
| กำไรสะสม | | 22920 |
| รวมหนี้สินและส่วนของเจ้าของ | | 82920 |

8.7 การวิเคราะห์จุดคัมทุน

| | สิงหาคม | กันยายน | ตุลาคม |
|-------------------|---------|---------|--------|
| ต้นทุนวัสดุคงคลัง | 18,000 | 21600 | 46680 |
| ราคาขายต่อหน่วย | 50 | 50 | 50 |
| จุดคัมทุน(หน่วย) | 360 | 432 | 934 |

8.8 การวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุน

| | สิงหาคม | กันยายน | ตุลาคม |
|---------------------|---------|---------|--------|
| เงินสต็อค จากการขาย | 30,000 | 36000 | 43200 |

$$\text{ระยะเวลาคืนทุน} = 60000 - 30000 - (30000/36000)$$

$$= 1.82 \text{ เดือน หรือ } 1 \text{ เดือน } 25 \text{ วัน}$$

ส่วนที่ 9 ธรรมาภิบาล

จริยธรรมทางธุรกิจ

- กำหนดราคาสินค้า บริการด้วยความยุติธรรม เหมาะสมกับคุณภาพและปริมาณ
- มีความเสมอภาคเท่าเทียมกันในการเอาใจใส่ลูกค้าทุกคน
- ไม่สร้างเงื่อนไขให้กับลูกค้า กระทำการบีบบังคับควบคุมการตัดสินใจของลูกค้า
- ไม่ทำการใดๆ เพื่อทำให้สินค้ามีราคาสูงขึ้น โดยไม่มีเหตุผล
- ปฏิบัติต่อลูกค้าอย่างมีอธิบาย มีเมตريอันดี

ส่วนที่ 10 แผนฉุกเฉิน

แผนฉุกเฉิน

แผนฉุกเฉินเป็นการเตรียมแนวทางการดำเนินงานไว้ล่วงหน้า ในกรณีที่สถานการณ์หรือผลลัพธ์จากการดำเนินงานไม่เป็นไปตามที่คาดไว้ หรือมีเหตุการณ์ที่ไม่คาดฝันเกิดขึ้น จะเป็นผลกระทบในทางลบกับกิจการ ซึ่งโดยทั่วไปผู้ประกอบการควรอธิบายลักษณะความเสี่ยงทางธุรกิจที่อาจส่งผลให้การดำเนินธุรกิจไม่เป็นไปอย่างราบรื่นตามแผนธุรกิจที่ได้กำหนดไว้ ประเด็นความเสี่ยงทางธุรกิจและการเตรียมพร้อมที่ควรระบุไว้ในแผนฉุกเฉิน ได้แก่กรณีดังต่อไปนี้

- คู่แข่งตัดราคาหรือจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายอย่างต่อเนื่องระยะยาว
- มีคู่แข่งรายใหม่ที่มีขนาดใหญ่กว่า ทันสมัยกว่า มีสินค้าครบถ้วนกว่า ราคาถูกกว่า
- สินค้าถูกลอกเลียนแบบและขายในราคาที่ถูกกว่า
- สินค้าผลิตไม่ทันตามคำสั่งซื้อเนื่องจากขาดแคลนวัสดุคงคลัง
- สินค้าผลิตมากจนเกินไป ทำให้มีสินค้าในมือเหลือมาก
- ต้นทุนการผลิต/การจัดการสูงกว่าที่คาดไว้
- เพิ่มช่องทางในการจำหน่ายสินค้า

ลงชื่อ.....บุนนาค.....เจ้าของโครงการ

(นางสาวกนกพร พันธ์สาม)

ชื่อสถานศึกษาวิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ

ภาคผนวก

(ภาพถ่ายสินค้า/การให้บริการ และภาพถ่ายการดำเนินธุรกิจ)

น้ำพริกตะไคร้ปลาภะตัก สูตรเผ็ดน้อย



น้ำพริกตะไคร้ปลาภะตัก สูตรเผ็ดมาก



การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม.)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีวศึกษาในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

นำสินค้าไปวางจำหน่ายตามร้านขายของฝาก และร้านทั่วไป

ร้านนงลักษณ์ของฝาก บ้านจำเกอ อำเภอสัตหีบ ชลบุรี



ร้านขายของฝาก คุณมลatha ชัยพันธ์ ช่องแส漫สาร อำเภอสัตหีบ ชลบุรี



ร้านอาหารตามสั่ง คุณประนอม นิลอุบล ต.นาจอมเทียน อ.สัตหีบ จ.ชลบุรี



การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ทีม)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

ร้านขายของฝาก คุณณัฐพัชร์ ทิพย์ยานุภาพ แส้มสาร ชลบุรี



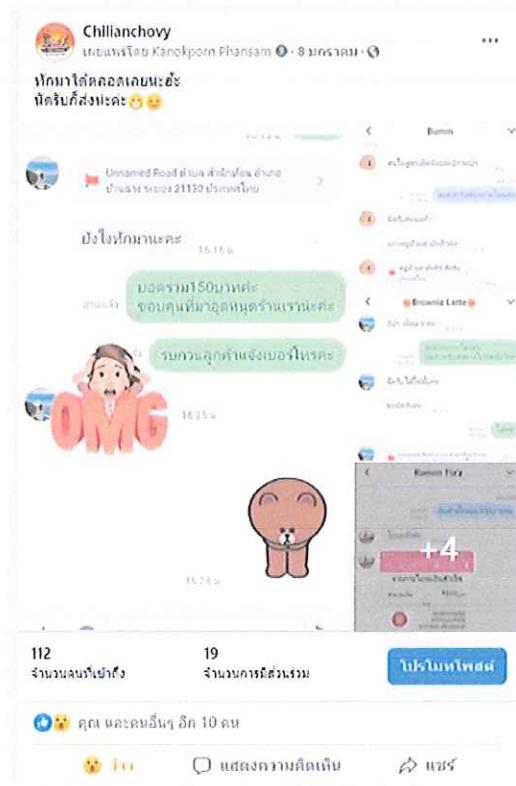
เพท Facebook ที่ใช้ในการโฆษณาสินค้า น้ำพริกตะไคร้ปลากระตัก Chili anchovy

A screenshot of a Facebook page for "Chilianchovy". The page header includes the name "Chilianchovy" and a profile picture. Below the header, there are several posts featuring images of jars of chili anchovy. To the right of the posts, there is contact information: a Facebook icon with "CHILIANCHOVY", a phone icon with "091-7067268", and a messenger icon with "CHILIANCHOVY". At the bottom of the page, there is a banner with the text "Chilianchovy" and "สถาน @ชีลันชอว์ฟู๊ดส์ น้ำพริกตะไคร้ปลา" along with a "กดไลค์ ติดตาม" button. The page also has navigation links for "หน้าแรก", "เมียดัน", "ถูกใจ", "ดู", "แจ้งเตือน", and "ดูเพื่อน".

การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ทีม)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562



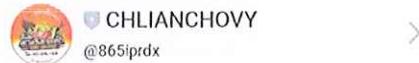
การสั่งซื้อรับน้ำพريกตะไคร้ปลากระตัก



การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่นั่ง)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มนักเรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

ข่องทางการซื้อขายผ่าน LINE Official ชื่อร้าน CHLIANHOVY

☰ หน้าหลัก



หารือกิ๊ตธีช 6 >

ข้อความส่งฟรี 0 / 1000 >

บรรอดแคลสต์ข้อความ

บรรอดแคลสต์ ข้อความ ผู้คนใหม่ ดูแลลูกค้า ดูแลกลุ่ม AI

อุปอง บันทึก ประเมินเพื่อนใหม่ โปรดไม่ใช่

รีบดู รายละเอียด การใช้งาน ประกาศ ตั้งค่า

การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม.)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

บูธน้ำพริกตะไคร้ปลาภะตัก



การอบรมเพิ่มนาคักกี้ภารผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่ม.)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

ใบรายงานผลการตรวจ จากบริษัท ห้องปฏิบัติการคลัง (ประเทศไทย) จำกัด
Central Laboratory (Thailand)



บริษัท ห้องปฏิบัติการคลัง (ประเทศไทย) จำกัด
Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.
สาขาชลบุรี : ถนนสุขุมวิท หมู่ 11 ตำบลหนองใหญ่ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี 24130
Chachoengsao Branch 136/6 Moo 11 Tungsan, Bangpakong, Chachoengsao 24130 Thailand
Tel: (66) 0 3863 3475-9 Fax: (66) 0 3863 3475
<http://www.centrallabthai.com>



Central Lab

รายงานผลการทดสอบ

วันที่ออกรายงาน 18 มีนาคม 2564

เลขที่รายงาน TRCS64/08169

หน้า 01/01

| | |
|--|---|
| ชื่อและที่อยู่ผู้ถือครอง (ชื่อคุณเจ้าของร้าน) | วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีปัชร์พิบูล |
| รายละเอียดตัวอย่าง (ชื่อคุณเจ้าของร้าน) | 193 หมู่ 3 ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี 20250 |
| วันที่ตัวอย่าง ถูกยื่นเข้ามาที่ห้อง | นำเข้าไทยโดยใช้ระบบดิจิทัล ศุลกากรตีลามาก |
| วันที่รับตัวอย่าง | CS64/02545-001 |
| รายการและสถานที่ตัวอย่าง | ประจำเดือน : น้ำพริก ภาระบรรทุก : ข้าวเปลือก / กระถุงพลาสติก, จำนวน : 2 ขวด / 1 กระถุง, ที่มา : ก้าวแรกในร้าน อุณหภูมิ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ |
| วันที่รับตัวอย่าง | 11 มีนาคม 2564 |
| วันที่ออกสอบ | 11 มีนาคม 2564 - 18 มีนาคม 2564 |

