

บทที่ 1

บทนำ

1. ที่มาและความสำคัญของสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

เนื่องจากในสถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์ มีร้านค้า สหกรณ์ และโรงอาหารอยู่พอสมควรแต่ยังไม่เพียงพอกับความต้องการในการบริโภค เนื่องจากนักเรียน นักศึกษามีจำนวนมาก บางจุดอยู่ไกลเกินไป บางจุดมีสถานที่ขนาดเล็ก ไม่เหมาะกับการเข้าไปใช้บริการ ดังนั้น ผลไม้สด จึงเป็นทางเลือกในด้านการบริโภคให้กับนักเรียน นักศึกษา ที่มีความชื่นชอบการรับประทานผลไม้สด น้ำผลไม้ปั่น น้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ ผลไม้เกรดพรีเมียม หรือสลัดผลไม้ ที่มีความสด สะอาด นำรับประทานหมุนเวียนเปลี่ยนไปตามแต่ละฤดูกาล โดยสามารถที่จะเลือกรับประทานได้ทั้งยามว่าง หรือเวลาพักกลางวัน หรือในขณะที่นั่งรอเข้าชั้นเรียน ดังนั้น กลุ่มผู้จัดทำจึงมีความสนใจที่จะทำธุรกิจเกี่ยวกับผลไม้ โดยตั้งชื่อร้านว่า "ร้านผลไม้สดเกินร้อย" ซึ่งจำหน่ายในวันและเวลาราชการ ราคาเยือกเยียว ไม่แพง ผู้บริโภคกำลังในการซื้ออย่างแน่นอน ทั้งนี้ ในการคำนึงถึงคุณภาพทางโภชนาการ วิทยาลัยฯ ของเรามีแผนกอาหารที่มีผู้ครูผู้เชี่ยวชาญ และให้ความรู้ สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าผลไม้มีคุณภาพอย่างแน่นอน

2. วัตถุประสงค์ในการวิจัย

- 2.1 เพื่อฝึกประสบการณ์การเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่
- 2.2 เพื่อเป็นการส่งเสริมการหารายได้ระหว่างเรียนของผู้เรียน
- 2.3 เพื่อจำหน่ายสินค้าที่มีความสดใหม่ สะอาดและราคาไม่แพง
- 2.4 เพื่อให้ผู้จัดทำใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

3. ขอบเขตการประเมินผล

ประเมินได้กำหนดขอบเขตประเมินดังนี้

- 3.1 ตัวอย่างการประเมินผล ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา เจ้าหน้าที่ ครูและผู้บริหารวิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์
- 3.2 ตัวแปร ที่ใช้ในการประเมินผล ประกอบด้วย
 - 3.2.1 ตัวแปรต้น ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา เจ้าหน้าที่ ครูและผู้บริหารวิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์
 - 3.2.2 ตัวแปรตาม ได้แก่ ความคิดเห็นของนักเรียน ครูวิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์นักเรียน นักศึกษา เจ้าหน้าที่ ครูและผู้บริหารวิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์

4. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 4.1 ผู้จัดทำมีรายได้จากการจำหน่ายผลไม้สด
- 4.2 ผู้จัดทำใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
- 4.3 ผู้จัดทำ ได้เรียนรู้ประสบการณ์ในการคิดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ เป็นการเรียนรู้เชิงพัฒนาและสามารถนำไปใช้ต่อยอดอย่างมีประสิทธิภาพ

บทที่ 2

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ในการจัดทำร้านผลไม้สดครั้งนี้ ต้องการนำเสนอผลการดำเนินงาน จึงขอจำแนกเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการร้านผลไม้สดเกินร้อย ดังนี้ คือ

ตอนที่ 1 แนวคิดการทำ จัดทำร้านผลไม้สดเกินร้อย

ตอนที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดูแลรักษาผลไม้

ตอนที่ 3 ทฤษฎีความพึงพอใจ

ตอนที่ 1 แนวคิดการทำ จัดทำร้านผลไม้สดเกินร้อย

เนื่องจากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีนโยบายที่จะสร้างความเข้มแข็งในด้านการบริหารและการจัดการในด้านกิจกรรมต่าง ๆ ให้กับอาชีวศึกษาจังหวัดต่าง ๆ โดยให้งบประมาณในการสนับสนุนการหารายได้ระหว่างเรียน ภายใต้โครงการ ศูนย์บ่มเพาะ ดังนั้น จึงได้กำหนดให้มีการจัดการประกวดการเขียนแผนธุรกิจ เพื่อคัดเลือกแนวคิดที่มีความเป็นไปได้และสามารถทำได้ ร้านผลไม้สดเกินร้อย เกิดจากแนวความคิดของกลุ่มนักเรียน นักศึกษา ที่เห็นว่าการบริโภคภายในวิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์ไม่เพียงพอกับความต้องการของนักเรียน นักศึกษา การหาช่องทางที่จะลดการเดินทางออกนอกวิทยาลัยของนักเรียน นักศึกษาที่จะไปรับประทานอาหารอื่น ๆ ด้านนอกวิทยาลัยให้ลดน้อยลง นอกจากนี้ยังมีวัตถุประสงค์หลักคือ มุ่งหวังการหารายได้ระหว่างเรียน และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และมีวัตถุประสงค์อื่น ๆ ในเรื่องของการส่งต่อโครงการเพื่อให้รุ่นต่อ ๆ ไป สามารถเข้ามาดูแลธุรกิจร้านผลไม้สดเกินร้อยได้อย่างต่อเนื่อง

ตอนที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดูแลรักษาผลไม้

3.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผลไม้

ผลไม้ หมายถึง ผลที่เกิดจากการขยายพันธุ์โดยอาศัยเพศของพืชบางชนิด ซึ่งมนุษย์สามารถรับประทานได้ และส่วนมากจะไม่ทำเป็นอาหารคาว ตัวอย่างผลไม้ เช่น ส้ม แอปเปิ้ล กล้วย มะม่วง ทูเรียน รวมถึง มะเขือเทศ ที่สามารถจัดได้ว่าเป็นทั้งผักและผลไม้

ผลไม้ = ผล + ไม้

คำนี้จึงสามารถอธิบายได้ว่า สิ่งที่เป็นผลผลิตที่เกิดขึ้นจากสิ่งมีชีวิตจำพวกพืช โดยลักษณะรวมๆ จะมีรูปทรงคล้ายทรงกลมหรือทรงรี ซึ่งอาจมีความแตกต่างกันบ้างตามสายพันธุ์ โดยปกติผลไม้จะต้องมีเปลือกหรือมีสิ่งที่ห่อหุ้มเนื้อที่อยู่ข้างใน ซึ่งมักจะถูกนำไปเป็นอาหารโดยมนุษย์หรือสัตว์

ในส่วนของการเจริญเติบโต สามารถขยายพันธุ์ได้โดยดอก เมล็ด หรือ อื่นๆ ซึ่งผลไม้ที่ออกมาในตอนแรกจะมีขนาดเล็กและมักจะไม่ค่อยถูกนำมารับประทานโดยมนุษย์ แต่เมื่อเติบโตจนสุกงอม จะมีลักษณะที่แตกต่างไปจากเดิม คือ เปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลือง มีกลิ่นหอม และรสหวาน เป็นต้น จนสามารถนำมารับประทานหรือประกอบอาหาร ส่วนมากมักจะเป็นอาหารหวาน

ถ้าผลไม้สุกอมเต็มที่จะมีลักษณะที่ก่อให้เกิดประโยชน์ได้น้อยลง เช่น เน่าเสีย บูด ขึ้นรา เป็นต้น และจะหลุดร่วงจากต้นลงสู่พื้นดินหรือพื้นน้ำ กลายเป็นอาหารให้แก่ห่วงโซ่อาหารลำดับถัดไป เช่น แบคทีเรีย จูรินทรีย์ จนกลายเป็นอินทรีย์ธาตุหรืออนินทรีย์ธาตุ หมุนเวียนเป็นวัฏจักรต่อไป

การที่จะบอกได้ว่าเป็นผลไม้หรือไม่นั้น จำเป็นต้องมีสิ่งบ่งชี้อื่นๆ ประกอบหลายอย่าง เช่น เปลือกมีลักษณะเป็นหนามและแข็ง เนื้อข้างในสีเหลือง หมายถึง ทูเรียน เป็นต้น

ผลไม้ในความหมายพฤกษศาสตร์กับผลไม้ในความหมายทั่วไป

ผลไม้ในความหมายทั่วไป หมายถึง ผลไม้ที่สามารถรับประทาน โดยไม่ต้องนำไปปรุงในครัวก่อนแต่มีรสชาติที่ดี ซึ่งอาจจะต้องปอกเปลือกก่อนรับประทาน ดังนั้นอาหารหลายชนิดจึงเป็นผลไม้ในเชิงพฤกษศาสตร์ แต่กลับถูกจัดว่าเป็นผักในเชิงการทำครัว. อันได้แก่ผลของพืชจำพวกพืช (เช่น พืชทอง แพง และ แดงกวา), มะเขือเทศ, ถั่วลันเตา, ถั่วฝักยาว, ข้าวโพด, พริกหยวก, เครื่องเทศ.[1]

โดยผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลก คือ ผลของมะพร้าวทะเล (*Lodoicea maldivica*) ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดหนักได้ถึง 20 กิโลกรัม[2]

ประโยชน์ของผลไม้

มะละกอ ลำต้นจะมี ยาง ช่วยกัดแผล รักษาตาปลา หูด ได้ ส่วนผลที่สุกก็มีวิตามินเอสูง ซึ่งจะบำรุงสายตาได้เป็นอย่างดี ยังมีวิตามินซี และแคลเซียมป้องกันโรคกระดูกผุอีกด้วย

