



## บทสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ

แบบสอบถามสำหรับการวิจัยตลาดของ แผนธุรกิจ Kids Cooking Academy

โครงการปริญญาโท หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์ คุณวิไลลักษณ์

หน่วยงาน กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ตำแหน่ง นักโภชนาการ 7

ที่อยู่/เบอร์ติดต่อ

### ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป

1. คิดว่าเด็กในปัจจุบันมีปัญหาด้านโภชนาการหรือไม่/ด้านใดบ้าง?

มีปัญหาอย่างมาก โดยเฉพาะในเรื่องของการรับประทานอาหารที่ไม่มีประโยชน์และภาวะโภชนาการเกินหรือเด็กอ้วน

2. วิธีการแก้ปัญหาโภชนาการดังกล่าวในปัจจุบัน?

มีการรณรงค์มากขึ้น โดยกระทรวงสาธารณสุขและหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

3. ใครควรมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาโภชนาการดังกล่าวมากที่สุด? ผู้ปกครองให้ความสำคัญกับเรื่องโภชนาการสำหรับบุตรหลานมากน้อยหรือไม่เพียงใด?

ผู้ปกครองและครอบครัวเป็นผู้ที่มีส่วนสำคัญที่สุดในการแก้ปัญหา ปัจจุบันโรงเรียนต่างๆ ก็เริ่มให้ความสำคัญกับเรื่องนี้มากขึ้น ตัวอย่างสาธิตเกษตรก็จะให้ความสำคัญกับเรื่องนี้มาก เช่น ให้เด็กดื่มนมทุกวันจนถึงชั้นมัธยม 6 ทำให้เด็กสาธิตเกษตรส่วนมากตัวสูง และในปัจจุบันผู้ปกครองเองก็เริ่มให้ความสำคัญมากขึ้นแต่ยังไม่ดีพอ

4. การให้ความรู้ด้านโภชนาการที่ถูกต้องในปัจจุบันมากน้อยเหมาะสมหรือไม่ อย่างไร?

พยายามส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้ความรู้มากที่สุด แต่ก็ดูว่ายังไม่เพียงพอ

5. คิดว่าผู้ปกครองและเด็กในปัจจุบันให้ความสำคัญกับโภชนาการและการดูแลสุขภาพด้วยการทานอาหารหรือไม่?

เริ่มมีบ้างแต่ก็ไม่มากนักสำหรับผู้ปกครอง สำหรับเด็กน้อยมากยังติดกับขนมขบเคี้ยวต่างๆ อยู่มาก

6. หลักสูตร/แนวคิด/กิจกรรม ด้านโภชนาการใดที่นิยมใช้เป็นหลักในการอ้างอิง/ให้ความรู้แก่ผู้ปกครองและเด็กในปัจจุบัน?

มีหลักสูตรสอนในโรงเรียนต่างๆ ตามข้อกำหนดของกระทรวงศึกษาธิการอยู่แล้ว แต่ว่าไม่ได้เน้นมาก

7. คิดว่าการเรียนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กจะช่วยแก้ปัญหาโภชนาการได้หรือไม่ และมีประโยชน์อะไรบ้าง?

น่าจะช่วยให้ถ้าหากมีการให้ความรู้ทางโภชนาการที่ดีและสามารถกระตุ้นให้ผู้ปกครองและเด็กให้ความสำคัญกับเรื่องนี้มากขึ้นได้

8. ช่วงวัยของเด็กที่เหมาะสมสำหรับการเรียนรู้เรื่องโภชนาการและเรียนทำขนมและอาหาร?

จริงๆ แล้วโภชนาการจำเป็นต่อทุกช่วงวัย แต่ถ้าจะให้ได้ดีที่สุดในเด็กควรเริ่มตั้งแต่อยู่ในครรภ์มารดา และก็เริ่มให้โภชนาการที่เหมาะสมเรื่อยๆ โดยช่วงอายุประมาณ 4 ขวบขึ้นไปอาหารจะช่วยให้พัฒนาได้น้อยกว่าช่วงเด็กเล็กมากๆ แต่ก็ดีกว่าไม่ช่วยอะไรเลย

9. เมนูประเภทใดที่ควรเน้น และเหมาะสมสำหรับสอนเด็กในการทำขนมและอาหาร?

คิดว่าเมนูประเภทเพื่อสุขภาพกำลังเป็นที่สนใจ และเมนูประเภทเป็น Set ที่น่ารักรับประทานและให้สารอาหารครบถ้วนทั้ง 5 หมู่

## ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อธุรกิจโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็ก

10. คิดว่าโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กมีความน่าสนใจหรือไม่/เพราะเหตุใด?

น่าสนใจมาก โดยเฉพาะในต่างประเทศที่ให้ความสำคัญกับเรื่องโภชนาการและการพัฒนาการของเด็ก แต่สำหรับในประเทศไทยคนยังให้ความสนใจกันน้อยต้องพยายามสร้างให้เป็นที่รู้จัก ต้องใช้การประชาสัมพันธ์ดีๆ

11. โรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กควรเน้นในด้านใด การทำอาหารหรือความรู้ทางโภชนาการ ฯลฯ?

ควรจะควบคู่กันไป แล้วแต่ว่าต้องการอะไรถ้าให้ความรู้ทางโภชนาการด้วยก็จะเป็นสิ่งที่ดีแต่ต้องไม่น่าเบื่อ

12. การจัดตั้งโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กมีหน่วยงานรัฐหน่วยงานใดบ้างที่เกี่ยวข้อง?

ไม่มีกระทรวงสาธารณสุขเองก็ไม่ได้เข้าไปเกี่ยวข้อง แต่สามารถขอการสนับสนุนในเรื่องของหลักสูตรได้โดยจะมีการจัดตั้งเป็นคณะกรรมการในการพิจารณาให้ความช่วยเหลือตามที่ร้องขอมา แต่ต้องทำเรื่องเสนอผ่านมา และก็ไม่ได้มีใบรับรองอะไรเป็นพิเศษเป็นการสนับสนุนให้ความช่วยเหลือมากกว่า

13. สิ่งสำคัญที่จะทำให้โรงเรียนสอนทำขนมและอาหารจะเป็นที่รู้จักได้?

การประชาสัมพันธ์ที่ดี การมีหลักสูตรที่ดี ที่ตั้งที่สำคัญ

14. ควรเน้นการนำเสนอข้อมูลใดที่กำลังเป็นที่สนใจเพื่อดึงดูดความสนใจของเด็กและผู้ปกครอง?

อาหารเพื่อสุขภาพ ประโยชน์ที่ได้จากการมีภาวะโภชนาการที่ดี การพัฒนาการของเด็ก

15. สื่อที่คิดว่าเหมาะสมที่จะใช้ในการนำเสนอโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารให้เป็นที่รู้จัก?

ก็แล้วแต่จะเลือก แต่ต้องเลือกให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย

16. มีกิจกรรม/งานใดที่คิดว่าจะสามารถนำเสนอโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารได้ดีที่สุด?

การประชาสัมพันธ์ในงานต่างๆ ที่เกี่ยวกับเด็ก หรืองานด้านโภชนาการที่กระทรวงจัดอยู่เสมอๆ ก็ช่วยได้

17. รูปแบบการสอนแบบใดที่ควรใช้และคิดว่าจะเป็นที่ยอมรับมากที่สุด เพราะเหตุใด?

แล้วแต่จะออกแบบ แต่ต้องให้สนุกและได้รับความรู้ควบคู่กันไป และที่สำคัญต้องเน้นความปลอดภัยมากๆ

18.กิจกรรมอื่นๆ ที่ควรมีนอกจากการสอนทำขนมและอาหาร ช่วยยกตัวอย่าง?

การแข่งขันประกวดอาหาร สุขภาพดีต่างๆ น่าจะช่วยให้

19.คิดว่าปัจจัยใดที่จะทำให้โรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กประสบความสำเร็จ?

การมีหลักสูตรที่ดีมีประโยชน์ หลากหลายให้เลือก สิ่งที่ผู้ปกครองได้รับคุ้มค่างบเงินและเวลาที่เสียไป หรือแม้แต่สถานที่ตั้งที่เหมาะสมเดินทางสะดวกก็สำคัญเช่นกัน

20.สิ่งที่ต้องการแนะนำเพิ่มเติม?

เป็นแนวคิดที่ดีแต่ต้องเน้นการประชาสัมพันธ์มากๆ เพราะสังคมไทยยังไม่ได้ให้ความสำคัญมากนัก



## บทสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหาร

แบบสอบถามสำหรับการวิจัยตลาดของ แผนธุรกิจ Kids Cooking Academy

โครงการปริญญาโท หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์ คุณสหัส จันทกานนท์

บริษัท ABC Cooking Studio ตำแหน่ง MD

ที่อยู่/เบอร์ติดต่อ ABC Cooking Studio สยามแอสควร์ ซอย 1

### ตอนที่ 1 ประวัติความเป็นมา

1. ความเป็นมาก่อนมาทำธุรกิจโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารและสาเหตุในการก่อตั้งธุรกิจ?

ต้องการสร้างกระแสงานอดิเรกที่สร้างสรรค์ผ่านการทำอาหารให้กับคนรุ่นใหม่

2. มีแนวคิดในการทำธุรกิจสอนทำขนมและอาหารอย่างไร ?

คุณสหัสมีมุมมองว่า สามารถเกิดการเรียนรู้ต่างๆ ได้มากมายระหว่างการทำอาหาร Learning by doing

3. การระดมเงินทุนในการทำธุรกิจสอนทำขนมและอาหารอย่างไร?

ได้รับการสนับสนุนด้านเงินทุนจากบริษัทแม่ ซึ่งอยู่ในอุตสาหกรรมอาหารแช่แข็ง

4. โครงสร้างผู้ถือหุ้นเป็นอย่างไร ?

เป็นบริษัทลูกของบริษัทใหญ่บริษัทหนึ่งที่อยู่ในอุตสาหกรรมอาหารแช่แข็ง

5. ใช้ปัจจัยอะไรในการเลือกทำเลที่ตั้ง?

ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย เลือกสยามเนื่องจากวัยรุ่นเยอะ

### ตอนที่ 2 กลยุทธ์การดำเนินธุรกิจ

6. มีเป้าหมายการประกอบธุรกิจอย่างไร ?

ต้องการเป็นสังคมการทำอาหาร Cooking Community สำหรับคนทั่วไป ที่คอยให้บริการด้านต่างๆ เกี่ยวกับ  
การทำอาหาร

7. กลุ่มเป้าหมายของธุรกิจคือใคร ? ลูกค้าส่วนใหญ่ที่มาใช้บริการเป็นใคร ? ทำไมถึงเลือกกลุ่มลูกค้ากลุ่มนี้ ?

กลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มวัยรุ่น

ลูกค้าส่วนใหญ่ คือ กลุ่มวัยรุ่น ถึง วัยทำงาน

เลือกลูกค้ากลุ่มวัยรุ่นเนื่องจาก เป็นกลุ่มที่มีความคิดสร้างสรรค์ กล้าแตกต่าง

8. สิ่งแตกต่างระหว่างการสอนเด็กและผู้ใหญ่ในการทำอาหารคืออะไร?

ระดับความมีสมาธิของผู้เรียน โดยเด็กจะมีสมาธิสั้นกว่าผู้ใหญ่

9. มีห้องเรียนจำนวนกี่ห้อง เรียนห้องละกี่คน ?

1 ห้อง ส่วนจำนวนนักเรียนจะขึ้นอยู่กับผู้เรียน เนื่องจากจะจัดตารางเรียนตามความสะดวกของผู้เรียนเป็นหลัก

10. มีการเลือกเมนูที่สอน/กำหนดราคา อย่างไร ?

