

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมสนับสนุน ในการจัด
ฝึกอบรมด้านอาชีพหลักสูตรการทำข้าวมันไก่ รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัด
กิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงาน
ทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกการทำข้าวมันไก่ เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้
ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนา
หลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้
จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มกราคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
หลักสูตรการทำข้าวมันไก่	1
ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวมันไก่	1
ความเป็นมา	5
จุดประสงค์การเรียนรู้	5
กลุ่มเป้าหมาย	5
ระยะเวลา	5
เนื้อหาหลักสูตร	5
การจัดการเรียนรู้	6
สื่อการเรียนรู้	6
การวัดและประเมินผล	6
การจบหลักสูตร	6
เอกสารหลักฐานการศึกษา	6
การเทียบโอนผลการเรียน	6
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำข้าวมันไก่	7
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่	9
ใบความรู้ วิธีการทำข้าวมันไก่	11
ใบงาน แบบบันทึกการทำข้าวมันไก่	12
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	13
แบบวัดและประเมินผลการทำข้าวมันไก่	14
ใบความรู้การคำนวณต้นทุนกำไร	15
ใบงาน แบบประเมินผลงานผู้เรียน	16
บรรณานุกรม	17
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	18

หลักสูตรการทำข้าวมันไก่ จำนวน 5 ชั่วโมง

ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์จากการทำข้าวมันไก่

ข้าวมันไก่ เป็นอาหารในท้องตลาด ที่สามารถหารับประทานได้ง่าย เป็นที่ถูกปากของคนทั่วไป มีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน ประหยัดได้ไว ขายได้ง่าย ส่วนเทคนิควิธีการและเคล็ดลับในการปรุงนั้นขึ้นอยู่กับผู้ปรุงแต่ละสูตร ที่สำคัญสูตรการทำข้าวมันไก่จะมีเคล็ดลับในการปรุงให้ร่อยถุกปาก หัวใจของข้าวมันไก่คือน้ำจิ้ม

ส่วนผสม

1.เต้าเจี้ยว



2.ซอสพริก



3.น้ำส้มสายชู



4. ผงชูรส



5. น้ำตาลทราย



6. พริกชี้หนู



7. กระเทียมไทย



8. ขิงแก่



9. ซีอิ๊วดำ



วิธีทำ

สับพริกขี้หนูกระเทียมสดขิงแก่พอหยาบๆ ใส่หม้อ เติมน้ำเจียวซอสพริกน้ำส้มสายชูผงชูรสน้ำตาล แล้วคนให้เข้ากันเติมน้ำสุกนิดหน่อยแล้วเติมซีอิ๊วดำให้สีสวยชิมรส



การต้มไก่

ไก่ต้องสด ทำความสะอาดเก็บขบที่หลงเหลือให้หมด ล้างท้องเอาปอดไก่ออกมาให้หมดหากไม่เอา ปอดออกไก่ต้มจะมีเลือดแดงๆ เหม็นคาวไม่สุก ล้างน้ำ แล้วเอาเกลือทาด้านในไก่ และด้านนอกไก่ ให้ทั่ว จากนั้นให้ล้างทิ้ง ด้วยน้ำให้สะอาดทำอย่างนี้ 3 ครั้ง ยิ่งสะอาดจะเก็บได้นาน เอาออกแขวนหน้าร้าน เข้าจรดเย็นไม่มีเสีย แต่ถ้าไม่สะอาดแค่สายๆ น้อยๆ ก็ออกกลิ่นตุๆ แล้ว ก็เสียนั่นเอง

อันนี้สำคัญ การต้ม น้ำสะอาดลงหม้อ พอน้ำเดือด นำไก่ลงต้ม พอน้ำเริ่มเดือดอีกครั้ง ให้หรี่ไฟแค่อ่อนๆ ในช่วงนี้ให้ใส่เกลือ ลงไป 3 ช้อนโต๊ะ ต้มต่อไปอีกราว 35 นาที เมื่อไก่สุกดีแล้วไก่จะลอยขึ้นมา หนังที่ขี้อา มีรอยปริเล็กน้อย

การหุงข้าว

ใช้ข้าวหอมมะลิเก่า 2 กิโลกรัมผสมข้าวเหนียว 100 กรัม การหุงข้าวมันไก่ นำน้ำมันไก่ลงกระทะ พอร้อนเอากระเทียมสดสับหยาบลง พอเหลืองนิดหน่อยส่งกลิ่นหอม เทข้าวสารลงผัดกับน้ำมันจนได้ที่ สังเกต ข้าวขึ้นเงาผัดง่าย ๆ ลื่น ๆ แล้วตักใส่หม้อหุงข้าว จากนั้นให้เทน้ำต้มไก่เดือดๆ ย้ำว่าต้องน้ำเดือดๆ แต่ใส่น้ำ น้อยกว่าการหุงข้าวปกติ มิฉะนั้นข้าวจะแฉะขั้นตอนนี้ให้ใส่กระเทียมที่เหลืองไป 3/4 ช้อนโต๊ะ ชิงแก่ 1 แฉ่ง พริกไทย เกลือ รากผักชี กดสวิสหม้อหุงข้าว แล้วใช้ไม้พายคนข้าวในหม้อไปทางเดียวกัน แล้วปิดฝาหุง พอข้าวใกล้สุก(น้ำจวนแห้ง)ใช้ไม้พายคนให้ทั่วอีกครั้ง เมื่อสวิสหม้อหุงข้าวดีแล้ว อย่าเปิดฝามือเด็ดขาด ให้อร่อยไปอีก 15-20 นาที หากเปิดก่อน ข้าวจะดิบเสียทั้งหม้อแก้ไขไม่ได้เลย ข้าว 1 กก. เมื่อหุงแล้วจะได้ข้าว 2.5 กก. ตักได้ 15-18 จาน.

น้ำซุป

ร้านข้าวมันไก่ทั่วไปมักจะมองข้ามเรื่องน้ำซุปและองค์ประกอบอื่นๆ เช่น จานบิน ซ้อนหัก ซ่อมอง แดงกวางแก่ ผักชีเขียว ในตอนต่อไปนี้จะขอเน้นเรื่องน้ำซุปซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักที่หลายคนมองข้าม ความสำคัญ แต่ลูกค้าจะมีความรู้สึกที่ดีในความพิถีพิถันและความเอาใจใส่ต่อลูกค้า



การเตรียมน้ำซุป

โดยทั่วไปจะใช้น้ำต้มไก่ที่มีอยู่แล้วนั่นเอง ซึ่งในขณะที่ต้มไก่ต้องคอยช้อนฟองออกเพื่อไม่ให้น้ำขุ่น เมื่อได้น้ำที่เหลือจากต้มไก่จึงนำมาปรุง โดยนำกุ้งแห้งหรือปลาหมึกแห้งปริมาณพอสมควรมาตำให้ป่น หรืออาจใช้เครื่องตุ๋นยาจีนก็ได้ ใส่หม้อเคี่ยวเติมรากผักชี กระเทียม พริกไทยเก่าๆ และผักชีขึ้น เช่น หัวผักกาด มะระ พัก เคี่ยวต่อไปจนผัดสุกเปื่อยได้ที่ ปรุงรสให้กลมกล่อม

1. ความเป็นมา

ประวัติความเป็นมาของข้าวมันไก่

ข้าวมันไก่ เป็นอาหารคาวของไทยและจีน คาดว่าอาหารชนิดนี้ได้รับการเผยแพร่มาจากชาวจีน หรือ ไทหล่าหรือไท่หนาน) มีให้รับประทานกันทั่วทุกภาคในประเทศไทย และนิยมกันมากในหมู่ชาวไทยเชื้อสายจีน นอกจากนี้ยังนิยมรับประทานกันมากในมาเลเซียและสิงคโปร์อีกด้วย

ร้านข้าวมันไก่พบได้ทั่วไปตามแหล่งชุมชน โดยมักจะมีตู้ใส่แขวนไก่ต้มทั้งตัวอยู่หน้าร้านเป็นจุดสังเกต บางร้านนำข้าวมันไก่มาประยุกต์โดยใช้ไก่ย่างหรือไก่ทอดเพื่อเพิ่มความหลากหลาย

แม้ว่าข้าวมันไก่จะเป็นอาหารจานด่วนที่เป็นที่นิยมมาก กินง่าย และมีน้ำจิ้มอร่อย แต่ก็ยังเป็นอาหารที่ไม่ควรทานบ่อยๆ เนื่องจากไขมันไก่ที่คลุกเคล้าผสมอยู่ในข้าว ในหนังไก่ ในเนื้อไก่ และไขมันของเครื่องในไก่ ถ้ากินมากๆ เข้าอาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของผลิตภัณฑ์การทำข้าวมันไก่
- 2.2 อธิบายวัตถุดิบ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำข้าวมันไก่
- 2.4 อธิบายคุณค่าของข้าวมันไก่ได้
- 2.5 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายข้าวมันไก่
- 2.6 อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของข้าวมันไก่ได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่
- 5.4 คุณค่าของข้าวมันไก่ได้
- 5.5 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายข้าวมันไก่ได้
- 5.6 ช่องทางการจัดการตลาดของข้าวมันไก่ได้

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรทำข้าวมันไก่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของทำข้าวมันไก่	1. อธิบายความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่ได้	1. ความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่	1. วิद्यากรอธิบายความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน	10 นาที	
2. วัตถุดิบ และการเลือกใช้	2. อธิบายวัตถุดิบ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิद्यากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำข้าวมันไก่ 2. วิद्यากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำข้าวมันไก่ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัตถุดิบ อุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	ผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
3. ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่ได้	3. อธิบายขั้นตอนการทำข้าวมันไก่	3. ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่	1. วิद्यากรอธิบายการทำข้าวมันไก่	1. ใบความรู้ เรื่องการทำข้าวมันไก่ 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10 นาที	
4. การปฏิบัติการทำข้าวมันไก่	4. ปฏิบัติการทำข้าวมันไก่	4. การปฏิบัติการทำข้าวมันไก่	1. วิद्यากรสาธิตการทำข้าวมันไก่และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิद्यากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงาน การทำข้าวมันไก่			4 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำข้าวมันไก่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำข้าวมันไก่	5. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำข้าวมันไก่ได้	5. ช่องทางการตลาดของการทำข้าวมันไก่	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาด	1 การซักถาม	30 นาที	

ใบความรู้

การทำข้าวมันไก่

ข้าวมันไก่ เป็นอาหารคาวของไทยและจีน คาดว่าอาหารชนิดนี้ได้รับการเผยแพร่มาจากชาวจีนหลี่ (ไหหลำหรือไหหนาน) มีให้รับประทานกันทั่วทุกภาคในประเทศไทย และนิยมกันมากในหมู่ชาวไทยเชื้อสายจีน นอกจากนี้ยังนิยมรับประทานกันมาก ในมาเลเซียและสิงคโปร์ อีกด้วย ร้านข้าวมันไก่ พบได้ทั่วไปตามแหล่งชุมชน โดยมักจะมีตู้ใสแขวนไก่ต้มทั้งตัวอยู่หน้าร้านเป็นจุดสังเกต บางร้านนำข้าวมันไก่มาประยุกต์โดยใช้ ไก่ย่าง หรือ ไก่ทอด เพื่อเพิ่มความหลากหลาย

เคล็ดลับในการทำข้าวมันไก่ให้อร่อย

ข้าวมันไก่ที่อร่อยนั้น ตัวของข้าวมันต้องนุ่มนวล ข้าวเป็นเมล็ดไม่บานเหมือนข้าวสวยปกติ แต่ก็ไม่แข็งกระด้าง ความมันของข้าวพอดี ไม่ถึงขนาดเลี่ยน ที่สำคัญต้องมีกลิ่นหอมของมันไก่, กระเทียม และขิงผสมกัน ส่วนไก่ต้องต้มในเวลาที่เหมาะสม หนังไก่ตึง เนื้อไก่มีสีขาวและไม่ยุ่ย ที่สำคัญที่สุดก็คือน้ำจิ้ม รสต้องเด็ดขาด, เค็ม, เปรี้ยว และหวานพอเหมาะ ขิงที่จะใช้ต้องเป็นขิงแก่จึงจะหอมและเผ็ดแต่ถ้าหาซื้อขิงแก่ไม่ได้ใช้ขิงอ่อนแทนก็ได้ สรุปได้ว่าจะต้องอร่อยสัมพันธ์กันทั้งข้าวมัน, เนื้อไก่ และน้ำจิ้ม

ใบความรู้
การทำข้าวมันไก่
ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่

วัตถุดิบ

วัตถุดิบข้าวมันไก่

- 1 น่องไก่/สะโพกไก่/อกไก่ (ตามชอบ)
- 2 กระเทียม 3 - 4 หัว
- 3 รากผักชี 6 ราก
- 4 ขิงแก่หั่นเป็นแผ่นบาง 6 แผ่น
- 5 พริกไทย 30 เม็ด
- 6 เกลือ 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- 7 น้ำตาลกรวด ½ ช้อนโต๊ะ
- 8 ข้าวสารดิบ 2 ถ้วยตวง
- 9 ซีอิ้วขาว 3 ช้อนโต๊ะ
- 10 น้ำมันพืช ½ ช้อนโต๊ะ
- 11 แดงกวา
- 12 ผักชี

วัตถุดิบน้ำจิ้มข้าวมันไก่

- 1 เต้าเจี้ยว 6 ช้อนโต๊ะ
- 2 ขิงแก่สับ 3 ช้อนโต๊ะ
- 3 พริกขี้หนูแห้ง 2 ช้อนโต๊ะ
- 4 ซีอิ้วหวาน 1 ช้อนโต๊ะ
- 5 มะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
- 6 น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- 7 น้ำต้มสุก 1 ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบน้ำซุปรัก

- 1 พักหั่น ½ หัว
- 2 น้ำต้มไก่ 500 มิลลิลิตร
- 3 ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- 4 เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำข้าวมันไก่

วิธีต้มไก่ + น้ำซุปรัก

1. ต้มน้ำซุปรักต้มไก่ โดยใส่ รากผักชี กระเทียม พริกไทย ขิง น้ำตาลกรวด ซีอิ้วขาว เกลือ เคี่ยวประมาณ 15 นาที นำไก่ลงไปต้มต่อจนไก่สุก ใช้เวลาประมาณ 30 นาที
2. นำไก่ที่สุกแล้วไปน็อกในน้ำผสมน้ำแข็ง จนไก่เย็น ใช้เวลาประมาณ 5 – 10 นาที แล้วนำไก่ขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ ทาด้วยน้ำมันพืชบาง ๆ ให้ทั่วชิ้นไก่ พักไว้
3. น้ำซุปรักที่ต้มไก่ให้ช้อนมันออกจากน้ำซุปรัก เอาออกจนน้ำซุปรักใส ใส่พริกที่หั่นแล้วลงไปต้มปรุงรสด้วยซีอิ้ว และเกลือ ต้มจนพริกสุก

วิธีทำข้าวมันไก่

1. หุงข้าวมันไก่ โดยเจียวกระเทียมกับขิงแก่บวบจนหอม ใส่ข้าวสารดิบลงไป ผัดพอเข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำมันไก่ที่ช้อนไว้ ผัดอีกรอบแล้วเทใส่หม้อหุงข้าว ใส่น้ำซุปรักต้มไก่ลงไป หุงจนข้าวสุก

วิธีทำน้ำจิ้มข้าวมันไก่

1. ทำน้ำจิ้มข้าวมันไก่ทำน้ำจิ้มโดยใส่ขิงซอย พริกชี้หนูหั่น เต้าเจี้ยว ซีอิ้วดำหวาน มะนาวน้ำตาลทราย น้ำต้มสุก คนให้เข้ากันกินคู่ข้าวมันไก่

ใบงาน

แบบบันทึกการทำข้าวมันไก่

ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอน การทำข้าวมันไก่ ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

แบบบันทึก

อุปกรณ์/วัสดุ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้ ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขาย มีดังนี้

หน้าร้าน : มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขาย มีดังนี้

ทางออนไลน์ : ขายนบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

แบบวัดและประเมินผลการทำงานซ้ำมันไก่

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ

- 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
- 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือได้อย่างถูกต้อง

2. จัดเตรียมวัสดุดิบ

- 2.1 เลือกใช้วัสดุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.2 เตรียมวัสดุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 จัดเก็บวัสดุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัสดุดิบ

3. ทักษะการทำ

- 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง

4. ทักษะการจัดตกแต่ง และนำเสนอ

- 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

ใบความรู้

การคำนวณต้นทุนกำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำข้าวมันไก่

ที่	รายการ	จำนวนสิ่งวัตถุดิบ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
1	ไก่	1 ตัว	160	การกำหนดราคาขาย คิดจาก ต้น + กำไรที่ต้องการ
2	เต้าเจี้ยว	1 ขวด	35	
3	ซิงแก่	2 หัว	20	
4	น้ำตาล	100 กรัม	10	
5	ซอรส	1 ซอง	5	
6	พริกไทย	1 ขวด	27	
7	แตงกวา	½ กก.	20	
8	ข้าวหอมมะลิ	2 กก.	70	
9	พริกขี้หนูสวน	½ กก.	35	
10	น้ำมันพืช	1 ขวด	25	
	รวมค่าใช้จ่าย		407	
	รายได้	ได้ทั้งหมด 20 กล่อง กล่องละ 35 บาท ขายได้ 700 บาท		กำไร 293 บาท

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร

ตัวอย่าง

ข้าวมันไก่ 20 กล่อง จากต้นทุน 407 บาท และกำไรที่ต้องการ 293 บาท

ฉะนั้น ราคาขายต่อชิ้น = 407 บาท + 293 บาทหาร 20 กล่อง = 35 บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการเป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้น ต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

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

แหล่งที่สืบค้นข้อมูล

<https://www.wongnai.com/recipes/hainanese-chicken-rice>

<https://food.trueid.net/detail/JZVLJmDRvD7n>

คณะผู้จัดทำ

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. ว่าที่พันตรี ดำริห์ ดิยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนัทธมน สกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นายประภาส โป้แล | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอหล่มเก่า |

คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. นายประภาส โป้แล | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอหล่มเก่า |
| 2. นางสาวสุภา ตรีจักร์ | ครูชำนาญการ |
| 3. นางสาวทัชชกร ทาพันธ์ | ครู |
| 4. นางสาวเสาวนีย์ ยักษ์ขลา | บรรณารักษ์ปฏิบัติการ |
| 5. นางสาวนุจรินทร์ กงเกียน | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 6. นางทิพย์รัตน์ หล้าวงษ์ | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| 7. นางสาวกนกรดา กอกเชียงแสน | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| 8. คณะกรรมการสถานศึกษา | |
| 9. กลุ่มงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง | |
| 10. บุคลากร สกร.ระดับอำเภอหล่มเก่า | |

ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------|--------------|
| นายชัยโย กล้าณรงค์ | ครู กศน.ตำบล |
|--------------------|--------------|