มังคุด ที่เปลือกของมังคุดจะมีสาร tannin ซึ่งจะช่วยในการยับยั้งการเจริญเติบโตของ *hjubhg* เชื้อแบคทีเรีย อันเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดอาการท้องเสีย

สับปะรด สามารถรักษาที่เป็นหนองได้ วิธีการรักษาคือนำเอาผลที่สดๆ มาคั้นเอาแต่น้ำแล้วนำมาขมิ้นผสมที่เป็นหนอง เอนไซม์จะช่วยย่อยกัดเนื้อเยื่อ และหนองให้หลุดออกทำให้แผลที่เป็นหนองหายได้ ถ้าหากนำน้ำสับปะรด ที่คั้นแล้วประมาณหนึ่งแก้ว ไปผสมกับน้ำสุกอีกหนึ่งแก้วเติมเกลืออีกเล็กน้อย แล้วดื่มก็จะสามารถใช้แก้ท้องผูกได้ด้วย

แอปเปิล มีสารสำคัญ คือ บีตา-แคโรทีน วิตามินซี และเส้นใยไฟเบอร์ชนิดละลายน้ำ ที่ชื่อ "เพคติน" .."เพคติน" นี้มีคุณสมบัติช่วยลดความอยากอาหาร ลดน้ำหนัก และลดโคเลสเตอรอล เพราะแอปเปิ้ลมีแป้งและน้ำตาลในรูปของน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวถึง 75 % ทำให้ร่างกายสามารถดูดซึมน้ำตาลพิเศษชนิดนี้ได้รวดเร็ว และนำไปใช้ประโยชน์ได้ในเวลาไม่เกิน 10 นาที ดังนั้นความอยากอาหารจึงลดลง ทำให้คุณไม่รู้สึกหงุดหงิด หรืออ่อนเพลีย แอปเปิ้ล 2-3 ผลต่อวัน ช่วยลดปริมาณโคเลสเตอรอลในกระแสเลือดได้ เพราะแอปเปิ้ลมีเพคติน ซึ่งเป็นไฟเบอร์ที่ละลายน้ำได้ ผลจากการวิจัยชี้ว่า เมื่อกรดในทางเดินอาหารย่อยสลายไขมัน และแยกโคเลสเตอรอลออกมาเสร็จสิ้นแล้ว เพคตินจากแอปเปิ้ลจะไปคอยดักจับโคเลสเตอรอลเหล่านั้น และพาไปทิ้งก่อนที่จะถูกดูดกลับเข้าร่างกาย

ปีบรุต ลดความดันโลหิต ฟอกไต ช่วยขับปัสสาวะ

เสาวรส ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันโรค และป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน ช่วยต้านอนุมูลอิสระ มีวิตามินสูง ช่วยบำรุงสายตา ทำให้ร่างกาย แข็งแรง บำรุงกระดูก เพราะมีแคลเซียมสูง

แครอท อุดมไปด้วยวิตามินเอ และเกลือแร่ วิตามินเอเอาไว้ใช้ ช่วยบำรุง สายตา บำรุงผิวและเนื้อเยื่อ ช่วยยับยั้งความเสื่อมของ อวัยวะสำคัญของร่างกาย มีความเชื่อว่า แครอทช่วยรักษาโรคมะเร็ง ช่วยลดความเสี่ยงจากโรค เช่น มะเร็ง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดสมอง อัมพฤกษ์ อัมพาต ความดันโลหิตสูง ต้อกระจก และยังช่วยเพิ่มภูมิต้านทาน เร่งการสร้างเซลล์ในแผลผ่าตัด นอกจากนี้ ยังอุดมด้วยวิตามินบี วิตามินซี และ

แคลเซียมที่ดูดซึมง่าย มีแพคติน ซึ่งเป็นไฟเบอร์ ชนิดที่ละลายน้ำได้ ช่วยลดโคเลสเตอรอล วิตามินและเกลือแร่ที่มีอยู่ มีบทบาทสำคัญ ในการสร้างภูมิคุ้มกันโรค

สตรอเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ มีวิตามินซี แมกนีเซียม โพแทสเซียมสูง ช่วยเพิ่มช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกัน ป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันโรคต่างๆ ช่วยเพิ่มความกระปรี้กระเปร่า

มะเขือเทศ อุดมด้วยวิตามินซี และอี มีสารไลโคพีน ช่วยป้องกันมะเร็งบางชนิด

แตงกวาญี่ปุ่น มีวิตามินซีและเคสูง

มะตูม ผลมะตูมอ่อน บำรุงธาตุ เจริญอาหาร และช่วยขับและผายลม ผลมะตูมสุก รสหวาน แก้ม แก้เสมหะ แก้มูกเลือด บำรุงไฟธาตุ แก้มูกหายน้ำ ขับลม

