

สารบัญตาราง

ตารางที่	รายละเอียด	หน้าที่
1.1	แสดงรายการโทรทัศน์ในช่องปกติของประเทศไทยที่น่าเสนอเกี่ยวกับการทำอาหาร	5
1.2	แสดงร้อยละของเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี ที่มีภาวะเตี้ย ผอม และอ้วน โดยใช้มาตรฐานของเด็กไทย ปี 2538 ในการประเมินภาวะโภชนาการ แยกตามผลการสำรวจภาวะโภชนาการ	9
2.1	แสดงภาพรวมการวิเคราะห์ Five Forces ของโรงเรียนสอนทำอาหารและขนมสำหรับเด็ก	22
3.1	เปรียบเทียบทำเลสำหรับใช้เป็นที่ตั้งของของ Kids Cooking Academy	32
4.1	จำนวนประชากรในช่วงอายุ 4-15 ปี ในเขตลาดพร้าวและเขตลี้มรอบ ปี 2549	49
4.2	แสดงระดับความสนใจในการให้บุตรหลานเรียนเสริมทักษะกับการรู้จักโรงเรียนสอนทำอาหารและขนมสำหรับเด็ก	54
4.3	แสดงระดับค่าเฉลี่ยของปัจจัยที่กลุ่มตัวอย่างและกลุ่มผู้สนใจใช้ในการพิจารณาให้บุตรหลานเรียนเสริมทักษะทำอาหารและขนม	57
5.1	TOWS Matrix แสดงกลยุทธ์ในการดำเนินงานที่วิเคราะห์จาก SWOT Analysis	66
5.2	TOWS Matrix Strategies และการกระจายสู่หน่วยงานต่างๆ	69
5.3	กลยุทธ์องค์กรแบบสัมพันธ์กับเป้าหมายในระยะต่างๆ ขององค์กร	73
6.1	แสดงตารางสอนของ Kids Cooking Academy ในช่วงปกติและช่วงปิดเทอม	83
6.2	แสดงจำนวนชั้นเรียนสำหรับเด็กอายุ 4 - 6 ปี ตลอด 1 ปี	83
6.3	แสดงจำนวนชั้นเรียนสำหรับเด็กอายุ 7 - 12 ปี ใช้ห้องเรียน 1 ในช่วงวันเสาร์-อาทิตย์ ตลอด 1 ปี	84
6.4	แสดงจำนวนชั้นเรียนสำหรับเด็กอายุ 13 ปีขึ้นไป ใช้ห้องเรียน 2 ในช่วงวันเสาร์-อาทิตย์ ตลอด 1 ปี	84
6.5	แสดงจำนวนชั้นเรียนสำหรับเด็กอายุ 7 - 12 ปี ใช้ห้องเรียน 1 ในช่วงปิดเทอมตลอด 1 ปี	85

ตารางที่	รายละเอียด	หน้าที่
6.6	แสดงจำนวนชั้นเรียนสำหรับเด็กอายุ 13 ปีขึ้นไป ใช้ห้องเรียน 2 ในช่วงปิดเทอม ตลอด 1 ปี	85
6.7	แสดงตัวอย่างรายละเอียดหลักสูตรเบื้องต้นสำหรับเด็ก 4-6 ปี	87
6.8	แสดงตัวอย่างรายละเอียดหลักสูตรต่อเนื่องสำหรับเด็ก 4-6 ปี	90
6.9	แสดงตัวอย่างรายละเอียดหลักสูตรเบื้องต้นสำหรับเด็ก 7-12 ปี	92
6.10	แสดงตัวอย่างรายละเอียดหลักสูตรเบื้องต้นสำหรับเด็ก 13 ปีขึ้นไป	94
6.11	แสดงตัวอย่างรายละเอียดหลักสูตรต่อเนื่องอาหารไทยสำหรับเด็ก 7-12 ปีและ เด็ก 13 ปีขึ้นไป	96
6.12	สำหรับเด็ก 7-12 ปีและเด็ก 13 ปีขึ้นไป	97
9.1	แสดงเงินลงทุนเบื้องต้นของโรงเรียนสอนทำอาหารและขนมสำหรับเด็ก	141
9.2	ตารางแสดงรายละเอียดเงินลงทุน และสัดส่วนเงินลงทุนจากผู้ถือหุ้น	141
9.3	ตารางแสดงอัตราดอกเบี้ย MOR เฉลี่ยของ 3 ธนาคาร	144
9.4	ตารางแสดงประเภทของชั้นเรียน จำนวนชั่วโมงที่สอนต่อเดือน และอัตราค่าเล่า เรียน	146
9.5	ตารางแสดงประมาณการอัตราเข้าเรียนเฉลี่ยตลอดปี ตั้งแต่เริ่มเปิดดำเนินการ	146
9.6	ตารางแสดงวิธีการปันส่วนค่าเสื่อมราคา และสัดส่วนต้นทุนบริการ และ ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารของค่าเสื่อมราคา	148
9.7	ตารางแสดงอัตราภาษีเงินได้	149
9.8	ตารางแสดงอัตราส่วนต่างๆ ของจากประมาณการงบการเงินของ Kids Cooking Academy	151
9.9	ตารางแสดงผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ	155
9.10	ตารางแสดงการเปลี่ยนแปลงมูลค่ากิจการเมื่อปัจจัยต่างๆเปลี่ยนแปลงไป	157
9.11	ตารางแสดงผลตอบแทนจากการลงทุนในกรณีต่างๆ	160