เมนูละ 1,300 -2,500 บาท

11. เมนูแบบไหนที่เป็นที่นิยมสำหรับลูกค้าแต่ละกลุ่ม เพราะอะไร ?

หลากหลาย แล้วแต่ผู้เรียน ส่วนมากชอบเรียนทำเค้กต่างๆ

12. ช่วงเวลาใดที่มีผู้นิยมเรียนมากที่สุด ?

แล้วแต่ผู้เรียน

13. มีการจัดโครงสร้างองค์กรอย่างไร ? มีพนักงานจำนวนเท่าไร ?

มีพนักงานออฟฟิศ 5 คน คือ แม่บ้าน พนักงานต้อนรับ (และทำทุกอย่าง) และครูผู้สอนอีก 2 คน

14. มีการสรรหาและฝึกอบรมพนักงาน ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านอย่างไร?

ติดป้ายประกาศหน้าสถาบัน และจัดให้มีการอบรมตัวต่อตัวโดยผู้บริหาร (สหส)

15. จุดเด่นของธุรกิจท่านคืออะไร ? และคิดว่ามีจุดอ่อนที่ต้องทำการแก้ไขหรือไม่ ?

จุดเด่น คือ สามารถตอบสนองความต้องการของผู้เรียนได้ทุกเมื่อ (ตารางเรียนแล้วแต่ผู้เรียน) จุดอ่อน ไม่มี

16. มีการให้ความรู้ด้านอื่นนอกจากการสอนทำอาหารหรือไม่?

มีการสอดแทรกความรู้ในเรื่องของการใช้เครื่องครัวอย่างปลอดภัย และเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องด้วย

17. มีบริการด้านอื่นๆ นอกจากการสอนทำขนมและอาหารหรือไม่?

รับจัด event

18. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ และวัตถุดิบหาจากที่ใด?

ทั่วไป ไปหาซื้อตามแหล่งขายอุปกรณ์ทำอาหาร บางอย่างมีพนักงานขายมาติดต่อ ส่วนวัตถุดิบบางอย่างได้มาจากบริษัทแม่

19. รูปแบบกิจกรรมส่งเสริมการขายที่ใช้ในปัจจุบัน?

ไม่มี

20. ใช้สื่อทางการตลาดใดบ้างเพื่อแนะนำโรงเรียนให้เป็นที่รู้จัก?

มีรายการทำอาหารเป็นของตัวเองทางช่อง 5 ทุกวันจันทร์

21. มีการประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการขายในรูปแบบใด?

ไม่มี แต่ส่วนใหญ่จะมีนิตยสาร และรายการทีวีต่างๆ มาขอใช้สถานที่เพื่อถ่ายทำรายการ แลกกับการประชาสัมพันธ์สถาบันให้

22. ปัญหาที่เกิดขึ้นเป็นประจำในการดำเนินธุรกิจคืออะไร? มีแนวทางการแก้ปัญหาอย่างไร?

ปัญหาด้านบุคลากรสำคัญมาก ใช้วิธีฝึกอบรมพนักงานอย่างเข้มงวด

23. ท่านคิดว่าปัจจัยใดที่จะทำให้โรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กประสบความสำเร็จ?

สามารถตอบโจทย์ตัวเองได้ ว่ามีเป้าหมายอะไร และทำไปเพื่อให้ได้สิ่งนั้น (ไม่ได้สนใจคนอื่น) ส่วนอื่นๆ ก็เช่น สภาพคล่อง พนักงาน และพันธมิตรทางธุรกิจที่จำเป็นสำหรับการทำธุรกิจไม่ว่าจะเป็นธุรกิจอะไรก็ตาม

ตอนที่ 3 มุมมองและการดำเนินธุรกิจในอนาคต

24. มีการเปลี่ยนแปลงแนวคิดในการดำเนินธุรกิจในปัจจุบันหรือไม่ อย่างไร?

ในช่วงกลางวันที่ไม่มีคนมาเรียน ก็จะทำร้านอาหารแบบ cafe ร่วมกับ Re Kitchen

25. ได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐอย่างไร? หรือมีพันธมิตรทางธุรกิจกับใครบ้าง?

ไม่ได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐ

พันธมิตรมีมากมาย ซึ่งก็คือกลุ่มลูกค้าที่เคยมาใช้บริการและได้พัฒนาจนกลายมาเป็นพันธมิตร และได้แลกเปลี่ยนความช่วยเหลือกันอยู่เสมอ

26. ปัจจัยที่ใช้พิจารณาในการเลือกพันธมิตรทางธุรกิจคืออะไรบ้าง?

เป็นกลุ่มบริษัทที่มีเป้าหมายเดียวกัน ต้องคุยกันรู้เรื่องเพราะเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้ประสบความสำเร็จด้วยกัน

27. คิดว่าทิศทางของธุรกิจประเภทโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารเป็นอย่างไร? ควรมีการปรับตัวอย่างไรในสภาพเศรษฐกิจ และการแข่งขันในปัจจุบัน?

สร้างความหลากหลาย และทำให้ครบวงจรมากยิ่งขึ้น โดยสามารถตอบโจทย์ลูกค้าทุกประเภทและทุกเรื่อง

28. สิ่งที่ต้องการแนะนำเพิ่มเติม?

สร้างความแตกต่างให้กับสถาบัน เนื่องจากปัจจุบันมีสถาบันสอนทำอาหารจำนวนมาก ส่วนการรักษาความสัมพันธ์กับลูกค้าก็จำเป็นมากในปัจจุบัน



**บทสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจสำหรับเด็ก**  
**แบบสอบถามสำหรับการวิจัยตลาดของ แผนธุรกิจ Kids Cooking Academy**  
**โครงการปริญญาโท หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต**  
**คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์**

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์ นางสาววรรณฤดี ขวัญยืน

หน่วยงาน บริษัท โรส มีเดีย แอนด์ เอ็นเตอร์เทนเมนต์ ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่การตลาด

ที่อยู่เบอร์ติดต่อ 086-865-3527

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปและการดำเนินงานของบริษัทผู้ให้สัมภาษณ์

1. ประวัติความเป็นมา ข้อมูลทั่วไปของบริษัท?

เป็นบริษัทที่ประกอบธุรกิจนำเข้าและจัดจำหน่ายภาพยนตร์การ์ตูนในรูปแบบวีซีดี และดีวีดี อย่างถูกลิขสิทธิ์

2. ตลาดซื้อและสินค้าสำหรับเด็กในปัจจุบันเป็นอย่างไร ?

ปัจจุบันเด็กมีอิทธิพลในการตัดสินใจซื้อสินค้าของครอบครัวเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะสินค้าสำหรับเด็กเอง ที่ผู้ปกครองในปัจจุบันมีแนวโน้มให้ความสำคัญ และใส่ใจมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของการศึกษาและสุขภาพ

3. คาดว่าแนวโน้มการขายตัวของตลาดสินค้าสำหรับเด็กเป็นอย่างไร?

แนวโน้มสินค้าสำหรับเด็กจะมีการขายตัวอย่างมาก เพราะปัจจุบันผู้ปกครองให้ความสำคัญกับเรื่องการศึกษา และการเรียนของบุตรหลานเป็นอย่างมาก เนื่องจากขนาดครอบครัวที่เล็กลง จึงมีการทุ่มเทการดูแลเอาใจใส่ให้กับบุตรหลานแต่ละคน ได้มากขึ้น

4. ชื่อของบริษัทที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมและอาหารสำหรับเด็กในปัจจุบันมีอะไรบ้าง?

การ์ตูนเรื่องเทลมูแอนด์ ทุลา

5. เลือกซื้อดังกล่าวมาจากไหน และเลือกมาได้อย่างไร ?

เป็นการดูคนที่กำลังได้รับความนิยมจากประเทศอังกฤษ จึงได้ทำการซื้อลิขสิทธิ์มา

6. เหตุผลที่ทำให้สนใจเลือกซื้อในด้านการทำขนมและอาหารสำหรับเด็กมาทำตลาด ?

ตลาดเด็กมีความน่าสนใจ เนื่องจากมีขนาดใหญ่ และมีอัตราการเติบโตสูง และเรื่องอาหารก็เป็นสิ่งที่น่าสนใจสำหรับเด็กๆ และผู้ปกครอง

7. สื่อดังกล่าวจับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายกลุ่มใด และเพราะเหตุใด ?

เด็กอายุ 3 - 12 ปี เนื่องจากเป็นวัยเรียนรู้ เนื่องจากการดูจะสอดแทรกเนื้อหาสาระเกี่ยวกับการประกอบอาหาร  
เพื่อใช้ในการดำรงชีวิตด้วย

8. ประโยชน์ที่คาดว่าเด็กจะได้รับจากสื่อดังกล่าว ?

รู้จักและเข้าใจวิธีทำอาหาร และการใช้อุปกรณ์ในห้องครัวเบื้องต้นเพื่อความปลอดภัย นอกจากนี้ยังได้รับความรู้  
เรื่องโภชนาการที่จำเป็นด้วย

9. มีแนวทางในการทำตลาดอย่างไรบ้าง ?

ออกงาน event ในงานเด็กต่างๆ เพื่อประชาสัมพันธ์การ์ตูนเทลมูแอนด์ ทูล่า พร้อมทั้งลงโฆษณาในนิตยสารที่  
เกี่ยวกับเด็ก เช่น รักลูก แม่และเด็ก

10. สื่อที่ใช้ในการทำตลาดและประชาสัมพันธ์?

นิตยสารเกี่ยวกับเด็ก

11. ปัจจุบันการทำตลาดของสื่อด้านการสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กประสบความสำเร็จมากน้อยเพียงใด ?

มีความสำเร็จในระดับที่น่าพอใจ โดยวัดจากยอดขายซึ่งสามารถขายได้ตามเป้าที่ตั้งไว้ โดยกลุ่มลูกค้าที่ซื้อก็เป็น  
กลุ่มเป้าหมายที่ได้วางไว้เช่นกัน

12. แนวทางในการดำเนินงานในอนาคตของสื่อด้านการสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็ก ?

มีแผนที่จะเน้นทำตลาดในสินค้าสำหรับเด็กมากยิ่งขึ้น

13. นอกเหนือจากสื่อของบริษัท สื่อสำหรับเด็กที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมและอาหารในปัจจุบันที่มีในตลาดเท่าที่ทราบมี  
อะไรบ้าง ยกตัวอย่าง?

ไม่รู้จักรัก

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อธุรกิจโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็ก

14. คิดว่าโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กมีความน่าสนใจหรือไม่/เพราะเหตุใด ?

น่าสนใจมาก เพราะเป็นอะไรที่แปลกใหม่ น่าสนุก แต่เป็นก็สิ่งที่เด็กๆ ทุกคนสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน  
ได้

15. ยกตัวอย่างสื่อที่ควรนำมาใช้ประกอบในการเรียนการสอนของโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็ก ?

การ์ตูนเทลมูแอนด์ ทูล่า

16. ควรเน้นการนำเสนอข้อมูลใดที่กำลังเป็นที่สนใจเพื่อดึงดูดความสนใจของเด็กและผู้ปกครอง ?

ความปลอดภัย และคุณประโยชน์ที่เด็กๆ จะได้รับจากการเรียนทำอาหาร

17. สื่อที่คิดว่าเหมาะสมที่จะใช้ในการนำเสนอโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารให้เป็นที่รู้จัก ?

นิตยสารที่เกี่ยวกับแม่และเด็ก

18. คิดว่าสื่อประเภทสิ่งพิมพ์และมัลติมีเดียต่างๆ เพียงพอแก่เด็กและผู้ปกครองในการศึกษาด้านการทำขนมและอาหารหรือไม่ สามารถทดแทนการเรียนด้วยตนเองได้หรือไม่อย่างไร?

สามารถทดแทนได้ แต่ไม่สมบูรณ์แบบ เนื่องจากการเรียนที่โรงเรียนจะมีการเข้าสังคมกับเพื่อนๆ และมีการสอดแทรกทักษะด้านอื่นๆ เพิ่มเติม ซึ่งแตกต่างจากการทำเองที่บ้าน

19. คิดว่าโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กควรเป็นพันธมิตรทางธุรกิจกับธุรกิจประเภทใดบ้าง?

สินค้าสำหรับเด็กทุกชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และการเรียนรู้

20. สิ่งที่ต้องการแนะนำเพิ่มเติม?

การประชาสัมพันธ์ช่องทางที่ดีและเหมาะสม เป็นปัจจัยที่สำคัญที่สามารถทำให้องค์กรประสบความสำเร็จได้



**บทสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงเรียนอนุบาล**  
**แบบสอบถามสำหรับการวิจัยตลาดของ แผนธุรกิจ Kids Cooking Academy**  
**โครงการปริญญาโท หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต**  
**คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์**

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์ คุณครูสมหญิง เสมอหรั่ง

หน่วยงาน โรงเรียนโสมภาพพัฒนา 4

ตำแหน่ง

หัวหน้าครูฝ่ายคหกรรมระดับประถม

ที่อยู่/เบอร์ติดต่อ โรงเรียนโสมภาพพัฒนา 4

**ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป**

1. ประวัติความเป็นมา ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน?

โรงเรียนประถม และมีมัธยมต้น โดยเน้นสอนตามหลักสูตรแนวทางใหม่ ที่ต้องการให้เด็กเกิดการเรียนรู้ คิดเป็นทำเป็น ไม่ใช้แค่ท่องจำ

2. คิดว่าเด็กในปัจจุบันมีปัญหาด้านโภชนาการหรือไม่/ด้านใดบ้าง?

มาก เลือกทาน ไม่ทานผัก โดยจะทานแต่สิ่งที่ชอบ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นสิ่งที่ไม่มีประโยชน์ เช่น ขนมหวาน ของทอด น้ำอัดลม ฯลฯ

3. วิธีการแก้ปัญหาโภชนาการดังกล่าวในปัจจุบัน?

ไม่อนุญาตให้มีการขายน้ำอัดลม และจำกัดชนิดและจำนวนของขนมหวานที่ขายได้ในโรงเรียน

4. คิดว่าผู้ปกครองและเด็กในปัจจุบันให้ความสำคัญกับโภชนาการและการดูแลสุขภาพด้วยการทานอาหารหรือไม่?

ผู้ปกครองเริ่มใส่ใจในเรื่องของโภชนาการสำหรับเด็กมากขึ้น

**ตอนที่ 2 การเรียนการสอนในปัจจุบัน**

5. ในโรงเรียนของท่านมีการเรียนการสอนทำขนมและอาหารให้แก่เด็ก เพราะเหตุใด?

เป็นส่วนหนึ่งของการเรียนวิชาต่างๆ เช่น วิชาสุขศึกษา วิทยาศาสตร์ เรื่อง โภชนาการและสารอาหาร เป็นต้น

6. คิดว่าการเรียนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กจะช่วยแก้ปัญหาโภชนาการได้หรือไม่ และมีประโยชน์อะไรบ้าง?

ช่วยได้ในระดับหนึ่ง แต่หากมีการสอนและแนะนำอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ยังเล็ก ตั้งแต่ที่เด็กยังไม่มีความรู้ในการรับประทานอาหารที่ผิดก็จะสามารถช่วยแก้ปัญหาในระยะยาวได้ และจะเห็นผลมากกว่าการสอนเด็กที่โตและมีนิสัยการกินที่ผิดแล้ว เพราะการเปลี่ยนให้กินของที่ไม่น่าชอบ และงดอาหารที่ชอบนั้นเป็นการยากมากสำหรับเด็กในวัยนี้ (ประถม – มัธยม)

7. หลักสูตร/แนวคิด/กิจกรรม ด้านโภชนาการใดที่ใช้เป็นหลักอ้างอิงในการเรียนการสอน ?

ตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ

8. มีการเรียนการสอนทำขนมและอาหารให้แก่เด็กในชั้นใดบ้าง เพราะเหตุใด?

ทุกชั้น ที่มีการเรียนในเรื่องของ โภชนาการและสารอาหาร

9. เมนูที่เลือกใช้ในการเรียนการสอน ยกตัวอย่างและเลือกอย่างไร เพราะเหตุใด?

แซนด์วิช, อาหารไข่, ข้าวผัด ฯลฯ

10. ผู้ปกครองพอใจหรือไม่ที่มีการเรียนการสอนทำขนมและอาหาร มีการสอบถามก่อนจัดให้มีชั้นเรียนหรือไม่?

คิดว่าพอใจ เพราะให้ความร่วมมือในการเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ มาเรียนกันครบถ้วน

11. ครูผู้สอนมีความรู้ในด้านการสอนทำขนมและอาหารได้อย่างไร มีแนวทางการฝึกอบรมหรือไม่อย่างไร?

ครูที่สอนจะเป็นครูประจำวิชา และครูฝ่ายคหกรรมร่วมกัน ซึ่งมีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหาร และมีความรู้ด้านโภชนาการอยู่แล้ว

12. อุปกรณ์วัตถุดิบต่างๆ ที่ใช้หาจากที่ใด ราคาเท่าใด?

วัตถุดิบต่างๆ นักเรียนจะเป็นผู้เตรียมมาเอง ส่วนอุปกรณ์ทางโรงเรียนจะจัดเตรียมไว้ให้

13. มีการเก็บค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากการสอนทำขนมและอาหารหรือไม่ ถ้ามีเป็นจำนวนเท่าไร?

ไม่มี

14. มีการประเมินผลการเรียนการสอนทำขนมและอาหารหรือไม่ อย่างไร?

ไม่มี ก็ให้เด็กๆ ทาน เด็กๆ ก็ชอบ บอกว่าอร่อย และสนุก ให้คุณครูสอนอีกบ่อยๆ

**ตอนที่ 3 ความคิดเห็นต่อธุรกิจโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็ก**

15. คิดว่าโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กมีความน่าสนใจหรือไม่/เพราะเหตุใด ?

มีความน่าสนใจมาก เพราะเป็นแนวทางเสริมสร้างการเรียนรู้ให้เด็กๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของ โภชนาการ และสารอาหาร

16. โรงเรียนสอนทำขนมและอาหารสำหรับเด็กควรเน้นในด้านใด การทำอาหารหรือความรู้ทางโภชนาการ ฯลฯ ?

ทั้งสองอย่างควบคู่กัน ไม่ควรแยกจากกันแบบเด็ดขาด

17. ควรเน้นการนำเสนอข้อมูลใดที่กำลังเป็นที่สนใจเพื่อดึงดูดความสนใจของเด็กและผู้ปกครอง ?

ความปลอดภัย

18.สื่อที่คิดว่าเหมาะสมที่จะใช้ในการนำเสนอโรงเรียนสอนทำขนมและอาหารให้เป็นที่รู้จัก ?

โบรชัวร์ ป้ายต่างๆ

19.รูปแบบการสอนแบบใดที่ควรใช้และคิดว่าจะเป็นที่ยอมรับมากที่สุด เพราะเหตุใด?

สอนทำอาหารเป็นกลุ่ม และมีการเล่นเกม แข่งขันต่างๆ เพื่อดึงดูดความสนใจของเด็กๆ เนื่องจากมีสมาธิสั้น

20.กิจกรรมอื่นๆ ที่ควรมีนอกจากการสอนทำขนมและอาหาร ช่วยยกตัวอย่าง?

เกมส์ต่างๆ

21.สิ่งที่ต้องการแนะนำเพิ่มเติม?

ควรออกแบบหลักสูตร โดยคำนึงถึงความปลอดภัย และความสนุกสนาน