ผลการทดสอบ

| รายการทดสอบ | ผลการทดสอบ | หน่วย | LOD | วิธีทดสอบต่อไป |
|---------------------|-------------------|--------|-----|---|
| Moisture * | 6.46 | g/100g | - | In-house method TE-CH-040 based on AOAC (2019) 950.46 (B) |
| Aerobic Plate Count | 5.0×10^3 | cfu/g | - | FDA BAM Online, 2001 (Chapter 3) |

* หมายเหตุ : รายการทดสอบนี้ขอสงวนสิทธิ์ขอรับทราบข้อมูลเพิ่มเติมของห้องปฏิบัติการ ตามวิธีทดสอบที่ระบุ

-End of Report-


(นายชุมเกื้อฟ้า พัฒนา)
ผู้มีอำนาจลงนาม
บริษัท ห้องปฏิบัติการคลัง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาชลบุรี

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะวันเดียวเท่านั้นที่ได้รับต้นฉบับ

รายงานผลการทดสอบดังนี้ยังคงไว้จนกว่าจะได้รับความเห็นชอบเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้รับผิดชอบ อย่างไรก็ตามที่ระบุ



การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เรียนอาชีวศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ ระยะที่ 1 (100 ที่นั่ง)
ภายใต้โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีวศึกษาในกลุ่มผู้เรียนอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.

สำนักงานใหญ่ : ถนน ใหญ่ ๔ กม. ๗ ตำบลบางปะอุ้ง อำเภอบางปะอุ้ง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๑๐
Chaochongsa Branch : ๙๖๖ เมือง ๘ ถนน ๘ ตำบล บางปะอุ้ง อำเภอ เชียงใหม่ ๕๐๑๓๐ ประเทศไทย
tel : ๐๕๒ ๐ ๓๖๓ ๓๖๗๖-๙ Fax : ๐๕๒ ๐ ๓๖๓ ๓๖๗๖
<http://www.centrallabth.com>



Accreditation No. 108341



รายงานผลการทดสอบ

วันที่ออกทราบ 18 มีนาคม 2564

เลขที่ร่างแบบ TRCS64/08170

หน้า 01/01

| | |
|----------------------|---|
| ชื่อและที่อยู่ลูกค้า | วิภาวดีเด็กนิกสักพื้น |
| (ชื่อบุคคลากร) | 193 หมู่ ๓ ถนนออมเกิน อ.สันติบุรี จ.ชลบุรี 20250 |
| รายละเอียดัว่อ่าง | บ้านเรือนเลขไทย ปากเกร็ด ศูนย์เพลิดเพลิน |
| (ชื่อบุคคลากร) | |
| รหัสัว่อ่าง | CS64/02545-002 |
| ลักษณะและสภาพผิวอ่าง | ประจำห้องน้ำ : บ้านพัก ขนาดหน้าต่าง : ขาดแล้ว/กรวยๆ กลมๆ ประมาณ : 2 ข้าง / 1 ครึ่งปู, ผู้คนในบ้าน : 4 คน อายุผู้คน : อายุหกเดือน, สามเดือน, หกเดือน, สองปี |
| วันที่รับัว่อ่าง | 11 มีนาคม 2564 |
| วันที่ทดสอบ | 11 มีนาคม 2564 - 18 มีนาคม 2564 |

ผลการทดสอบ

| รายการทดสอบ | ผลการทดสอบ | หน่วย | LOD | วิธีทดสอบ |
|---------------------|-------------------|--------|-----|---|
| Moisture * | 11.62 | g/100g | - | In-house method TE-CH-040 based on AOAC (2019) 950.46 (B) |
| Aerobic Plate Count | 2.7×10^1 | cfu/g | - | FDA BAM Online, 2001 (Chapter 3) |

หมายเหตุ * : รายการทดสอบนี้ไม่ครอบคลุมทั้งหมด ในการรับรองของผู้ให้บริการตรวจที่อยู่ผู้ติดต่อ กรณีต้องทดสอบรายการอื่น

~End of Report~

(นายชูเกียรติ ใจดี)
 ผู้อำนวยการฝ่ายเทคนิค
 บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาเชียงใหม่

รายงานฉบับนี้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ได้รับเอกสารนี้

ถ้ามีการทดสอบต่อไปเมื่อต้องการทดสอบต่อไป ให้ดำเนินการตามขั้นตอนที่ในผลลัพธ์ที่ได้รับการทดสอบที่อยู่ผู้ติดต่อ ผลลัพธ์ที่ได้รับเป็น



การอ่านที่ดีที่สุดควรใช้ภาษาไทย เนื่องจากภาษาไทยเป็นภาษาที่ใช้ในการอ่านและเขียน จึงควรอ่านและเขียนภาษาไทย

ภาษาไทยจะถูกแปลงเป็นภาษาอังกฤษในส่วนที่สำคัญ จึงควรอ่านและเขียนภาษาอังกฤษในส่วนที่สำคัญ