

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

การศึกษาความเป็นไปได้ในโครงการโรงเรียนสอนทำอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ครั้งนี้ผู้ศึกษาได้ดำเนินการศึกษาตามระเบียบวิธีการศึกษาดังนี้

การศึกษาว่าจะมีการดำเนินการมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. ขอบเขตการศึกษา
2. วิธีการศึกษา
3. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตเนื้อหา

เนื้อหาในการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วยการศึกษาความเป็นไปได้โดย การวิเคราะห์ด้านการตลาด ด้านเทคนิค การจัดการ และการเงิน ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนโครงการโรงเรียนสอนทำอาหารไทย ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ขอบเขตประชากร

ประชากรในการศึกษาครั้งนี้ แบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่และเป็นนักท่องเที่ยวที่กำลังเรียนทำอาหารไทยอยู่หรือที่เคยเรียนทำอาหารไทยมาแล้ว

กลุ่มที่ 2 ผู้ประกอบการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยใน เขตอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเขตภาคเหนือจำนวน 7 แห่ง

ขนาดตัวอย่างและวิธีการเลือกตัวอย่าง

กำหนดขนาดตัวอย่างและเลือกขนาดตัวอย่างแต่ละกลุ่มดังนี้

กลุ่มที่ 1 กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวใน จังหวัดเชียงใหม่ และเป็นนักท่องเที่ยวที่กำลังเรียนทำอาหารไทยอยู่หรือที่เคยเรียนทำอาหารไทยมาแล้วจำนวน 100 คน เนื่องจากเป็นกลุ่มตัวอย่างที่มีจุดประสงค์ในการเรียนทำอาหารไทยอย่างแท้จริง โดยทำการสุ่มตัวอย่างตาม

สะดวก จากโรงเรียนสอนทำอาหารไทยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ที่มีรายชื่อชื่ออยู่ในฐานข้อมูลของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเขตภาคเหนือจำนวน 7 แห่ง

กลุ่มที่ 2 ผู้ประกอบการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยเลือกผู้ประกอบการจำนวน 3 ราย จากผู้ประกอบการทั้งหมด 7 ราย ที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเขตภาคเหนือ โดยใช้วิธีการคัดเลือกตัวอย่างแบบสะดวก พิจารณาจากผู้ประกอบการที่มีลักษณะธุรกิจที่มีรูปแบบการดำเนินงานที่คล้ายคลึงกับแนวทาง ที่ต้องการศึกษา มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่นำเสนอ

วิธีการศึกษา

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) **ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)** ได้จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างโดยออกแบบสอบถามนักท่องเที่ยวต่างชาติ ที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ และเป็นนักท่องเที่ยวที่กำลังเรียนทำอาหารไทยอยู่หรือที่เคยเรียนทำอาหารไทยมาแล้วจำนวน 100 คน ถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกเรียนทำอาหารไทย

นอกจากนี้ยังมีการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยสำหรับชาวต่างชาติ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 3 ราย เกี่ยวกับการข้อมูลด้านเทคนิค การจัดหาอุปกรณ์ ข้อมูลด้านการจัดการ ข้อมูลด้านการตลาด การกำหนดราคา และข้อมูลด้านการเงินค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

2) **ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)** เป็นข้อมูลที่อยู่ในรูปเอกสาร บทความทางวิชาการ ข้อมูลทางสถิติต่างๆ ซึ่งค้นคว้าได้ทางหนังสือ วารสาร สิ่งพิมพ์ เอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลที่ค้นคว้าได้ผ่านอินเทอร์เน็ต

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลคือ แบบสอบถาม และการสัมภาษณ์ โดยแบ่งออกเป็น 2 ชุด ได้แก่

ชุดที่ 1 แบบสอบถามสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติโดยแบ่งคำถามออกเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมการตลาดที่มีผลต่อการเลือกเรียนสอน

ทำอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติ

ชุดที่ 2 แบบสัมภาษณ์ แบบปลายปิดและเปิด ประกอบการสัมภาษณ์เชิงลึก สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทย ที่ตั้งอยู่ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยสอบถามแบ่งเป็น 5 ส่วน คือ

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เกี่ยวกับผู้ให้สัมภาษณ์และองค์กรของผู้ให้สัมภาษณ์
- ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านการตลาด เกี่ยวกับโอกาสทางการตลาดของธุรกิจ การกำหนดกลยุทธ์ทางด้านผลิตภัณฑ์,ราคา, ช่องทางการจัดจำหน่าย, การส่งเสริมการตลาด, บุคลากร, การนำเสนอทางลักษณะทางกายภาพ, กระบวนการ
- ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านเทคนิค เกี่ยวกับขั้นตอน และรูปแบบในการสอน
- ส่วนที่ 4 ข้อมูลด้านการจัดการเกี่ยวกับการกำหนดรูปแบบในการดำเนินงาน การกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบ
- ส่วนที่ 5 ข้อมูลด้านการเงินเกี่ยวกับข้อมูลทางการเงินในการลงทุนและดำเนินงาน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่รวบรวมได้จากแบบสอบถาม จะนำมาวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ประกอบด้วย ความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) และค่าเฉลี่ย (Mean) ข้อมูลที่รวบรวมได้จากการสัมภาษณ์ จะนำมาวิเคราะห์โดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative Analysis)

โดยนำข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิที่ได้มาวิเคราะห์ เพื่อประเมินผลการดำเนินงานและฐานะทางการเงินในรูปแบบงบการเงิน รวมไปถึงการประเมินโครงการโดยใช้ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน (Break-Even Point) มูลค่าปัจจุบัน (Net Present Value) อัตราผลตอบแทนลดค่า (Internal Rate of Return) เพื่อประกอบการพิจารณาตัดสินใจลงทุน

ข้อสมมติฐานในการลงทุน

จากการเก็บข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น สามารถกำหนดสมมติฐานในการลงทุนธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในจังหวัดเชียงใหม่ ได้ดังนี้

1.1 วิสัยทัศน์ ผู้บริหารโครงการมีส่วนร่วมในการกำหนด วิสัยทัศน์ ภารกิจและกลยุทธ์เป้าหมาย แผนธุรกิจ และงบประมาณของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย รวมถึงการควบคุมดูแลให้การดำเนินการให้เป็นไปตามแผนธุรกิจ และแผนงบประมาณที่กำหนดไว้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผล

1.2 เงินลงทุน ในโครงการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยจะใช้เงินลงทุนจากผู้ถือหุ้นคิดเป็นร้อยละ 60 และกู้ยืมเงินจากสถาบันการเงินอีกร้อยละ 40 และจะชำระคืนภายในระยะเวลา 5 ปี ตามอัตราดอกเบี้ยเงินกู้เพื่อการประกอบธุรกิจจากธนาคารกรุงเทพ อัตราดอกเบี้ยร้อยละ 9.375 อัตราผลตอบแทนการลงทุนส่วนของผู้ถือหุ้นเท่ากับร้อยละ 15 ซึ่งมาจากการประเมินสถานการณ์ความเสี่ยงในส่วนของอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ แนวโน้มอัตราดอกเบี้ยในอนาคต รวมถึงอัตราเงินเฟ้อด้วย ดังนั้นต้นทุนของเงินทุนเฉลี่ย (Weight Average Cost of Capital: WACC) เท่ากับ ร้อยละ 11.62

ตารางที่ 3.1 แสดงการคำนวณ ต้นทุนถัวเฉลี่ยของเงินทุน (WACC)

ประเภท	สัดส่วน	ต้นทุนของ เงินทุน (ร้อยละ)	ต้นทุนของเงินทุน หลังหักภาษี (ร้อยละ)	ต้นทุนของเงินทุน ถัวเฉลี่ย (ร้อยละ)
เงินกู้	40	9.375	6.56	2.62
เงินทุนเจ้าของ	60	15.000		9.00
รวม	100			11.62

1.3 อัตราภาษีเงินได้คิดตามอัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา (ภาคผนวก ข)

1.4 คิดค่าเสื่อมราคาแบบเส้นตรง โดยค่าเสื่อมราคาอาคาร สิ่งปลูกสร้าง ยานพาหนะคิดค่าเสื่อมราคา 5 ปี ค่าเสื่อมราคาเฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ในสำนักงาน คิดค่าเสื่อมราคา 3 ปี

1.5 การเติบโตของธุรกิจ กำหนดให้มีการเจริญเติบโตของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย คือ 10% ตามอัตราการเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดเชียงใหม่

1.6 โครงสร้างรายได้ และค่าใช้จ่าย จะนำข้อมูลมาจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยมาใช้ในการวิเคราะห์

1.7 กำหนดให้เงินเดือนพนักงานทุกคน รวมถึงค่าจ้างและค่าแรงของพนักงานสูงขึ้นตามอัตราเงินเฟ้อที่ 5% ตามค่าเฉลี่ยแนวโน้มอัตราเงินเฟ้อของประเทศ ในระยะเวลา 3 ปี (ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2551 : ออนไลน์)

1.8 ไม่มีการให้เครดิตการค้าแก่ลูกค้า

สถานที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัยและรวบรวมข้อมูล

สถานประกอบการโรงเรียนสอนทำอาหารไทย, สำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเขตภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่และคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ระยะเวลาในการดำเนินการ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ใช้ระยะเวลาในการศึกษาทั้งหมด 9 เดือน เริ่มตั้งแต่เดือน กุมภาพันธ์ 2551 ถึงเดือน ตุลาคม 2551 ระยะเวลาการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการและแจกแบบสอบถามนักท่องเที่ยวทั้งหมด 2 เดือน ตั้งแต่เดือน กรกฎาคม 2551 จนถึงเดือน สิงหาคม 2551



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved