

คำนำ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมและจัดฝึกอบรมด้านอาชีพการทำขนมไข่หงส์ รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มืงานทำ สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกหลักสูตรการทำขนมไข่หงส์ เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มิถุนายน 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมไข่หงส์	6
หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์	6
ความเป็นมา	6
จุดประสงค์การเรียนรู้	6
กลุ่มเป้าหมาย	6
ระยะเวลา	7
เนื้อหาหลักสูตร	7
การจัดการเรียนรู้	7
สื่อการเรียนรู้	7
การวัดและประเมินผล	7
การจบหลักสูตร	7
เอกสารหลักฐานการศึกษา	7
การเทียบโอนผลการเรียน	8
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์	9
ใบความรู้ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์	11
ใบความรู้ วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	12
ใบงาน เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์	17
ใบความรู้ ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์และการปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์	18
ใบงาน เรื่อง ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์และการปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์	20
ใบความรู้ การคิดต้นทุน กำไร	21
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร การผลิต และค่าใช้จ่ายในการทำขนมไข่หงส์	24
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	25
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	26
ใบงาน ช่องทางการตลาด	30
แบบวัดและประเมินผลการทำขนมไข่หงส์	31
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	32
บรรณานุกรม	33
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	

หลักสูตรการทำขนมไข่นกกระทา จำนวน 5 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมไข่นกกระทา

ผู้เรียนควรมีความรู้ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมไข่นกกระทา เช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า กะทิ น้ำตาลทราย ถั่วเขียวซีก น้ำตาลปีบ หอมแดง พริกไทย เกลือป่น งาขาว ดังนี้



น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลทรายที่ถูกนำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์เพื่อลดสิ่งเจือปนในผลึกและผิวของผลึกน้ำตาล โดยกระบวนการหลักของการผลิต น้ำตาลทรายขาวคือ การเคี้ยวเพื่อตกผลึก การปั่น และการอบแห้งเพื่อลดค่าความชื้นก่อนบรรจุกระสอบเพื่อจำหน่าย ลักษณะผลึกน้ำตาลทรายขาว มีสีอ่อนกว่า น้ำตาลทรายดิบ โดยจะเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือสีขาว



น้ำตาลปีบ เป็นส่วนผสมในอาหารและขนมที่ใช้กันทั่วไปในเอเชีย ตะวันออกกลางและแอฟริกาเหนือ ซึ่งให้รสหวานเหมือนน้ำตาล ทำมาจากน้ำเลี้ยงจากงวงเกสรตัวผู้หรือ"จั่น" ของพืชวงศ์ปาล์ม ในประเทศไทยส่วนใหญ่ผลิตจากงวงมะพร้าว ซึ่งเรียกอีกอย่างว่าน้ำตาลมะพร้าว ส่วนน้ำตาลที่ผลิตจากงวงตาลเรียกน้ำตาลโตนด ประเทศไทยมีการผลิตน้ำตาลปีบในหลายจังหวัดทางภาคกลาง เช่น เพชรบุรี และภาคใต้ เช่น สุราษฎร์ธานี



เกลือป่น เป็นแร่ธาตุส่วนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติก่อตัวเป็นแร่ผลึกรู้จักกันว่า เกลือหิน หรือแฮไลต์ เกลือพบได้ในปริมาณมหาศาลในทะเลซึ่งเป็นองค์ประกอบของแร่ที่สำคัญ ในมหาสมุทรมีแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ความเค็ม 3.5% เกลือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตสัตว์ ความเค็มเป็นรสชาติพื้นฐานของมนุษย์ เนื้อเยื่อสัตว์บรรจุเกลือปริมาณมากกว่าเนื้อเยื่อพืช ดังนั้นอาหารของชนเผ่าเร่ร่อนที่ดำรงชีวิตในฝูงต้องการเกลือเพียงเล็กน้อย หรือไม่ต้องการเกลือเลย ขณะอาหารประเภทซีเรียลจำเป็นต้องเพิ่มเกลือ เกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่ที่สุดและหาได้ง่ายที่สุด และการดองเค็มก็เป็นวิธีการถนอมอาหารที่สำคัญวิธีหนึ่ง



กะทิ ได้มาจากการนำเนื้อมะพร้าวที่ขูดแล้ว มาใส่น้ำอุ่นเล็กน้อยให้พอชุ่ม เคล้าให้ทั่ว และคั้นส่วนผสมผ่านกระชอนหรือผ้าขาวบาง น้ำกะทิที่ได้ในครั้งแรกนี้เรียกว่าหัวกะทิ น้ำกะทิที่ได้จากการคั้นครั้งที่สองหรือสามเรียกว่าหางกะทิ หัวกะทิจะเข้มข้นกว่าหาง และเป็นส่วนผสมหลักในการทำอาหาร



แป้งข้าวเจ้า หรือ แป้งญวน เป็นแป้งที่ทำมาจากข้าว เป็นแป้งที่ใช้มากที่สุดในการทำขนมไทย ในสมัยก่อนใช้แป้งสดที่ไม่จากข้าวสารแช่น้ำค้างคืน นำแป้งที่ได้จากการโม่มาทับน้ำออก ก็จะได้แป้งที่พร้อมนำไปทำขนมปัจจุบันนิยมใช้แป้งแห้งที่ผลิตจากโรงงาน เนื้อแป้งข้าวเจ้ามีลักษณะสากมือ เป็นผงหยาบกว่าแป้งสาลี



แป้งข้าวเหนียว เป็นแป้งที่ได้จากข้าวเหนียว ในสมัยก่อนได้แป้งไม่ ปัจจุบันนิยมใช้แป้งแห้ง ลักษณะของผงแป้งข้าวเหนียวมีสีขาวนวล สากมือน้อยกว่าแป้งข้าวเจ้า ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวมีความเหนียวนุ่ม



ถั่วเขียวเลาะเปลือกคุณภาพดีพร้อมใช้งาน ถั่วเขียวเลาะเปลือกผ่านขั้นตอนการคัดสรรและทำความสะอาดในโรงงานผลิตด้วยวิธีการที่ได้มาตรฐาน จนเกิดเป็นถั่วเขียวเลาะเปลือกรสอร่อย กลิ่นหอมน่ารับประทาน



พริกไทย เป็นพืชที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นราชาของเครื่องเทศที่มีกลิ่นฉุน และเป็นเครื่องเทศที่ให้รสเผ็ดร้อน สามารถนำมาทำพริกไทยแห้งเป็นเครื่องปรุงอาหาร



งาขาว มีถิ่นกำเนิดเช่นเดียวกับ งาดำ คือ งาขาวเป็นไม้ล้มลุกที่มีมาแต่โบราณ มีแหล่งกำเนิดในแถบประเทศเอธิโอเปีย ต่อมาก็กถูกนำเข้าไปยังอินเดีย จีน รวมถึงแถบแอฟริกาเหนือและเอเชียใต้



น้ำมันพืช เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่น ๆ ของพืช เหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่าง ๆ ที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ



หอมแดง เป็นพืชสมุนไพรจำพวกหัว จัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญในประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เลยทีเดียว และในประเทศไทยบ้านเรามีปลูกมากทางภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือโดยเป็นพืชเศรษฐกิจที่เป็นที่นิยมโดยเฉพาะการนำมาประกอบอาหารรับประทานอย่างย่ำต่างๆ และมีประโยชน์ในการช่วยขับลมและแก้อาการหวัดคัดจมูก



ถาด เป็นภาชนะใส่สิ่งของ ทำด้วยโลหะ ไม้ หรือพลาสติก เป็นต้น ลักษณะเป็นทรงกลม หรือสี่เหลี่ยม เตี้ยแบน มีขอบ



กะละมัง เป็นภาชนะก้นลึก ปากกว้าง ทำด้วยพลาสติก โลหะเคลือบ เป็นต้น ใช้สำหรับใส่ของ หรือซักล้างต่าง ๆ เรียก ซามโลหะเคลือบขนาดใหญ่ รูปทรงอย่างกะละมังว่า ซามกะละมัง



หม้อด้ามสแตนเลส หรือ หม้อโจ๊กสแตนเลส เบนทมอมต เมงบ เซต เทวบทุงตมย เहार ตัวหม้อมีทั้งทรงตรง ทรงป่อง และ ทรงปากบาน ด้ามจับมีทั้งแบบเปลือย



ทัพพี เป็นเครื่องมือจำพวกเดียวกับช้อน ใช้ในการตักน้ำแกงหรือของเหลวต่างๆ



ซึ้ง มีทั้งอลูมิเนียม และสแตนเลส ใช้สำหรับนึ่งอาหาร นึ่งติ่มซำ นึ่งปลา ซึ้งแต่ละชั้นมีรูสำหรับให้น้ำผ่าน ก้นซึ้งล่างสุด เป็นที่ใส่น้ำเพื่อให้ระเหยขึ้นด้านบน มีฝาปิดเพื่อให้น้ำวนอยู่ภายใน



ผ้าขาวบาง ใช้สำหรับกรองเอาเศษออกจากขนม



กระทะ ภาชนะหุงต้มปากกว้างผายออกทำด้วยโลหะ เช่น เหล็ก ทองเหลือง อะลูมิเนียม เป็นต้น มีทั้งชนิดก้นลึก ก้นตื้น ก้นแบน ส่วนใหญ่มีหูจับ หรือด้ามจับ



ตะหลิว อุปกรณ์ครัวจำพวกกระทะ และทัพพี ทำด้วยเหล็ก ไม้ พลาสติก เป็นต้น เป็นเครื่องมือใช้ผัดหรือทอดของในกระทะ



กระชอน เครื่องกรองของเหลว ใช้กรองกะทิ เป็นต้น เดิมสานด้วยผิวไม้ไผ่ ปัจจุบันทำด้วยอะลูมิเนียม สแตนเลส หรือพลาสติก

ผลิตภัณฑ์ขนมไข่หงส์



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมไข่หงส์

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมไข่หงส์ ขนมไข่หงส์ มีที่มาจากตำนานที่เล่าต่อกันมาว่า ในสมัยรัชกาลที่ 1 เจ้าจอมแว่น พระสนมเอก ได้คิดค้นขนมชนิดนี้ขึ้นเพื่อถวายพระองค์ เนื่องจากทรงโปรดเสวยไข่เหี้ย แต่ในช่วงนั้นหาไข่เหี้ยได้ยาก จึงได้ตัดแปลงเป็นขนมที่มีลักษณะคล้ายไข่เหี้ย แล้วเปลี่ยนชื่อเป็นขนมไข่หงส์ในภายหลัง

หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์

1. ความเป็นมา

ขนมไทย หัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรมที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายรูปแบบจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่ วัตถุดิบที่ใช้วิธีการทำที่กลมกลืนความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอมแสดงให้เห็นว่า คนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนม ออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ตทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ดังนั้น งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ โดยเน้นการรวมกลุ่มอาชีพของประชาชนในการทำขนมไข่หงส์ โดยยึดหลักการจัดการศึกษาที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต เน้นชุมชนเป็นฐาน จัดการเรียนรู้ที่เน้นกระบวนการมีส่วนร่วม เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยและประสบการณ์ในการประกอบอาชีพตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ไปปรับใช้และพัฒนาอาชีพให้มีอยู่มีกิน มีความเข้มแข็งและมั่นคงในการประกอบอาชีพที่ส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างต่อเนื่อง และส่งผลต่อการพัฒนาชุมชนและสังคมมีความเข้มแข็ง ยั่งยืน และเป็นชุมชนสังคมแห่งการเรียนรู้อย่างแท้จริง

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์
- 2.2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ได้
- 2.4. ปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์ได้
- 2.5. คิดต้นทุน กำไรจากการทำขนมไข่หงส์ได้
- 2.6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดการทำขนมไข่หงส์ได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

รวม	5	ชั่วโมง
-ทฤษฎี	1	ชั่วโมง
-ปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมปังแห้ง
- 5.2 วัสดุอุปกรณ์การทำขนมปังแห้งและการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำขนมปังแห้ง
- 5.4 การปฏิบัติการทำขนมปังแห้ง
- 5.5 การคิดต้นทุน กำไร
- 5.6 ช่องทางการจัดการการตลาดการทำขนมปังแห้ง

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา

8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม และจากชิ้นงาน/ผลงาน

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

ใบสำคัญผู้ผ่านการฝึกอบรม แบบ กศ.ตน.11 ออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวน ชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษา รายวิชาเลือก สารระการ ประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

กรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์ จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์	1. ใบความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์ 2. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	10 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมไข่หงส์ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์ 3. รูปภาพ	5. ประเมินผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
3. ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์	3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ได้	3. ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ 2. ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์	1. ใบความรู้ เรื่องการทำขนมไข่หงส์ 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		20 นาที	1 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์ จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์	4. สามารถปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์ได้	4. การปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์	1. วิทยากรบรรยาย/สาธิตวิธีการทำขนมไข่หงส์และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การฝึกปฏิบัติ	1. ใบงาน การทำขนมไข่หงส์ 2. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์			3 ชั่วโมง
5. การคิดต้นทุนกำไร	5. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมไข่หงส์ได้	5. การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้ เรื่องการคำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงาน	10 นาที		
6. ช่องทางการจัดการการตลาดการทำขนมไข่หงส์	6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดการทำขนมไข่หงส์ได้	6. ช่องทางการตลาดการทำขนมไข่หงส์	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	1. ใบความรู้ เรื่องช่องทางการตลาด 2. สื่อออนไลน์	10 นาที		

ใบความรู้

เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทา

อาชีพ คือการทำมาหากินของมนุษย์ เป็นการแบ่งหน้าที่การทำงานของคนในสังคม และทำให้ดำรงอาชีพในสังคมได้ บุคคลที่ประกอบอาชีพจะได้ค่าตอบแทน หรือรายได้ที่จะนำไปใช้จ่ายในการดำรงชีวิต และสร้างมาตรฐานที่ดีให้แก่ครอบครัว ชุมชน และประเทศชาติ ความจำเป็นของการประกอบอาชีพมีดังนี้

1. เพื่อตนเอง การประกอบอาชีพทำให้มีรายได้มาใช้จ่ายใช้สอยในชีวิต
2. เพื่อครอบครัว ทำให้สมาชิกของครอบครัวได้รับการเลี้ยงดูทำให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
3. เพื่อชุมชน ถ้าสมาชิกในชุมชนมีอาชีพและมีรายได้ดีจะส่งผลให้สมาชิกมีความเป็นอยู่ดีขึ้น อยู่ดีกินดี ส่งผลให้ชุมชนเข้มแข็งและพัฒนาตนเองได้

4. เพื่อประเทศชาติ เพื่อประชากรของประเทศมีการประกอบอาชีพที่ดี มีรายได้ดี ทำให้มีรายได้ที่เสียภาษีให้กับรัฐบาลมีรายได้ไปใช้บริหารประเทศต่อไป

มนุษย์ไม่สามารถผลิตสิ่งต่างๆมาสนองความต้องการของตนเองได้ทุกอย่างจำเป็นต้องมีการแบ่งกันทำและเกิดความชำนาญ จึงทำให้เกิดการแบ่งงานและแบ่งอาชีพต่างๆขึ้น สาเหตุที่ต้องมีการแบ่งอาชีพมีดังนี้

1. ความรู้ความสามารถของแต่ละคนแตกต่างกัน
2. ตำแหน่งทางภูมิศาสตร์และภูมิประเทศที่แตกต่างกัน
3. ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่ที่แตกต่างกัน

การแบ่งงานและอาชีพให้เกิดประโยชน์ ดังนี้

1. สามารถตอบสนองความต้องการซึ่งกันและกันได้
2. ได้ทำงานที่ตนเองถนัด
3. ทำให้เกิดการขยายตัวของธุรกิจในด้านต่างๆ

ใบความรู้

เรื่อง วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์

ผู้เรียนควรมีความรู้ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมไข่หงส์ เช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า กะทิ น้ำตาลทราย ถั่วเขียวซีก น้ำตาลปีบ หอมแดง พริกไทย เกลือป่น งาขาว ดังนี้



น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลทรายที่ถูกนำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์เพื่อลดสิ่งเจือปนในผลึกและผิวของผลึกน้ำตาล โดยกระบวนการหลักของการผลิต น้ำตาลทรายขาวคือ การเคี้ยวเพื่อตกผลึก การปั่น และการอบแห้งเพื่อลดค่าความชื้นก่อนบรรจุกระสอบเพื่อจำหน่าย ลักษณะผลึกน้ำตาลทรายขาว มีสีอ่อนกว่า น้ำตาลทรายดิบ โดยจะเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือสีขาว



น้ำตาลปีบ เป็นส่วนผสมในอาหารและขนมที่ใช้กันทั่วไปในเอเชีย ตะวันออกกลางและแอฟริกาเหนือ ซึ่งให้รสหวานเหมือนน้ำตาล ทำมาจากน้ำเลี้ยงจากงวงเกสรตัวผู้หรือ"จั่น" ของพืชวงศ์ปาล์ม ในประเทศไทยส่วนใหญ่ผลิตจากงวงมะพร้าว ซึ่งเรียกอีกอย่างว่าน้ำตาลมะพร้าว ส่วนน้ำตาลที่ผลิตจากงวงตาลเรียกน้ำตาลโดนด ประเทศไทยมีการผลิตน้ำตาลปีบในหลายจังหวัดทางภาคกลาง เช่น เพชรบุรี และภาคใต้ เช่น สุราษฎร์ธานี



เกลือป่น เป็นแร่ธาตุส่วนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติก่อตัวเป็นแร่ผลึกรู้จักกันว่า เกลือหิน หรือแฮไลต์ เกลือพบได้ในปริมาณมหาศาลในทะเลซึ่งเป็นองค์ประกอบของแร่ที่สำคัญ ในมหาสมุทร มีแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ความเค็ม 3.5% เกลือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตสัตว์ ความเค็มเป็นรสชาติพื้นฐานของมนุษย์ เนื้อเยื่อสัตว์บรรจุเกลือปริมาณมากกว่าเนื้อเยื่อพืช ดังนั้นอาหารของชนเผ่าเร่ร่อนที่ดำรงชีวิตในฝูงต้องการเกลือเพียงเล็กน้อย หรือไม่ต้องการเกลือเลย ขณะอาหารประเภทซีเรียลจำเป็นต้องเพิ่มเกลือ เกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่ที่สุดและหาได้ง่ายที่สุด และการดองเค็มก็เป็นวิธีการถนอมอาหารที่สำคัญวิธีหนึ่ง



กะทิ ได้มาจากการนำเนื้อมะพร้าวที่ขูดแล้ว มาใส่น้ำอุ่นเล็กน้อยให้พอชุ่ม เคล้าให้ทั่ว และคั้นส่วนผสมผ่านกระชอนหรือผ้าขาวบาง น้ำกะทิที่ได้ในครั้งแรกนี้เรียกว่าหัวกะทิ น้ำกะทิที่ได้จากการคั้นครั้งที่สองหรือสามเรียกว่าหางกะทิ หัวกะทิจะเข้มข้นกว่าหาง และเป็นส่วนผสมหลักในการทำอาหาร



แป้งข้าวเจ้า หรือ แป้งญวน เป็นแป้งที่ทำมาจากข้าว เป็นแป้งที่ใช้มากที่สุดในการทำขนมไทย ในสมัยก่อนใช้แป้งสดที่ไม่ผ่านการแช่น้ำค้างคืน นำแป้งที่ได้จากการโม่มาทับน้ำออก ก็จะได้แป้งที่พร้อมนำไปทำขนมปัจจุบันนิยมใช้แป้งแห้งที่ผลิตจากโรงงาน เนื้อแป้งข้าวเจ้ามีลักษณะสากมือ เป็นผงหยาบกว่าแป้งสาลี



แป้งข้าวเหนียว เป็นแป้งที่ได้จากข้าวเหนียว ในสมัยก่อนได้แป้งโม่ ปัจจุบันนิยมใช้แป้งแห้ง ลักษณะของผงแป้งข้าวเหนียวมีสีขาวนวล สากมือน้อยกว่าแป้งข้าวเจ้า ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวมีความเหนียวนุ่ม



ถั่วเขียวเลาะเปลือกคุณภาพดีพร้อมใช้งาน ถั่วเขียวเลาะเปลือกผ่าซีกส่วนผสมสำคัญในอาหารหลายอย่างของไทย ผลิตด้วยวิธีการที่ได้มาตรฐาน จนเกิดเป็นถั่วเขียวเลาะเปลือกรสอร่อย กลิ่นหอมน่ารับประทาน



พริกไทย เป็นพืชที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นราชาของเครื่องเทศที่มีกลิ่นฉุน และเป็นเครื่องเทศที่ให้รสเผ็ดร้อน สามารถนำมาทำพริกไทยแห้งเป็นเครื่องปรุงอาหาร



งาขาว มีถิ่นกำเนิดเช่นเดียวกับ งาดำ คือ งาขาวเป็นไม้ล้มลุกที่มีมาแต่โบราณ มีแหล่งกำเนิดในแถบประเทศเอธิโอเปีย ต่อมาก็ถูกนำเข้าไปยังอินเดีย จีน รวมถึงแถบแอฟริกาเหนือและเอเชียใต้



น้ำมันพืช เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่น ๆ ของพืช เหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่าง ๆ ที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ



หอมแดง เป็นพืชสมุนไพรจำพวกหัว จัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญในประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เลยทีเดียว และในประเทศไทยบ้านเรามีปลูกมากทางภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือโดยเป็นพืชเศรษฐกิจที่เป็นที่นิยมโดยเฉพาะการนำมาประกอบอาหารรับประทานอย่างต่างๆ และมีประโยชน์ในการช่วยขับลมและแก้อาการหวัดคัดจมูก



ถาด เป็นภาชนะใส่สิ่งของ ทำด้วยโลหะ ไม้ หรือพลาสติก เป็นต้น ลักษณะเป็นทรงกลม หรือสี่เหลี่ยม เตี้ยแบน มีขอบ



กะละมัง เป็นภาชนะก้นลึก ปากกว้าง ทำด้วยพลาสติก โลหะเคลือบ เป็นต้น ใช้สำหรับใส่ของ หรือซักล้างต่าง ๆ เรียกชามโลหะเคลือบขนาดใหญ่ รูปทรงอย่างกะละมังว่า ชามกะละมัง



หม้อด้ามสแตนเลส หรือ หม้อโจ๊กสแตนเลส เบนทอมมต เมฆบ เซต เทวบทุจตมย เหาร ตัวหม้อมีทั้งทรงตรง ทรงป่อง และ ทรงปากบาน ด้ามจับมีทั้งแบบเปลือย



ทัพพี เป็นเครื่องมือจำพวกเดียวกับช้อน ใช้ในการตักน้ำแกงหรือของเหลวต่างๆ



ซึ้ง มีทั้งอลูมิเนียม และสแตนเลส ใช้สำหรับนึ่งอาหาร นึ่งติ่มซำ นึ่งปลา ซึ้งแต่ละชั้นมีรูสำหรับให้น้ำผ่าน ก้นซึ้งล่างสุด เป็นที่ใส่น้ำเพื่อให้ระเหยขึ้นด้านบน มีฝาปิดเพื่อให้น้ำวนอยู่ภายใน



ผ้าขาวบาง ใช้สำหรับกรองเอาเศษออกจากขนม



กระทะ ภาชนะหุงต้มปากกว้างผายออกทำด้วยโลหะ เช่น เหล็ก ทองเหลือง อะลูมิเนียม เป็นต้น มีทั้งชนิดก้นลึก ก้นตื้น ก้นแบน ส่วนใหญ่มีหูจับ หรือด้ามจับ



ตะหลิว อุปกรณ์ครัวจำพวกกระทะ และทัพพี ทำด้วยเหล็ก ไม้ พลาสติก เป็นต้น เป็นเครื่องมือใช้ผัดหรือทอดของในกระทะ



กระชอน เครื่องกรองของเหลว ใช้กรองกะทิ เป็นต้น เดิมสานด้วยผิวไม้ไผ่ ปัจจุบันทำด้วยอะลูมิเนียม สแตนเลส หรือพลาสติก

ผลิตภัณฑ์ขนมไข่หงส์



ใบงาน

เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์

1. ให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์

.....
.....
.....

2. ให้ผู้เรียนบอกวิธีการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ การทำขนมไข่หงส์

.....
.....
.....