ตะลิงปลิง รสเปรี้ยวจัด ช่วยเจริญอาหาร เลือดออกตามไรฟัน มีวิตามินซีสูง

ฝรั่ง ช่วยป้องกันเลือดออกตามไรฟัน ชะลอการลุกลามของมะเร็ง ช่วยทำให้แผลหายเร็ว ช่วยกระตุ้นการทำงานของเม็ดเลือดขาว และสร้างภูมิคุ้มกัน จึงสามารถป้องกันการเป็นหวัดได้

มะขาม มีวิตามินเอและซี นอกจากนั้น ยังมีวิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และเกลือแร่ชนิดต่างๆ ช่วยแก้อาการท้องผูก เป็นยาระบายแก้ไอขับเสมหะ

3.2 การดูแลรักษาผลไม้



ดัชนีการเก็บเกี่ยวอายุเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของกล้วยไข่ คือ 35-45 วันหลังตัดปลี ทั้งนี้ขึ้นกับการดูแลรักษาในแปลงปลูก หรืออาจพิจารณาความอ่อนแก่จากลักษณะผลกล้วยไข่ที่เหมาะสมกับการส่งออกควรมีผลที่ยังเป็นเหลี่ยม และเนื้อมีสีครีม กล้วยไข่ที่เนื้อเริ่มสุกจะไม่ทนทานต่อการขนส่ง การเก็บเกี่ยวกล้วยไข่นั้น ควรเก็บเกี่ยวในช่วงเช้า และควรตัดเครือด้วยความระมัดระวัง เครือกล้วยที่ตัดมาแล้วควรหุ้มเครือด้วยแผ่นฟองน้ำหรือแผ่นโฟมเพื่อป้องกันความเสียหายระหว่างการขนย้ายและขนส่งไปโรงคัดบรรจุ

การบรรจุภัณฑ์สำหรับกล้วยไข่ดิบเพื่อการส่งออก จะใช้กล่องกระดาษลูกฟูกความจุ 12-18 กิโลกรัม บุนภายในกล่องด้วยถุงโพลีเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ (low density polyethylene) โดยรองกันถุงด้วยโฟมอ่อน เรียงหวีกล้วยชั้นเดียว แล้วคั่นระหว่างหวีด้วยแผ่นโฟม แผ่นพลาสติกหรือกระดาษเพื่อป้องกันการเสียดสีระหว่างหวีขณะบรรจุและขนย้าย จากนั้นปิดถุงแล้วปิดกล่องแล้วขนส่งในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ 13-15 องศาเซลเซียส เมื่อกล้วยถึงปลายทางจะถูกบ่มด้วยเอทิลีน ที่อุณหภูมิ 16-20 องศาเซลเซียส เพื่อให้กล้วยสุกสม่ำเสมอพร้อมจำหน่ายหรือบริโภค

บรรณานุกรม

เบญจมาศ รัตนชินกร. 2549. การคัดคุณภาพไม้ผลเมืองร้อนเพื่อการส่งออก: การคัดคุณภาพกล้วยไข่. หน้า 11-22.



ดัชนีการเก็บเกี่ยวอายุเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของแก้วมังกรพันธุ์เปลือกสีแดงเนื้อขาว คือ ประมาณ 25 - 30 วันหลังดอกบาน หรือเมื่อผิวเริ่มเปลี่ยนสีได้ 3-4 วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับตลาดที่รับซื้อ แก้วมังกรที่มีรสชาติดีควรมีความหวานไม่น้อยกว่า 13 บริกซ์

การเก็บรักษาแก้วมังกรในสภาพบรรยากาศตัดแปลงหรือถุงพลาสติกชนิดโพลีไวนิลคลอไรด์ (polyvinyl chloride) ถุงโพลีเอทิลีน (polyethylene) จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตผลได้นานขึ้น เพราะสภาพบรรยากาศตัดแปลงจะช่วยรักษาความชื้นและลดความเสียหายจากการสูญเสียน้ำ

บรรณานุกรม

จรรย์ญา พงศ์ธร วาริช ศรีละออง ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์. 2549. ผลของสภาพบรรยากาศตัดแปลงต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาแก้วมังกร. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (ฉบับพิเศษ). 37(6): 713-716.

รัตตา สุทธยาคม และบุญญวดี จิระวุฒิ. 2552. อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาแก้วมังกร. ในรายงานผลงานวิจัยเรื่องเต็ม ประจำปี 2552.

สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ. หน้า 132-150.

สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2545. แก้วมังกร พืชเศรษฐกิจ ผลไม้สุภาพ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟันนี้พับลิชชิ่ง. กรุงเทพฯ. 208 หน้า.

