

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	2
คำจำกัดความที่ใช้ใน งานวิจัย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
แนวคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และส่วนประกอบของคุกกี้	6
แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนและการจำแนกต้นทุน	9
แนวคิดเกี่ยวกับผลตอบแทน	15
แนวคิดการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์การแปรรูปถั่วเหลืองใน ผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด	22
แนวคิดการศึกษาความเป็นไปได้	25
แนวคิดจากงานวิจัยของอาจารย์อรรถ ชันสี และคณะ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	27 31
กรอบแนวคิดในการวิจัย	35
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	36
ขั้นตอนและวิธีดำเนินการวิจัย	36
กลุ่มตัวอย่าง	37
	หน้า
การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	38
การเก็บรวบรวมข้อมูล	38
การวิเคราะห์ข้อมูล	38

บทที่ 4	ผลการวิจัย	39
	ผลการศึกษาเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In – Depth Intervix)	39
	ความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ วัตถุประสงค์ทางตรง	42
	ค่าแรงทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต การแปรรูป สำหรับการ การผลิตคุกกี้จากแป้งถั่วเหลืองสู่ธุรกิจ SMEs โดยการคำนวณ ต้นทุนและราคาขายของการผลิตคุกกี้เนยสดแต่ละตำรับ	
	ความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อ ต้นทุน ผลตอบแทน	48
	ค่าขายต่อหน่วย การแปรรูปถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดสู่ธุรกิจ SMEs ด้วยการวิเคราะห์และคำนวณผลตอบแทนที่ได้จากการลงทุน	
บทที่ 5	สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	55
	สรุปผลการวิจัย	55
	อภิปรายผลการวิจัย	57
	ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	60
	ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	60
	บรรณานุกรม	61
	บรรณานุกรมภาษาไทย	61
	ประวัติผู้วิจัย	63