ใบความรู้

เรื่อง ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์และการปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์

ส่วนประกอบการทำขนมไข่หงส์

แป้งสำหรับห่อ

1.แป้งข้าวเหนียว	จำนวน	180 กรัม
2.แป้งข้าวเจ้า	จำนวน	20 กรัม
3.ผงฟู	จำนวน	1 ช้อนชา
4.น้ำร้อน	จำนวน	120 กรัม
5.น้ำตาลทราย	จำนวน	40 กรัม
6.เกลือป่น	จำนวน	1/2 ช้อนชา
7.น้ำมันพืช	จำนวน	25 กรัม
8.งาขาวสำหรับคลุก		

ไส้ขนม

1.ถั่วเขียวซีกนึ่งสุก	จำนวน	200 กรัม
2.หัวกะทิ	จำนวน	100 กรัม
3.น้ำตาลทราย	จำนวน	50 กรัม
4.เกลือป่น	จำนวน	1/4 ช้อนชา
5.พริกไทยป่น		

ขั้นเตรียมการ

1. เตรียมวัตถุดิบ แป้งข้าวเหนียว/แป้งข้าวเจ้า/กะทิ/น้ำตาลทราย/ถั่วเขียวซีก/น้ำตาลปีบ/หอมแดงซอย/พริกไทย/เกลือป่น
2. เตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ ได้แก่ กะละมัง/ทัพพี/กะทะ/ตะหลิว

วิธีการทำแป้งห่อ ขนมไข่หงส์

1. เริ่มด้วยการทำแป้งขนม ด้วยการร่อนส่วนผสมแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้าและผงฟูให้เข้ากัน
2. แยกขามผสม เติมน้ำร้อน น้ำตาลทรายและเกลือคนให้น้ำตาลละลายดีแล้วค่อยเทส่วนผสมน้ำใส่ลงในแป้งตามด้วยน้ำมัน คนเข้าให้พอเข้ากัน
3. จากนั้นใช้มือนวดต่อทั้งหมดจนเนียนดี สุดท้ายคลุมด้วยพลาสติกแร็ป พักแป้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 30 นาที

วิธีการทำไส้หวาน ขนมไข่หงส์

1. เตรียมถั่วเขียวสำหรับทำไส้ด้วยการล้างทำความสะอาดและแช่ถั่วเขียวซีกไว้อย่างน้อย 3 ชั่วโมง
2. ใช้กระชอนตักถั่วเขียวพักขึ้นสะเด็ดน้ำจากนั้นตั้งหม้อหนึ่งรองด้วยผ้าขาวบางใส่ถั่วเขียวซีกลงไปนึ่งประมาณ 30 นาที หรือจนกว่าถั่วจะสุก
3. นำถั่วเขียวที่นึ่งสุกแล้วพร้อมใส่กะทิ น้ำตาล เกลือป่นไปให้ละเอียด
4. จากนั้นให้ตั้งกระทะไฟอ่อน แล้วใส่ถั่วเขียวที่ป่นไว้ลงไป
5. ผัดใส่ไปเรื่อยๆ จนกะทิงวด กวนต่อไปจนกระทั่งเนื้อถั่วเนียนดีและสามารถปั้นเป็นก้อนได้ตักขึ้นพักไว้ให้เย็น ปั้นเป็นก้อนกลม ก้อนละ 15 กรัมทำจนหมดพักไว้

ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์

1. นำแป้งที่พักไว้ออกมาปั้นเป็นก้อนกลม ก้อนละ 20 กรัม
2. จากนั้นกดแป้งให้เป็นแผ่นกลมๆ วางไส้หวานที่ปั้นไว้ใส่ตรงกลาง ค่อยๆ ตลบแป้งขึ้นมาห่อไส้จนมิดแล้ว ปิดท้ายด้วยการเอาขนมที่ปั้นแล้วไปคลุกงาขาวให้ทั่ว ทำซ้ำจนกว่าไส้จะหมด โดยพยายามทำให้ทุกลูกมีขนาดและน้ำหนักเท่าๆ กัน ตอนทอดขนมทุกลูกจะสุกพร้อมๆ กัน
3. ตั้งกระทะไฟกลางค่อนข้างอ่อน เทน้ำมันให้ท่วมรอจนน้ำมันเริ่มร้อน แล้วจึงค่อยนำขนมที่ปั้นไว้ลงทอด
4. ปล่อยให้ผิวของแป้งเริ่มสุกขึ้นเล็กน้อยจากนั้นให้ใช้กระชอนคอยคนอยู่ตลอดเพื่อให้ขนมสีสวยทั่วทั้งตัวรอจนขนมมีสีสวยและแป้งพองขึ้น ให้ตักพักไว้บนตะแกรง
5. จัดลงจาน พร้อมรับประทาน

ใบความรู้

เรื่อง การคำนวณต้นทุน กำไร

การคำนวณต้นทุนเป็นส่วนหนึ่งของระบบบัญชีและการเงินของกิจการ เป็นการบันทึกการวัดผลและรายงานข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนของสินค้าของกิจการโดยทั่วไป การคำนวณต้นทุนจะใช้เวลา และลงรายละเอียดมากในกิจการที่ผลิตสินค้า แต่ไม่ได้หมายความว่ากิจการประเภทอื่น เช่น กิจการขายส่ง ขายปลีกร้านอาหาร หรือบริการต่าง ๆ ไม่มีความสำคัญในการที่ต้องคำนวณต้นทุน การคำนวณต้นทุนสามารถนำไปใช้ได้ในทุกกิจการเพราะมีความสำคัญต่อการบริหารจัดการธุรกิจ ดังนี้

1. เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายของธุรกิจ
2. เพื่อสามารถนำต้นทุนทั้งหมดของกิจการมาเปรียบเทียบกับรายได้จากการขาย เพื่อจะได้ทราบว่ากำไรหรือขาดทุนในการขายสินค้า
3. เพื่อคำนวณหรือตีราคาสินค้าคงเหลือที่ขายได้ไม่หมดว่ามีมูลค่าเท่าไร
4. เพื่อใช้ในการวางแผนและควบคุมการซื้อสินค้า และจัดทำงบประมาณในการซื้อสินค้า รวมทั้ง ต่อรองราคากับผู้ขายวัตถุดิบ
5. เพื่อใช้ในการตัดสินใจว่าสินค้าใดควรขายต่อไปและสินค้าใดควรเลิกขาย (ในกรณีที่ผู้ผลิตมีสินค้าหลายชนิด)

ต้นทุนแบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะ

1. ต้นทุนผันแปร คือต้นทุนที่ผันแปรตามจำนวนหน่วยที่ผลิตหรือขาย เช่น วัตถุดิบ ค่าแรงทางตรง ค่าใช้จ่ายในการผลิตทางตรง เป็นต้น
 2. ต้นทุนคงที่ คือต้นทุนที่เกิดขึ้นไม่ว่ากิจการจะได้ขายสินค้าหรือไม่ ต้นทุนนี้จะไม่เปลี่ยนแปลงตามจำนวนหน่วยที่ผลิตหรือขาย เช่น เงินเดือนพนักงานหน้าร้าน ค่าเช่าร้าน ค่าเสื่อมราคา ค่าประกันภัย เป็นต้น
- ดังนั้น ต้นทุนการผลิตจะประกอบไปด้วยวัตถุดิบ + ค่าแรงงาน + ค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งทั้งสามรายการนี้เป็นเพียงส่วนของการผลิตเท่านั้น หากจะคิดต้นทุนรวมของสินค้าแล้วจำเป็นต้องนำค่าใช้จ่ายในการขาย และดำเนินการมารวมด้วย เช่น เงินเดือน ค่าคอมมิชชั่นพนักงานขาย ค่าแรงพนักงานขายหน้าร้าน ค่าการตลาด (โฆษณา แผ่นพับ) ค่าเช่าสำนักงานและร้าน ค่าไฟฟ้าและน้ำประปา ค่าโทรศัพท์ ค่าน้ำมันรถ ดอกเบี้ย ค่าเช่ารถ ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ฯลฯ เพื่อการคำนวณต้นทุนให้ใกล้เคียงความจริง หากคำนวณแค่วัตถุดิบค่า แรงงาน และค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ก็อาจทำให้ได้ต้นทุนสินค้าที่น้อยกว่าความเป็นจริงและมีผลทำให้ ตั้งราคาขายที่ต่ำไป อาจทำให้ขาดทุนได้

การคำนวณแบบง่ายเหมาะสำหรับผู้ประกอบการรายเล็กที่มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์น้อยชนิด อาจขายเพียงน้ำพริก หรือขนมพุกก็ได้ ซึ่งเหมาะกับการคำนวณสินค้าประเภท OTOP ที่มีความชัดเจนในเรื่องการใช้วัตถุดิบ ค่าแรงงานต่อรอบ การผลิตและไม่มีเก็บสต็อกวัตถุดิบไว้ การคำนวณจำเป็นต้องคิดเพื่อให้ทราบถึงต้นทุนผลิตต่อหน่วย และนำต้นทุนผลิตไปรวมกับค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนรวมของสินค้าอีกครั้งหนึ่ง

ความหมายการลงทุน คือ การนำเงินที่เก็บสะสมไปสร้างผลตอบแทนที่สูงกว่าการออม โดยการลงทุนในพันธบัตรรัฐบาล หรือหลักทรัพย์ต่าง ๆ ซึ่งจะมี ความเสี่ยง ที่สูงขึ้น

การลงทุนส่วนบุคคล

ทำไมบุคคลจึงต้องลงทุน (Why Invest) โดยปกติรายได้ที่บุคคลได้รับจะถูกจัดสรรออกไปเป็น 2 ด้านใหญ่ๆ คือ ส่วนหนึ่งเพื่อใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน และอีกส่วนหนึ่งเก็บออมไว้สำหรับใช้จ่ายในวันข้างหน้า

การใช้จ่ายเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันของบุคคลเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ แต่ถ้าสามารถจัดสรรค่าใช้จ่ายอย่างเหมาะสมให้มีเงินเหลือใช้ ก็จะเป็นประโยชน์ที่จะมีเงินออมเก็บไว้สำหรับความจำเป็นในวันข้างหน้าได้มากขึ้น

การที่คนเราเก็บออมก็เพราะได้เปรียบเทียบแล้วว่า เงินที่เก็บออมไว้เพื่อใช้จ่ายในวันข้างหน้าจะให้ประโยชน์คุณค่าหรือความพอใจสูงสุดแก่เขามากกว่าจะเอามาใช้เสียในวันนี้

ทำอย่างไรจึงจะให้เงินออมที่อุตสาหกรรมไว้มันเพิ่มพูนค่าและก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่เจ้าของสิ่งสำคัญก็คือ คนเราต้องรู้จัก "การลงทุน" (Investments) การลงทุนเป็นการนำเอาทรัพย์สินที่บุคคลมีอยู่ไปดำเนินการในทางที่ก่อให้เกิดประโยชน์ ซึ่งจะให้ผลตอบแทนกลับคืนมาในช่วงเวลานั้น

การลงทุนทางการเงิน (Financial investments)

หมายถึง การที่ผู้ลงทุนนำเงินที่มีอยู่ไปซื้อหลักทรัพย์ต่าง ๆ ซึ่งหลักทรัพย์ดังกล่าวก่อให้เกิดรายได้กับผู้ลงทุนนั้น ซึ่งการลงทุนทางการเงินโดยทั่วไปมักจะผ่านกลไกของตลาดการเงิน

วัตถุประสงค์ของการลงทุนทางการเงิน เพื่อจะได้รับผลตอบแทนจากการลงทุนในรูปแบบของดอกเบี้ย (Interest) เงินปันผล Dividend) กำไรจากการซื้อขายหุ้น (Capital gain) และสิทธิพิเศษอื่น ๆ กล่าวโดยสรุปก็คือมุ่งผลตอบแทนจากการใช้ทุนในรูปแบบของผลตอบแทนทางการเงิน (Monetary return) นั่นเอง

เงินเพื่อการลงทุนได้มาจากไหน (Money For investing)

เงินสำหรับนำมาลงทุนได้มาจากแหล่งใด หรือมีทางที่จะได้มาอย่างไรถ้าบุคคลได้มีการวางแผนจัดการเรื่องการเงินของตนอย่างมีประสิทธิภาพแล้ว ก็จะมีทางให้ได้เงินก้อนหนึ่งเพื่อการลงทุนได้เสมอ บุคคลมีโอกาสดำเนินเงินมาจาก

1. การรู้จักทำงบประมาณ (Using budgets) เราสามารถควบคุมการใช้จ่ายให้อยู่ในขอบเขตของเงินงบประมาณที่กำหนด ก็จะทำให้มีเงินออมเหลืออยู่จริงตามที่คาดคะเนไว้ ซึ่งเงินออมส่วนนี้สามารถนำไปลงทุนหาผลประโยชน์ได้

2. การออมโดยวิธีบังคับ (Forced saving) ตามหลักของการจ่ายเงินเดือนซึ่งธุรกิจได้มีการหักเงินสะสมหรือเงินสำรองเลี้ยงชีพของพนักงานไว้ เงินออมส่วนนี้เป็นของลูกจ้างพนักงาน แต่ยังคงไม่ได้จนกว่าจะทำตามเงื่อนไขที่กำหนด ธุรกิจจะนำเงินสดดังกล่าวไปให้สถาบันการเงินหรือบุคคลที่สามเป็นผู้ดูแลหาผลประโยชน์ให้แยกตามที่ถูกกฎหมายกำหนด และจะจ่ายคืนแก่เจ้าของผู้มีสิทธิได้รับเมื่อถึงเวลา เงินออมโดยวิธีบังคับจึงเป็นเงินลงทุนทางหนึ่งของบุคคลเพียงแต่เขาไม่ได้เป็นผู้ลงทุนเอง โดยตรงแต่สถาบันนายจ้างเป็นผู้ลงทุนแทนให้

3. การยกเว้นรายจ่ายไม่จำเป็นเสียบ้าง (Skip an expenditure) เป็นธรรมชาติของบุคคลที่มีเงินแล้วจะใช้จ่ายไปตามวิสัยปกติที่เคยเป็นมา เช่นทุกวันอาทิตย์ต้องออกไปทานข้าวนอกบ้าน ดูภาพยนตร์ เล่นโบว์ลิ่ง เล่นกอล์ฟ หรือซื้อของตามห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ ดังนั้นถ้าจะมีการยกเลิกบ้างก็ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย จะมีเงินเหลือนำมาลงทุนได้

4. การประหยัดรายได้พิเศษ (Save the nonroutine incomes) บางครั้งคนเราก็มักจะได้รับรายพิเศษเข้ามาบ้าง เช่น การไปทำงานพิเศษมีรายได้หรือขายของเก่า ที่ไม่ใช่แล้ว หรือญาติผู้ใหญ่ได้ให้เงินเป็นของขวัญรางวัล ซึ่งเงินเหล่านี้ยังไม่มีคามจำเป็นที่จะต้องรีบใช้จ่ายแต่ประการใด ดังนั้นถ้าสามารถเก็บออมไว้ก็จะนำไปหาผลประโยชน์ได้มาก

ผลตอบแทนจากการลงทุน (Return from investing)

การลงทุนมีความสัมพันธ์กับด้านผลตอบแทน (Returns) และความเสี่ยง (Risks) การที่คนเราลงทุนก็เพราะเราคาดหวังจะได้รับผลตอบแทนเท่านั้นเท่านั้น แต่บางครั้งไม่เป็นไปตามที่คาดหมาย จึงต้องอยู่ภายใต้ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ด้วย ผลตอบแทนจากการลงทุน มีหลายรูปแบบได้แก่

ก. รายได้ตามปกติ (Current income) รายได้ตามปกติได้แก่ ดอกเบี้ยหรือเงินปันผลในกรณีที่บุคคลซื้อพันธบัตรหรือลงทุนในหุ้นต่าง ๆ ซึ่งกำหนดเวลาที่จะได้รับดอกเบี้ยหรือเงินปันผลตามที่บริษัทระบุไว้

ข. กำไรจากการซื้อขายหุ้น (Capital gains) ในกรณีของหุ้นสามัญที่บุคคลลงทุนซื้อไว้มีราคาสูงขึ้น ซึ่งเมื่อขายออกไปแล้วจะได้กำไร

ค. ค่าเช่า (Rent) ในการลงทุนซื้อทรัพย์สินโดยเฉพาะอย่างยิ่งพวกอสังหาริมทรัพย์ เช่นที่ดิน บ้าน อพาร์ทเมนต์ ที่อยู่อาศัย เมื่อนำไปให้ผู้อื่นเช่าก็จะมีรายได้ ค่าเช่าเป็นรายได้ที่คืนมาสู่เจ้าของ

ง. ผลตอบแทนอื่น ๆ (Others) เช่นการซื้อหุ้นสามัญก็จะมีสิทธิในหารออกกเสียงเลือกคณะกรรมการของบริษัท และถ้าถือหุ้นไว้มากก็จะมีโอกาสจะได้รับเลือกเป็นผู้บริหารซึ่งสามารถกำหนดนโยบายของบริษัทได้ หรือสิทธิในการซื้อขายหุ้นใหม่ได้ในราคาพิเศษ เป็นต้น

ใบความรู้

ให้ผู้เรียนคิดต้นทุน กำไร การผลิต และค่าใช้จ่ายในการทำขนมไข่หงส์

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	1.แป้งข้าวเหนียว	180 กรัม	10	การกำหนดราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ
	2.แป้งข้าวเจ้า	20 กรัม	5	
	3.ผงฟู	1 ช้อนชา	25	
	4.น้ำตาลทราย	40 กรัม	5	
	5.น้ำมันพืช	1 ขวด	55	
	6.ถั่วเขียวซีก	200 กรัม	10	
	7.หัวกะทิ	100 กรัม	25	
	รายได้	ได้ทั้งหมด 50 ลูก ขาย 5 ลูก 20 บาท ทั้งหมดได้ 200 บาท	135 บาท	กำไร 67.50 บาท

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

- กำหนดกำไรที่ต้องการได้จากต้นทุน X (กำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

ตัวอย่างเช่น

ขาย 200 จากต้นทุน 135 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 50

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = 135×50 หาร 100 = 67.50

- การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หารด้วยจำนวนหน่วย

ตัวอย่าง

การทำขนมไข่หงส์ ได้ 50 ลูก จากต้นทุน 135 บาท และกำไรที่ต้องการ 67.50 บาท

ฉะนั้น ราคาขาย = $135 \text{ บาท} + 67.50 \text{ บาท}$ หารด้วย 10 ชุด = 20.25 บาทเศษ = 20 บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน

การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			1. ให้กำหนดกำไรที่ ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคาต่อ หน่วยจึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย			
	รวมรายได้			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = _____ จำนวนหน่วย

ใบความรู้

เรื่อง ช่องทางการตลาด

ความหมายของการตลาด

การตลาด คือ การกระทำกิจกรรมต่างๆ ในทางธุรกิจที่มีผลให้เกิดการนำสินค้าหรือบริการจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภคหรือผู้ใช้บริการนั้นๆ ให้ได้รับความพึงพอใจ ขณะเดียวกัน ก็บรรลุวัตถุประสงค์ของกิจการ

องค์ประกอบของการตลาด

1. มีสิ่งที่จะโอนเปลี่ยนกรรมสิทธิ์ คือ สินค้าหรือบริการ
2. มีตลาด คือ ผู้ซื้อที่ต้องการซื้อสินค้าหรือบริการ
3. มีผู้ขายสินค้าหรือบริการ
4. มีการแลกเปลี่ยน

ตลาดตามความหมายของบุคคลทั่วไป

ตลาด หมายถึง สถานที่ ที่เป็นศูนย์กลางในการแลกเปลี่ยน สถานที่ที่ผู้ซื้อผู้ขายจะไปตกลงซื้อขายสินค้ากัน ตลาดตามความหมายของนักธุรกิจหรือนักการตลาด

ตลาด คือ บุคคล หน่วยงาน องค์กรที่มีความคิดที่จะซื้อสินค้า มีอำนาจซื้อ และมีความเต็มใจที่จะซื้อสินค้าหรือบริการ

ความสำคัญของการตลาด

การตลาดมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต และยกระดับความเป็นอยู่ของมนุษย์ ในสังคม ทำให้เกิดการพึ่งพาอาศัยกันอย่างเป็นระบบในสังคมมนุษย์แต่ละคน สามารถประกอบ อาชีพที่ ตนเองถนัดและได้ใช้ความรู้ความสามารถของแต่ละบุคคลได้ อย่างเต็มกำลังความสามารถ และการตลาดมีบทบาทอย่างใหญ่หลวงต่อความเจริญเติบโต และพัฒนาการทางเศรษฐกิจของ ประเทศ เนื่องจากการตลาดเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการวิจัย และพัฒนาหาสิ่งแปลกใหม่ มาสนองความต้องการของตลาดและสังคม ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาส เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการได้หลายทางและ ผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบสนองความต้องการ สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภค จึงมีผลทำให้เกิด การจ้างงาน เกิดรายได้กับแรงงาน และธุรกิจ ทำให้ประชาชน มีกำลังการซื้อ และสามารถสนอง ความต้องการในการบริโภค ซึ่งทำให้ มาตรฐาน การครองชีพของบุคคล ในสังคมมีระดับสูงขึ้น และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ธุรกิจขายของออนไลน์ช่างหอมหวาน ไม่ว่าคุณจะเป็นใคร มีอาชีพหลักอยู่แล้ว หรืออยากทำเป็นอาชีพเสริม จะอยู่ในแวดวงไหนก็ตาม ต่างก็อยากมีโอกาสลองหาทุนทำธุรกิจค้าขายออนไลน์ให้ได้สักครั้ง เพราะต่างเห็นข้อดีของการขายที่แทบไม่ต้องเสียเงินลงทุน ไม่ต้องเสียค่าเช่าพื้นที่ตั้งของ ซื้อง่ายขายหมดเร็ว หรือจะด้วยเหตุผลใดก็ตาม อยากยื่นหนึ่งในธุรกิจร้านค้าออนไลน์ นอกจากจะต้องมีข้อมูลว่าจะหาเงินทุนจากไหนดี ต้องมาดู Checklist ที่ควรมีต่อไปนี้



ชื่อร้านต้องปัง

ตั้งแต่คิดเริ่มต้นจะเปิดร้านค้าออนไลน์แล้ว คุณควรที่จะมีชื่อร้านที่สื่อถึงสินค้าที่คุณต้องการจะขายอยู่ในใจไว้บ้างอยู่แล้ว ถูกไหมครับ หลักการตั้งชื่อร้านไม่ได้มีอะไรซับซ้อน คือ ต้องอ่านง่าย สั้นกระชับ ฟังแล้วติดหู ตั้งแต่ครั้งแรก นอกจากนี้ควรตั้งชื่อร้านให้มีความเกี่ยวข้องกับสินค้าที่คุณต้องการขายในร้านด้วย เช่น ร้านขายกระเป๋าผ้า ก็ควรมีคำว่า Bag หรือ Clutch อยู่ในชื่อร้าน แบบนี้เป็นต้น

ช่องทางการชำระเงินยิ่งเยอะยิ่งดี

เทคนิคสำคัญอีกอย่างที่จะช่วยทำให้การขายของออนไลน์ของคุณมียอดขายเพิ่มมากขึ้น นั่นคือการมีช่องทางการชำระเงินให้ลูกค้าได้เลือกหลายช่องทาง เราเรียกว่า การชำระเงินผ่านอินเทอร์เน็ต (Internet Payment) ซึ่งมีหลากหลายวิธีด้วยกัน ดังนี้

1. การโอนเงิน จะเป็นการตัดบัญชีเงินฝากผ่านบริการ Internet Banking ของธนาคาร เป็นวิธีที่ร้านค้าออนไลน์นิยมใช้มากที่สุด สามารถใช้ได้ทุกช่องทางการขาย ทั้ง Facebook, Line, IG, Twitter หรือแม้แต่เว็บไซต์

2. การชำระเงินผ่านบัตรเครดิตบนเว็บไซต์ของร้านค้า การชำระเงินด้วยวิธีนี้ใช้ได้กรณีที่คุณมีหน้าร้านในเว็บไซต์เท่านั้น โดยจะมีหน้าชำระเงินให้กรอกรายละเอียดบัตรเครดิต/เดบิต

1. การชำระผ่านเว็บไซต์ของร้านค้าออนไลน์ด้วย e-Money วิธีการนี้คุณต้องมีแอปพลิเคชัน e-Money จากนั้นเติมเงินเข้าบัญชีให้เพียงพอก่อนจึงจะชำระเงินได้ ผู้ให้บริการ e-Money ที่เราค้นเคยก็อย่างเช่น TrueMoney, Rabbit LinePay, Smart Purse หรือ mPay เป็นต้น

2. การชำระเงินผ่าน Paypal ด้วยบัตรเครดิต วิธีนี้เป็นที่นิยมเพิ่มมากขึ้นสำหรับผู้ขายของออนไลน์และไม่มีเว็บไซต์หน้าร้าน การชำระเงินด้วยวิธีนี้เห็นได้จากร้านค้าใน IG และใน Facebook เป็นส่วนใหญ่ เป็นการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ซึ่งเมื่อลูกค้าตกลงซื้อสินค้ากับเจ้าของร้านแล้วจะทำการชำระเงิน ทางร้านค้าจะส่ง Link PayPal เพื่อให้ลูกค้ากดเข้าไปกรอกรายละเอียดบัตรเครดิต เพื่อทำการชำระสินค้า

จะเห็นว่า การที่คุณมีช่องทางการชำระเงินที่หลากหลาย ยิ่งเพิ่มความสะดวกสบายให้กับลูกค้าในการเลือกชำระเงิน ทำให้ง่ายต่อการตัดสินใจซื้อยิ่งขึ้นด้วย

เงินทุนหมุนเวียน

หลายคนเข้าใจผิด คิดว่าการเปิดร้านค้าออนไลน์ไม่ต้องใช้เงินลงทุนอะไรเลย แต่ถ้าคุณต้องสต็อกสินค้า นั่นหมายความว่า คุณต้องมีเงินทุนแล้ว ดังนั้น หากใครอยากเปิดร้านขายสินค้า หรืออยากขายเสื้อผ้าแต่ไม่มีทุน ย่ารอช้า รีบศึกษาวิธีหาเงินลงทุน ทั้งในช่วงเริ่มต้นกิจการ และทุนหมุนเวียนในการจัดการเติมสต็อกสินค้า หรือค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ก็ตาม นอกจากนี้ หากคุณขายของผ่านช่องทางเว็บไซต์ หรือมีหน้าร้านบนโซเชียล เน็ตเวิร์กอย่าง เฟสบุ๊ก อินสตาแกรม หรือไลน์ ก็ควรทำการตลาดเพื่อโปรโมตร้านค้าออนไลน์ของคุณด้วย เป็นต้น รวมไปถึงไม่ใช่น้อย ๆ โดยในช่วงเริ่มต้นแบบนี้ คุณจึงต้องมีเงินทุนไว้หมุนเวียน และสำรองจ่ายไว้ด้วย

มีแผนการขายและการตลาดที่รัดกุม

ถ้าคุณคิดว่าขายของออนไลน์ไม่ต้องทำการตลาด ไม่ต้องวางแผนการขายใด ๆ นั่นหมายความว่า คุณกำลังไปผิดทางแล้วครับ อันดับแรกเลย คุณควรมีความชัดเจนในสินค้าที่ขาย เพื่อให้การวางแผนการตลาดง่ายขึ้น เพราะบางคนจับทุกอย่างขายย่ำรวมกันหมดเลย เช่น ขายทั้งเสื้อผ้า อุปกรณ์ไอทีก็ขาย เครื่องเขียนก็ขาย อยู่ในช่องทางเดียวกัน ลูกค้าก็จะงงว่านี่เว็บไซต์หรือเพจจับฉ่ายหรือเปล่า ฉะนั้นคุณจำเป็นต้องมีจุดยืนของสินค้า จากนั้นให้วางแผนการตลาดดังนี้

- กำหนดเป้าหมายให้ชัดเจน เช่น ภายใน 1 ปี ต้องขายสินค้า คือ เสื้อผ้าให้ได้ 5,000 ชิ้น เป็นต้น

- มีลำดับขั้นที่ชัดเจนว่าจะกำหนดทิศทางร้านอย่างไร เช่น ขายสินค้าให้ได้มากที่สุดในช่วงใดช่องทางหนึ่ง หรือเลือกที่จะทำให้เพจเป็นที่รู้จักมากที่สุด
- ตั้งงบประมาณให้กับแต่ละขั้นตอนก่อนไปถึงเป้าหมาย เช่น ขั้นที่ 1 กำหนดงบประมาณในการสร้างเว็บไซต์ 2 กำหนดงบประมาณในการโปรโมตเว็บไซต์
- มีการประเมินผล หรือการวัด KPI นั้นเอง ด้วยการตรวจสอบประเมินผลงาน และมีการปรับปรุงแผนทุก 2 เดือน เป็นต้น



มีหลากหลายช่องทางการขาย

ต้องบอกเลยว่าช่องทางการขายสินค้า (Channel) ของคุณจะขึ้นอยู่กับงบประมาณที่คุณมี ถ้าต้องการมีให้ครบวงจรเลย ควรเริ่มต้นจากมีเว็บไซต์เป็นเหมือนหน้าร้าน แล้วจึงมีช่องทางโซเชียลมีเดีย เช่น ไลน์ เฟซบุ๊ก อินสตาแกรม เพื่อซัพพอร์ต ในขณะที่หลายคนอาจจะเลือกโฟกัสหรือขายของในช่องทางใดช่องทางหนึ่งเท่านั้นก็ได้ ซึ่งแต่ละช่องทางก็จะมีวิธีการเซตทาร์เก็ตที่แตกต่างกันไป เหมาะกับผู้ขายของออนไลน์ที่ทำคนเดียว เพราะจะสะดวกในการบริหารจัดการ โดยที่ช่องทางการขายมีดังนี้

- **Facebook** ช่องทางนี้ถือว่าได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะมีผู้ใช้งานมากที่สุด กลุ่มลูกค้าจะมีวงกว้าง และมีปริมาณมาก ง่ายต่อการทำการตลาดผ่าน Facebook Ads มีเงินตั้งต้นเพียง 100 บาท คุณก็สามารถ Boost Post หรือซื้อ Page Like AD ได้แล้ว ทำให้ลูกค้ารู้จักเรามากขึ้นด้วย ขั้นตอนก็ง่ายแสนง่าย ซื้อแอดได้ด้วยตัวเองผ่านโทรศัพท์มือถือ โดยการตั้งกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่คุณต้องการ เลือกเวลา และใส่จำนวนเงิน โดย Facebook จะหักเงินค่าโฆษณาจากบัตรเครดิตหรือบัตรเดบิตที่คุณลงทะเบียนไว้ นอกจากนี้ยังมีเทคนิคการขายหลายแบบที่สามารถนำไปใช้เพิ่มยอดขายได้ เช่น การ Live ขายสินค้า หรือเพิ่มความน่าสนใจให้กับสินค้าด้วยการเขียนแคปชั่นที่สื่อสารได้ชัดเจน กระชับ โดนใจ และเป็นคำที่อยู่ในกระแส เป็นต้น

ตัวอย่างการขายของออนไลน์ผ่านช่องทางเฟซบุ๊กที่ประสบความสำเร็จ คือ ร้านอาหารตากแห้ง จ. สตูล ของบังฮาซัน ซึ่งเกาะกระแส Live สดขายของจนฮิตและมียอดขายถล่มทลายชั่วข้ามคืน เรียกได้ว่า บังฮาซัน เป็น 1 ในสุดยอดเป็นพ่อค้ายุค 4.0 ที่ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชน ด้วยการนำอาหารทะเลตากแห้งมาขาย ซึ่งเทคนิคของเขาก็คือ การสร้างสตอรี่ให้ทั้งกับตัวสินค้า และตัวของเขาเอง เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้า นอกจากสตอรี่แล้ว ยังมีเรื่องเทคนิคการขาย โดยบังฮาซันจะไลฟ์ขายของออนไลน์ทุกวันด้วยสำเนียงที่เป็นเอกลักษณ์ จนมีคนแซ่วิทไอใน เฟซบุ๊กต่อจนเกิดเป็นไวรัลขึ้นมา

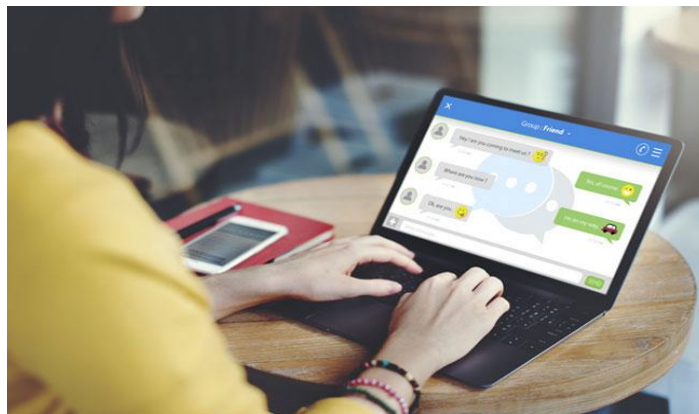
จากกรณีศึกษา ของ "บังฮาซัน" จะเห็นว่า การสร้างคาแรคเตอร์ให้เพจของตัวเองเป็นที่จดจำ เป็นสิ่งที่เพจร้านอาหารทะเลตากแห้ง จ. สตูล นำมาใช้ ผ่านการ Live ขายของออนไลน์แบบเรียบง่าย แต่มีสคริปต์ที่ชัดเจน เพื่อให้แฟนเพจเข้าถึงได้ ถ่ายทำจากกล้องมือถือธรรมดาี่เอง แต่สร้างจุดแข็งให้กับสินค้าแบบจริงจัง เช่น ขายอาหาร

ทะเลแห่ง ก็ต้องทราบทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อสามารถตอบคำถามลูกค้าได้ และสร้างความน่าเชื่อถือให้กับแบรนด์นั่นเอง
แน่นอนว่า ไม่ใช่ทุกคนที่จะประสบความสำเร็จชั่วข้ามคืนแบบบังฮาซัน คุณต้องอาศัยความอดทน ลองผิดลองถูก และ
จริงใจกับลูกค้า หากทำได้ หนทางแห่งความสำเร็จก็ไม่ไกลเกินเอื้อมครับ

- **Instagram** ยังคงเป็นช่องทางที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ โดยอินสตาแกรมเน้นกลุ่มคนฮิป ๆ ที่
ถ่ายรูปต้องสวย แชนแท็กต้องมี ฉะนั้นถ้าคุณเลือกช่องทางนี้เพื่อขายสินค้า ควรต้องมีทักษะการถ่ายภาพในระดับ
หนึ่ง และควรมี Follower อยู่จำนวนหนึ่ง บางคนประสบความสำเร็จจากการขายของในอินสตาแกรม จนต่อยอดไป
มีหน้าร้านรับลูกค้าเลยก็มีให้เห็นเยอะทีเดียว

- **Line** ร้านค้าออนไลน์ส่วนใหญ่นิยมมี Line@ ไว้สนทนาซื้อขายสินค้ากับลูกค้าแบบตัวต่อตัว เพราะมี
ความเป็นส่วนตัวและสะดวกในการคุยตอบคำถามเรื่องสินค้า ช่วงเริ่มต้นคุณอาจเลือกใช้แบบฟรี ที่สามารถตอบ
ข้อความได้ 1,000 ข้อความ แล้วค่อยขยับเป็นแพ็คเกจ Starter ที่มีผู้ติดตามได้ถึง 200 คน ราคาต่อเดือนอยู่ที่เดือน
ละ 200 บาท เป็นต้น โดยคุณสามารถโพสต์สินค้าได้ในหน้า Timeline

- **Twitter** ในสมัยก่อนเป็นช่องทางของวัยใส สายเกาหลิโดยเฉพาะ ช่องทางโซเชียลขายของออนไลน์
ช่องทางใหม่นี้ มักเน้นไปที่สายตั้งเกาหลิจำ แต่ทราบไหมว่า ปัจจุบันมีผู้หันมาเล่นทวีตเตอร์เพิ่มมากขึ้น และมี
หลากหลายกลุ่ม หลากหลายช่วงวัย ไม่จำกัดเพียงแฟนคลับของดารานักร้องเท่านั้น การซื้อขายผ่านทวีตเตอร์นั้น
เกิดขึ้นเร็วมาก ไม่ว่าจะเป็นสินค้าเกี่ยวกับกลุ่มศิลปิน หรือแม้กระทั่งเครื่องสำอางและของน่ารัก ๆ ไปจนถึงการส่งต่อ
ของมือสองก็เป็นที่ต้องการสูงมากในช่องทางนี้ หากคุณต้องการขายของออนไลน์ผ่านทวีตเตอร์ ข้อความของคุณต้อง
สั้นและกระชับมาก รู้จักติดแฮชแท็ก บอกรายละเอียดการชำระเงินและการติดต่อให้ครบถ้วน และส่วนใหญ่จะไปจบ
การขายที่ Direct Message หรือ Line



พร้อมอุทิศเวลาให้ลูกค้า

ขึ้นชื่อว่าขายของแล้วละก็สิ่งสำคัญเลยที่คุณควรมีคือ **Service Mind** นั้นหมายความว่า คุณควรพร้อม
ขายตลอดเวลา ขยันตอบคอมเมนต์ ขยันลงรีวิวสินค้า เมื่อคิดจะขายของออนไลน์แล้วจะคิดว่าเราทำงานแค่วันละ 8
ชั่วโมง เข้า 9 โมงเลิก 6 โมงเหมือนงานออฟฟิศไม่ได้ ลูกค้าส่วนใหญ่อาจมาตอนดึกหลัง 6 โมงไปแล้ว เพราะเป็น
เวลาที่เขาสะดวกหลังเลิกงาน แต่คุณก็ควรมีกำหนดเวลาในการตอบด้วยเช่นกัน เช่น ตอบไม่เกินสี่ทุ่ม เริ่มตอบตั้งแต่
8 โมงเช้า เป็นต้น หรือตอบเกินเวลาในกรณีฉุกเฉินจริง ๆ เพื่อให้เราเองได้มีเวลาพักผ่อน และเป็นการกำหนดเวลาให้
ลูกค้าไปในตัว

ใบงาน
เรื่อง ช่องทางการตลาด

ให้ผู้เรียนวางแผนการตลาดในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำขนมไข่หงส์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

แบบวัดและประเมินผลการทำงานนโมไซหงส์

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
 - 1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ
 - 1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)
 - 2.1 สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม
 - 2.2 ประเมินโดยให้สาธิต
 - 2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ
 - 2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)
 - 3.1 สังเกตผลงาน
 - 3.2 ตรวจสอบผลงาน
 - 3.3 มีความคิดสร้างสรรค์
 - 3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ
(

วิทยากร
)

บรรณานุกรม

<https://www.youtube.com/watch?v=AfWd5ZJrODs> วันที่ 23 มิถุนายน 2568

คณะผู้จัดทำ

คณะที่ปรึกษา

- | | | |
|------------------------|------------|--|
| 1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ | ติยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนันทมน | สกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นางสุกัญญา | กาโณ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบึงสามพัน
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีเทพ |
| 4. คณะกรรมการสถานศึกษา | | |

คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | | |
|---------------------|--------------|--|
| 1. นางสุกัญญา | กาโณ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบึงสามพัน
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีเทพ |
| 2. นางหนูเก้ | ธาโคตรจันทร์ | บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |
| 3. นางสาวเมธาพร | วิเชียรสรรค์ | ครู |
| 4. นางสาวจรรุวรรณ | คำจุม | ครู |
| 5. นายนิพนธ์ | สุชินัง | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
| 6. นางนงค์นุช | เสื่อเฮง | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
| 7. นางสาวอนัญญา | น้อยรูน | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
| 8. นางเรืองลฎาภรณ์ | นกต่อ | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
| 9. นางปวีณา | โพธิ์งาม | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
| 10. นางจิตติยา | บุญเอนก | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
| 11. นางสาวพลอยศิริส | พิมพ์หนู | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
| 12. นายเอกพจน์ | บุลิส | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
| 13. นางสาววารุณี | ศรีสงคราม | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
| 14. นางสาวธีรนันต์ | ขุนเณร | นักวิชาการศึกษา |

ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | | |
|----------|----------|----------------------|
| นางปวีณา | โพธิ์งาม | ครู ศูนย์การเรียนรู้ |
|----------|----------|----------------------|