Paull, R.E. 2007. Dragon fruit. Department of Tropical Plant and Soil Sciences. University of Hawaii at Manoa, Honolulu, Hawaii, USA. 3 pp



ดัชนีการเก็บเกี่ยวมะม่วงเพื่อการบริโภคผลสุก ควรเก็บเกี่ยวเมื่อแก่ได้ที่ โดยพิจารณาจากจำนวนวันหลังดอกบาน สำหรับช่วงอายุที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยวมะม่วงเพื่อการส่งออก คือ อายุ 90-100 วัน หลังจากดอกบานเต็มที่ ส่วนตลาดในประเทศควรเก็บเกี่ยวเมื่อผลมีอายุ 110-120 วัน หลังจากดอกบานเต็มที่ อย่างไรก็ตาม อายุเก็บเกี่ยวของมะม่วงอาจจะแตกต่างกันไปบ้างขึ้นอยู่กับฤดูกาลและพื้นที่ปลูก ส่วนการคัดคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวจะใช้ความถ่วงจำเพาะ โดยการนำมะม่วงมาลอยน้ำ ผลที่อ่อนจะลอยน้ำส่วนผลที่แก่จัดจะจมน้ำ

การบรรจุมะม่วงเพื่อการส่งออกนิยมเรียงผลมะม่วงในกล่องกระดาษลูกฟูกแบบเรียงชั้นเดียว รองกันกล่องด้วยแผ่นฟองน้ำเพื่อกันกระแทก ส่วนผลมะม่วงจะหุ้มผลด้วยโฟมตาข่ายเพื่อป้องกันการชอกช้ำเสียหายสำหรับประเทศที่มีความเข้มงวดด้านกักกันพืช ระบุบายอากาศที่กล่องต้องปิดด้วยตาข่ายเพื่อป้องกันแมลง มะม่วงที่บรรจุเรียบร้อยแล้วหากขนส่งทางเรือควรลดอุณหภูมิผลมะม่วงให้เย็นก่อนบรรจุในตู้สินค้า

บรรณานุกรม

เบญจมาศ รัตนชินกร คมจันทร์ สรจันท์ ปรารค์ทอง กวานห้อง และศิริกานต์ ศรีธีรรัตน์. 2548. ผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพการเก็บรักษามะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5. ณ โรงแรมเวลคัมจอมเทียนบีช พัทยา. ชลบุรี, 26-29 เมษายน 2548.

ศศธร อินอ่อน และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2546. การตอบสนองของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร (ฉบับพิเศษ). 34(4-6): 33-36.

เสาวภา ไชยวงศ์. 2547. ความแตกต่างทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และน้ำดอกไม้สีทองระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพืชสวน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 155 หน้า.15

ตอนที่ 3 ทฤษฎีความพึงพอใจ

กลุ่มทฤษฎีความต้องการของมาสโลว์ (Maslow'sof Needs)(Maslow's,1970, pp.26-27)

เป็นทฤษฎีด้านความต้องการที่มีชื่อเสียง เป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวาง ซึ่งได้สรุปไว้ว่า มนุษย์ถูกกระตุ้นจากความปรารถนาที่จะได้ครอบครอง ความต้องการเฉพาะอย่างเช่น ความต้องการนั้น เขาได้ตั้งสมมติฐานเกี่ยวกับความต้องการของบุคคลไว้ว่า บุคคลย่อมมีความต้องการอยู่เสมอและไม่มีสิ้นสุด ขณะที่ความต้องการใดได้รับการตอบสนองแล้ว ความต้องการอย่างอื่นก็จะเกิดขึ้นอีกและไม่มีวันจบสิ้นความต้องการที่ได้รับการตอบสนองแล้วจะไม่เป็นสิ่งจูงใจพฤติกรรมของพฤติกรรมอื่นๆ ต่อไป ความต้องการที่ยังไม่ได้รับการตอบสนองจึงเป็นสิ่งจูงใจพฤติกรรมนั้น ความต้องการของบุคคลเรียงลำดับขั้นตอนความสำคัญ เมื่อความต้องการระดับต่ำได้รับการตอบสนองแล้ว บุคคลก็จะให้ความสนใจกับความต้องการระดับสูงต่อไป โดยความต้องการสามารถแบ่งได้ 5 ชั้น คือ

1) ความต้องการทางร่างกาย (Physiological Needs) เป็นความต้องการเบื้องต้นเพื่อความอยู่รอดของชีวิต เช่นความต้องการในเรื่องอาหาร น้ำ อากาศ เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค ที่อยู่อาศัย ความต้องการทางเพศ ความต้องการทางร่างกายจะมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของคน ก็ต่อเมื่อคนยังไม่ได้มีการตอบสนอง

2) ความต้องการความปลอดภัยและมั่นคง (Security or Safety Needs) ถ้าหากความต้องการทางด้านร่างกายได้รับการตอบสนองแล้ว บุคคลจะให้ความสนใจกับความต้องการสูงขึ้น คือ เป็นความรู้ที่ต้องการความปลอดภัยหรือความมั่นคงในปัจจุบันและอนาคต คือ ความอบอุ่นใจ

3) ความต้องการทางด้านสังคม (Social or Belonging Needs) ภายหลังจากที่คนได้รับการตอบสนองในขั้นดังกล่าวข้างต้น ก็จะมีความต้องการที่สูงขึ้น คือ ความต้องการทางสังคม เป็นความต้องการที่ได้รับการยอมรับในสังคม ความเป็นมิตร และความรักจากเพื่อน

4) ความต้องการที่จะได้รับการยกย่องนับถือ (Esteem Needs) เป็นความต้องการให้คนอื่นยกย่องให้เกียรติ และเห็นความสำคัญของตน อยากเด่นในสังคม รวมถึงความสำเร็จในด้านความรู้ ความสามารถ ความเป็นอิสระ และเสรีภาพ

5) ความต้องการความสำเร็จในชีวิต (Self Actualization) เป็นความต้องการระดับสูงสุดของมนุษย์ อยากจะเป็นอยากจะได้ ตามความคิดของตน

สาระสำคัญของทฤษฎีความต้องการตามลำดับขั้นของมาสโลว์ สรุปได้ว่า ทฤษฎีความต้องการของ Maslow นั้น ผู้บังคับบัญชาจะต้องพยายามศึกษาความต้องการของผู้ร่วมงานอย่างสม่ำเสมอว่าแต่ละคนมีความต้องการสิ่งใด เพื่อจะสามารถตอบสนองต่อความต้องการของเขาในระดับที่พึงพอใจ

บทที่ 3

รูปแบบการดำเนินงาน

ร้านผลไม้สดเกินร้อย ได้จัดรูปแบบและขั้นตอนการดำเนินงาน โดยสามารถจำแนกตามหัวข้อได้ ดังนี้

- ตอนที่ 1 ขั้นตอนการดำเนินงาน
 ตอนที่ 2 กลยุทธ์การบริหารกิจการ
 ตอนที่ 3 แผนการผลิต

ตอนที่ 1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.
1. ขออนุมัติโครงการ		↔			
2. วางแผน		↔			
3. จัดเตรียม		↔			
4. ดำเนินการ			↔	↔	
5. สรุปผล				↔	↔

1. แผนการจัดการ โครงสร้างองค์กร



2. การวางแผนและเตรียมการ

การวางแผน

1.1 การจัดตั้งร้าน

- บันทึกข้อความขอสถานที่ตั้งร้าน
- บันทึกข้อความขอความอนุเคราะห์สร้างร้านผลไม้จากแผนกช่างเชื่อมโลหะ
- บันทึกข้อความขอความอนุเคราะห์ติดตั้งไฟฟ้าจากแผนกช่างไฟฟ้า

1.2 ติดต่อแหล่งวัตถุดิบ

1.3 จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์

1.4 ทำความสะอาดร้านและจัดเรียงวัสดุอุปกรณ์

ตอนที่ 2 กลยุทธ์การบริหารกิจการ

1. คู่แข่งขัน

คู่แข่งขันที่สำคัญและมีผลต่อกิจการ

คู่แข่งขันทางตรง

ไม่มี

คู่แข่งขันทางอ้อม

ร้านน้ำ

ข้อได้เปรียบ

- ร้านผลไม้สดเกินร้อย เป็นร้านผลไม้ที่จำหน่ายทั้งผลไม้สด น้ำผลไม้ปั่น ที่ไม่ผสมหรือเจือปนกับผลิตภัณฑ์อื่น

- ทำเลที่ตั้งของร้าน ค่อนข้างได้เปรียบ คือ เป็นสถานที่ที่ทุกคนจะต้องเดินผ่านทุกวันและอยู่ไม่ไกลระหว่างตี๊กมากนัก

ข้อเสียเปรียบ

- ร้านน้ำ เป็นร้านที่ตั้งอยู่นานแล้วและมีลูกค้าที่ชอบรับประทานชาวม ชาเขียว กาแฟ เป็นต้น

2. การเปรียบเทียบกับคู่แข่งขัน

คุณสมบัติสินค้า

เปรียบเทียบกับคู่แข่งขัน

หมายเหตุ

ดีกว่า

ใกล้เคียง

ด้อยกว่า

1. ราคา

2. ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า

3. ลักษณะสินค้า

4. คุณภาพสินค้า

5. ชื่อเสียงสินค้า

6. ยอดขายสินค้า

3. ตลาดของสินค้า

ตลาดท้องถิ่น/ในจังหวัด

ตลาดต่างจังหวัด

ตลาดต่างประเทศ

อื่น ๆ (ระบุ).....

4. ลักษณะของผู้ซื้อ

มีลูกค้าประจำ/แน่นอน/ตลาดเปิด

ผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม/ตลาดแคบ

มีลูกค้าขาจร ไม่แน่นอน

อื่น ๆ (ระบุ).....

5. กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ซื้อสินค้า / บริการ

- กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา

- กลุ่มครู เจ้าหน้าที่

- กลุ่มผู้ปกครองนักเรียน นักศึกษา

6. ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)

6.1 ประชาสัมพันธ์หน้าเสาธง เสียงตามสาย เว็บไซต์วิทยาลัย เฟสบุ๊ก ป้ายไวน์วิสและโบชัวร์

6.2 การส่งเสริมการขายตามแต่ละเทศกาล เช่น วาเลนไทน์ ซื้อมู รับลูกอมรูปหัวใจ

การส่งเสริมการขายปกติ เช่น สะสมแต้มซื้อ 10 ครั้ง รับฟรีทันที 1 แก้ว

การส่งเสริมการขายตามช่วงเวลา เช่น การมีเมนูแนะนำทุกเดือน เช่น เดือนกรกฎาคม มีสมูทตี้ผลไม้สด เดือนสิงหาคม ผลไม้ลอยแก้ว เดือนกันยายน ไอศกรีมผลไม้ เป็นต้น

7. การกำหนดราคา (Price)

7.1 ราคาสินค้า กำหนดจาก

- ต้นทุนสินค้า ความต้องการของลูกค้า
- เปรียบเทียบราคากับคู่แข่ง อื่น ๆ (ระบุ).....

7.2 ราคาขาย

- ผลไม้สด จำหน่ายในราคาแพ็คเกจ 10 บาท
- น้ำผลไม้ปั่น จำหน่ายในราคาแก้วเล็ก 10 บาท แก้วใหญ่ 15 บาท

7.3 ราคาขายของคู่แข่ง

น้ำชาเขียว ชานมแก้วละ 5 และ 10 บาท

หมายเหตุ แต่กิจการมีขนาดของบรรจุภัณฑ์ที่ใหญ่กว่า

8. ด้านช่องทางการจำหน่าย (Place)

เป็นการจำหน่ายให้ลูกค้าโดยตรง (ขายปลีก)

ตอนที่ 3 ขั้นตอนการผลิต

1. กระบวนการผลิต

ส่วนที่ 1 ผลไม้สด

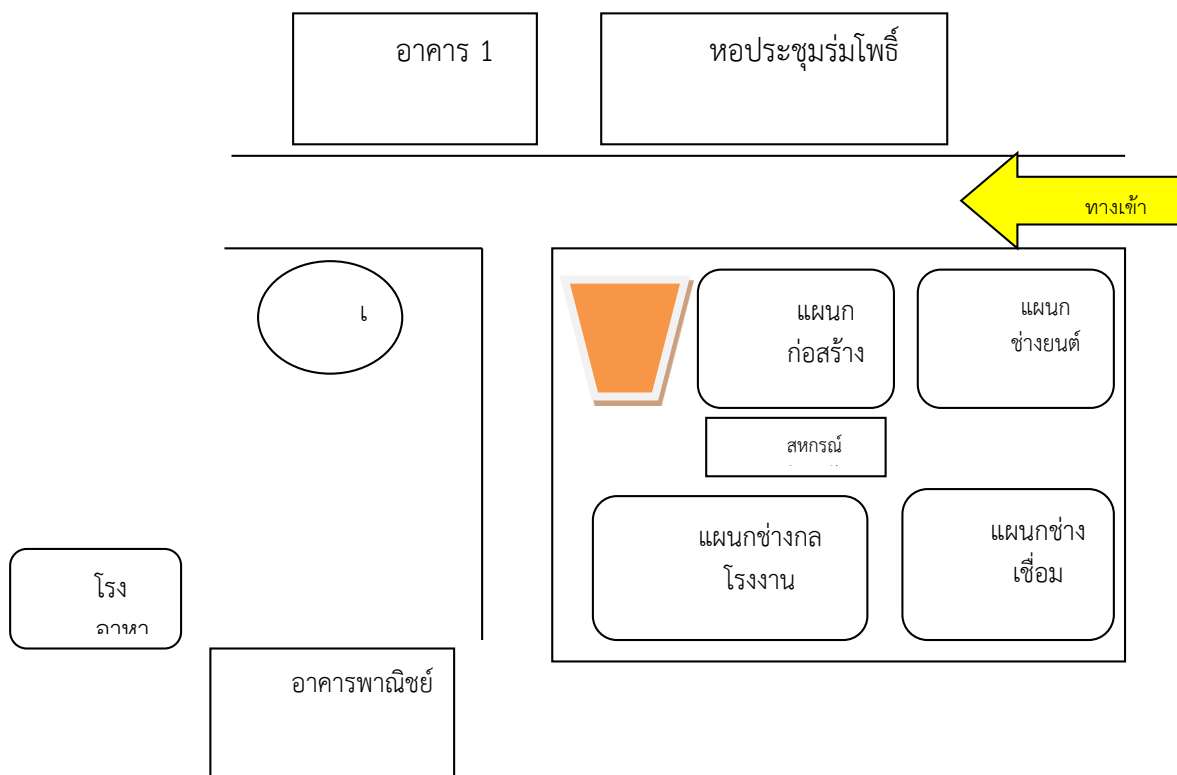
- 1.1 การหาผลไม้สด และมีคุณภาพจากตลาดประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
- 1.2 นำผลไม้มาคัดเลือกและจัดเก็บ หรือแช่เย็น เพื่อความสดอยู่เสมอ
- 1.3 ปอกเปลือก ทำความสะอาด ผู้ทำจะต้องสวมถุงมือพลาสติกเสมอ และผมจะต้องมัดเก็บให้เรียบร้อย อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบจะต้องล้าง ทำความสะอาด เช็ดแห้งและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ
- 1.4 แบ่งชิ้นส่วนของผลไม้ ด้วยความพิถีพิถัน และมีปริมาณที่เหมาะสมกับราคา
- 1.5 บรรจุใส่ถุงพลาสติก แช่น้ำแข็งปนในตู้เก็บความเย็น เพื่อความสดอยู่เสมอ และป้องกัน

การรบกวนของแมลง

ส่วนที่ 2 น้ำผลไม้ปั่น

- 2.1 เตรียมน้ำเชื่อมที่ทำวันต่อวัน บรรจุลงภาชนะที่สะอาดและป้องกันแมลงรบกวน
- 2.2 หั่นผลไม้ เป็นชิ้นในสัดส่วนที่พอดีและให้รสชาติอร่อย ปั่นผสมกับน้ำแข็ง
- 2.3 บรรจุลงในแก้วพลาสติกปิดฝามิดชิด

2. แผนผังที่ตั้ง



3. แหล่งวัตถุดิบ

ตลาดเทศบาลเมืองเพชรบูรณ์

4. การซื้อวัตถุดิบและเงื่อนไขการซื้อ

ซื้อเป็นเงินสด

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

ร้านผลไม้สดเกินร้อย รายงานผลการดำเนินงานในรูปแบบบัญชี โดยใช้สมุดบันทึกรายการขั้นต้น เป็นสมุดเงินสด 2 ช่อง ผ่านรายการบัญชีแยกประเภทและจัดทำงบทดลอง แสดงรูปแบบรายงานงบการเงิน ได้แก่ งบกำไรขาดทุน และงบดุล โดยแบ่งออกเป็น 2 เดือน คือ กันยายน และตุลาคม ซึ่งรอบการดำเนินการของเดือนกันยายน จะครอบคลุมตั้งแต่ 20 สิงหาคม – 30 กันยายน 2557 เดือนตุลาคม จะครอบคลุมตั้งแต่ 1 ตุลาคม – 15 ตุลาคม 2557 ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดการรายงานผลในรูปแบบรูปธรรม จึงได้นำเสนอผลการดำเนินงาน ดังนี้

บทที่ 5

สรุปผลการดำเนินงาน

ร้านผลไม้สดเกินร้อย ได้ดำเนินกิจการระหว่างเดือนสิงหาคม 2557 – เดือนตุลาคม 2557 ซึ่งมีผลการดำเนินงานที่แสดงไว้ในบทที่ 4 ในบทที่ 5 จึงขอสรุปในรูปของงบกำไรขาดทุนเปรียบเทียบ เพื่อให้มองเห็นความแตกต่าง และพัฒนาการของกิจการผลไม้สดเกินร้อยได้อย่างครบถ้วน

สรุป

จากแผนภูมิภาพทำให้ทราบว่า กิจการร้านผลไม้สดเกินร้อย มีรายได้เดือน สิงหาคม 2557 จำนวน 20,670 บาท และมีรายจ่าย 12,750 บาท มียอดผลต่างเป็นกำไรสุทธิ 7,920 บาท ส่วนในเดือนกันยายน 2557 มีรายได้จำนวน 60,570 บาท และมีรายจ่าย 42,640 บาท มียอดผลต่างเป็นกำไรสุทธิ 17,930 บาท และมีรายได้เดือน ตุลาคม 2557 จำนวน 34,910 บาท และมีรายจ่าย 24,570 บาท มียอดผลต่างเป็นกำไรสุทธิ 10,340 บาท

ข้อเสนอแนะ

ในการดำเนินงานในแต่ละช่วงเวลาสิ่งที่ทำให้เกิดปัญหา คือ เรื่องของเวลา และความเป็นไปได้ของธุรกิจ ถึงแม้ธุรกิจจะเป็นไปได้ สามารถดำเนินการไปได้ แต่หากผู้บริหารจัดการคือ คน ขาดซึ่งเวลาที่ไม่สามารถนำพาธุรกิจให้เดินต่อไปได้ ดังนั้น ข้อเสนอแนะสำหรับกลุ่มต่อไป คือ ให้ใช้นักเรียน นักศึกษาฝึกงาน จะเกิดผลที่คุ้มค่าและสำเร็จผลในการดำเนินงานตลอดภาคเรียน