

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ช
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	4
การศึกษาสภาวะแวดล้อมโดยทั่วไปของธุรกิจ	4
การศึกษาสภาวะแวดล้อมทางอุตสาหกรรม	4
การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการตลาด	4
การศึกษาความเป็นไปได้ด้านเทคนิค	5
การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการจัดการ	5
การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการเงิน	6
สมมุติฐานการศึกษา	7
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	10
ขอบเขตการศึกษา	10
วิธีการศึกษา	11
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	11
การวิเคราะห์ข้อมูล	12
ข้อสมมุติฐานในการลงทุน	12
สถานที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัย และรวบรวมข้อมูล	14
ระยะเวลาในการดำเนินการ	14

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

	หน้า
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล	15
การศึกษาสภาพแวดล้อมโดยทั่วไปของธุรกิจ	15
การศึกษาภาวะการแข่งขันของอุตสาหกรรม	18
การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของธุรกิจ รวมถึงสมมติฐาน ในการศึกษา	21
การวิเคราะห์ด้านการตลาด	23
การวิเคราะห์ด้านเทคนิค	49
การวิเคราะห์ด้านการจัดการ	62
การวิเคราะห์ด้านการเงิน	67
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล การศึกษา ข้อค้นพบ ข้อจำกัดและเสนอแนะ	78
สรุปผลการศึกษา	78
อภิปรายผลการศึกษา	82
ข้อค้นพบ	84
ข้อเสนอแนะ	85
บรรณานุกรม	87
ภาคผนวก	89
ภาคผนวก ก	90
ภาคผนวก ข	109
ประวัติผู้เขียน	122

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
3.1 แสดงการคำนวณ ต้นทุนถัวเฉลี่ยของเงินทุน (WACC)	13
4.1 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	23
4.2 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	24
4.3 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	24
4.4 แสดงจำนวนร้อยละของนักท่องเที่ยวแยกตามเชื้อชาติ	25
4.5 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระยะเวลาในการท่องเที่ยวในประเทศไทย	26
4.6 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเหตุผลของการเดินทางมายังจังหวัดเชียงใหม่	26
4.7 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามคาพฤติกรรมเคยเรียนทำอาหารไทยมาก่อน	27
4.8 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จากแหล่งที่ได้รับข้อมูลข่าวสาร	27
4.9 แสดงจำนวนของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระยะเวลาที่ต้องการเรียนทำอาหารไทย	28
4.10 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนปริมาณ รายการอาหารที่ต้องการการเรียน	28
4.11 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามค่าใช้จ่ายในการเรียน	29
4.12 แสดงจำนวนของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความต้องการจำนวนนักท่องเที่ยว	30
4.13 แสดงจำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามภาษาที่ความต้องการใช้ในการเรียนการสอน	30
4.14 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	31
4.15 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านราคา	32
4.16 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายต่อคอร์ส	33
4.17 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านส่งเสริมการตลาด	34

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
4.18 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านบุคลากรผู้ให้บริการ	35
4.19 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ	36
4.20 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ	37
4.21 ตารางสรุปปัจจัยหลักของส่วนประสมการตลาดที่มีผลต่อการเลือกเรียนทำอาหารไทยของนักท่องเที่ยว	38
4.22 แสดงค่าใช้จ่ายในการส่งเสริมการตลาดของโรงเรียนทำอาหารไทย	43
4.23 ตารางแสดงการประมาณการจำนวนนักท่องเที่ยวที่เรียนทำอาหารไทยแบบคอร์สทั่วไป	47
4.24 ตารางแสดงการประมาณการจำนวนนักท่องเที่ยวที่เรียนทำอาหารไทยคอร์สพิเศษ	48
4.25 แสดงการประมาณการรายได้ของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	48
4.26 ตารางแสดงรายการอาหารและกิจกรรมในแต่ละคอร์สเรียนและเวลาที่ใช้ในการทำกิจกรรม	53
4.27 ตารางแสดงคอร์สที่ทำการเรียนการสอนในแต่ละวัน	54
4.28 ตารางแสดงการใช้ห้องเรียน	54
4.29 ตารางแสดงสินทรัพย์ถาวร	55
4.30 ตารางแสดงรายการค่าเสื่อมราคาและค่าใช้จ่ายตัดจ่ายสินทรัพย์ถาวร	57
4.31 ตารางแสดงวัสดุสิ้นเปลือง	58
4.32 ตารางแสดงการคำนวณต้นทุนบริการของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	61
4.33 ตารางแสดงต้นทุนวัสดุสิ้นเปลืองคงเหลือ	62
4.34 ตารางแสดงกำลังคนและอัตราเงินเดือนในตำแหน่งต่างๆ	64
4.35 แสดงรายจ่ายเงินเดือนพนักงานของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	65
4.36 แสดงค่าใช้จ่ายสวัสดิการพนักงาน	65
4.37 แสดงรายละเอียดของเงินลงทุนเริ่มแรกของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	66
4.38 แสดงการประมาณการค่าใช้จ่ายในการบริหารของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	67

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า	
4.39	ตารางแสดงรายการงบกำไรขาดทุนของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	69
4.40	ตารางแสดงประมาณการเงินสดของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	70
4.41	ตารางแสดงงบดุลของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	72
4.42	แสดงการคำนวณจุดคุ้มทุนของโรงเรียนสอนทำอาหารไทยในแต่ละปี	73
4.43	แสดงจุดคุ้มทุนของโรงเรียนสอนทำอาหารไทยในแต่ละปีแยกตามประเภทของคอร์สเรียน	74
4.44	แสดงรายการเงินลงทุนเริ่มแรก และกระแสเงินสดของโรงเรียนสอนทำอาหารไทยในแต่ละปี	74
4.45	แสดงการคำนวณมูลค่าปัจจุบันสุทธิ	74
4.46	แสดงการคำนวณอัตราผลตอบแทนภายใน โครงการ	75
4.47	แสดงการคำนวณระยะเวลาคืนทุน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ และอัตราผลตอบแทนภายในโครงการ สำหรับกรณีสถานการณ์ที่ดีที่สุด กรณีที่รายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการและต้นทุนการผลิตลดลงร้อยละ 10	76
4.48	แสดงการคำนวณระยะเวลาคืนทุน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ และอัตราผลตอบแทนภายในโครงการ สำหรับกรณีสถานการณ์ที่แย่ กรณีที่รายได้ลดลงร้อยละ 5 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการและต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 5	76
4.49	แสดงการสรุปผลการวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ และอัตราผลตอบแทนภายในโครงการ สำหรับทั้ง 3 สถานการณ์	77
6.1	ตารางสรุปข้อมูลที่ได้จากผู้ประกอบการ	104
6.2	งบกำไรขาดทุน กรณีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการและต้นทุนการผลิตลดลงร้อยละ 10	105
6.3	งบกระแสเงินสดจากกิจกรรมดำเนินงาน กรณีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการและต้นทุนการผลิตลดลงร้อยละ 10	106
6.4	งบกำไรขาดทุน กรณีรายได้ลดลงร้อยละ 5 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการและต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 5	107
6.5	งบกระแสเงินสดจากกิจกรรมดำเนินงาน กรณีรายได้ลดลงร้อยละ 5 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการและต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 5	108

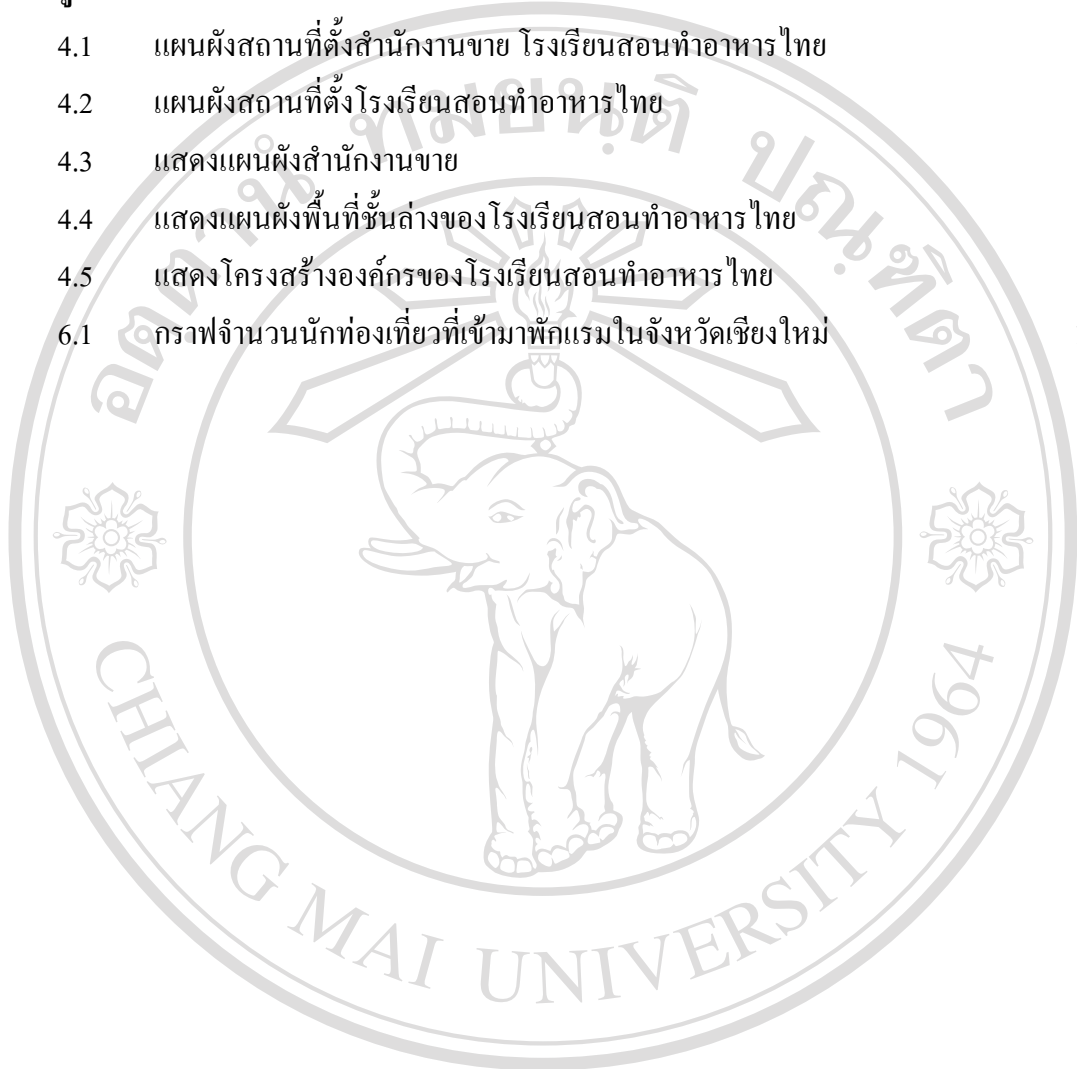
สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
6.6	จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ท่องเที่ยวและพักแรมในจังหวัดเชียงใหม่ 2550	111
6.7	จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ท่องเที่ยวและพักแรมในจังหวัดเชียงใหม่ 2549	113
6.8	จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ท่องเที่ยวและพักแรมในจังหวัดเชียงใหม่ 2548	115
6.9	จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ท่องเที่ยวและพักแรมในจังหวัดเชียงใหม่ 2547	117
6.10	สรุปข้อมูลนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ท่องเที่ยวและพักแรมในจังหวัดเชียงใหม่ ปี 2547-2550	119
6.11	อัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	120

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

รูป	หน้า	
4.1	แผนผังสถานที่ตั้งสำนักงานขาย โรงเรียนสอนทำอาหารไทย	49
4.2	แผนผังสถานที่ตั้งโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	50
4.3	แสดงแผนผังสำนักงานขาย	51
4.4	แสดงแผนผังพื้นที่ชั้นล่างของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	52
4.5	แสดงโครงสร้างองค์กรของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย	63
6.1	กราฟจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้ามาพักแรมในจังหวัดเชียงใหม่	110



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved