



## หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

### หลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส (รูปแบบกลุ่มสนใจ )

จำนวน 5 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

กรมส่งเสริมการเรียนรู้

กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพรวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัวเพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพ เพื่อการมีงานทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกอาชีพหลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส ที่เป็นที่ยอมรับ หาทานง่ายสะดวกต่อการรับประทาน กำลังในการซื้อมีสูง สามารถสร้างรายได้ให้กับ ผู้ประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดีจึง จัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนา หลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่างๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มกราคม 2568

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1
หลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	9
ความเป็นมา	9
จุดประสงค์การเรียนรู้	10
กลุ่มเป้าหมาย	10
ระยะเวลา	11
เนื้อหาหลักสูตร	11
การจัดการเรียนรู้	11
สื่อการเรียนรู้	11
การวัดและประเมินผล	11
การจบหลักสูตร	12
เอกสารหลักฐานการศึกษา	12
การเทียบโอนผลการเรียน	12
แผนการจัดการกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	13
ใบความรู้ความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	16
ใบความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	18
ใบความรู้สูตรน้ำจิ้มหลากรส	23
น้ำจิ้มลูกชิ้น สูตร 1	23
น้ำจิ้มลูกชิ้นสูตร 2	24
น้ำจิ้มลูกชิ้นสูตร 3	25
ใบงานแบบบันทึกการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	26
ใบความรู้คุณค่าทางโภชนาการของลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากรส	27
ใบความรู้การบรรจุหีบห่อ	28
ใบความรู้การคำนวณต้นทุน กำไร	30
ใบงานการคิดต้นทุน กำไร	31
ใบความรู้ช่องทางการตลาด	32
แบบวัดและประเมินผลการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	34
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	35
บรรณานุกรม	36
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	37

หลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส จำนวน 5 ชั่วโมง

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

1. ลูกชิ้น



2. เตาย่าง



3. ถ่าน



4. ไม้เสียบลูกชิ้น



5. เนย



6. มะขามเปียก



7. น้ำตาลปีบ/น้ำตาลมะพร้าว



8. พริกชี้หนู



9. กระเทียม



## 10. กระเทียมดอง



## 11. ซอสพริก



## 12. แป้งข้าวโพด



## 13. เกลือ



## 14. พริกแห้ง



## 15. น้ำตาลทราย



## 16. ซอสมะเขือเทศสีดา



## 17. ผักชี/รากผักชี



18. มะนาว



19. น้ำปลา



## วิธีทำน้ำจิ้มลูกชิ้นสูตร 1



### วัตถุดิบ

1. น้ำมะขามเปียก 1 ถ้วยตวง
2. น้ำตาลปี๊บ 3 ช้อนโต๊ะ
3. พริกชี้หนู 8 เม็ด
4. กระเทียมจีน 8 กลีบ
5. กระเทียมดอง 3 หัว
6. น้ำกระเทียมดอง 3 ช้อนโต๊ะ
7. ซอสพริกศรีราชา 3 ช้อนโต๊ะ
8. แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
9. เกลือ 1 1/2 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. ละลายน้ำตาลปี๊บและน้ำมะขามเปียก ใช้ไฟอ่อน ๆ คนให้ละลาย แล้วใส่ซอสพริกศรีราชา และน้ำกระเทียมดอง
2. โขลก พริกชี้หนู กระเทียม กระเทียมดอง ให้ละเอียด แล้วนำลงหม้อ คนให้เข้ากัน
3. ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำสะอาด ค่อย ๆ ใส่ในหม้อน้ำจิ้มของเรา พักไว้ให้เย็น พร้อมนำไปจิ้มกับลูกชิ้นได้

## วิธีทำน้ำจิ้มลูกชิ้นสูตร 2



### วัตถุดิบ

1. พริกแห้ง 35 กรัม (สำหรับพริกป่น)
2. พริกแห้ง 40 กรัม (สำหรับทอด)
3. น้ำมันมะขามเปียก 200 มิลลิลิตร
4. น้ำตาลมะพร้าว 300 กรัม
5. กระเทียมโทนดองพร้อมน้ำ 150 กรัม
6. น้ำตาลทราย 250 กรัม
7. เกลือ 2 ช้อนชา
8. มะเขือเทศสีดา 70 กรัม
9. ผักชี สำหรับตกแต่ง

### วิธีทำ

1. คั่วพริกแห้ง เติมเกลือ จากนั้นคั่วให้มีกลิ่นหอม และพริกเปลี่ยนสี จากนั้นตำพริกแห้งให้พอหยาบ
2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน จากนั้นนำพริกแห้งอีกส่วนลงทอดให้มีกลิ่นหอม และสีสวย จากนั้นพักไว้
3. ผสมน้ำมันมะขามเปียก น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย น้ำกระเทียมดอง นำขึ้นตั้งไฟคนให้น้ำตาลละลาย ใส่มะเขือเทศลงไป เคี่ยวเรื่อย ๆ จนได้ความข้นที่ต้องการ
4. เมื่อได้ความข้นที่ต้องการแล้วเติมพริกแห้งที่ทอดไว้ และผักชีให้สวยงาม จากนั้นก็นำไปราดลูกชิ้นได้ตามชอบ

### วิธีทำน้ำจิ้มลูกชิ้นสูตร 3



#### วัตถุดิบ

1. น้ำมะนาว 1 ถ้วยตวง
2. น้ำตาลปี๊บ 5 ช้อนโต๊ะ
3. พริกชี้หนู 1/2 ถ้วยตวง
4. กระเทียม 1/2 ถ้วยตวง
5. น้ำปลา 1/2 ถ้วยตวง
6. น้ำต้มสุก 1/2 ถ้วยตวง
7. รากผักชี 5 ราก
8. ผักชี ตามชอบ

#### วิธีทำ

1. ใส่พริกชี้หนู กระเทียม รากผักชี ผักชี และน้ำต้มสุกลงในโถปั่น ปั่นให้ละเอียดเข้ากันดี
2. ปรงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ น้ำปลา และน้ำมะนาว คนให้น้ำตาลละลายจนหมด หรือปั่นด้วยเครื่องปั่นจนเข้ากัน แค่นี้ก็ได้ น้ำจิ้มลูกชิ้นสูตรเด็ด



### การตั้งราคาที่เป็นมิตร ขายในเชิงปริมาณมากกว่ากำไร

ธุรกิจการขายอาหารสิ่งที่ต้องคำนึงเป็นอย่างมากคือ อาหารต้องสดใหม่ ไม่ควรค้างสต็อกไว้นาน จนเกินไป อาจกระทบต่อคุณภาพและรสชาติของอาหารได้ สำหรับร้านลูกชิ้นปิ้งก็เช่นเดียวกัน ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้อง “ตั้งราคาขายที่เป็นมิตร” ไม่แพงจนเกินไป ซึ่งลูกชิ้นปิ้งควรขายอยู่ในราคาไม้ ละ 5-10 บาท หากแพงกว่านี้ลูกชิ้นปิ้งร้านของคุณอาจจะขายออกได้ยาก ทำให้อาหารค้างสต็อกได้ ซึ่งหากคุณเน้นขายในเชิงปริมาณมากกว่ากำไรก็จะช่วยให้ลูกชิ้นของคุณสามารถขายออกได้ง่ายยิ่งขึ้น ซึ่งนั่นย่อม คุ่มค่ากว่าสำหรับการเปิดร้านขายลูกชิ้นปิ้งหรือธุรกิจแฟรนไชส์ลูกชิ้นนั่นเอง

### การตกแต่งร้านเพื่อเรียกลูกค้า

การตกแต่งหน้าร้านให้ดูโดดเด่นสวยงาม อาจช่วยให้ร้านขายลูกชิ้นปิ้งธรรมดา ๆ ของคุณนั้นมี จุดเด่นที่น่านั่งขึ้นมาได้ ไม่ว่าจะเป็นการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากหลายรสป้ายโปสเตอร์ที่มีสีสันชวนมอง ดูมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทำให้ ลูกค้าจดจำได้ง่าย หรือจะเป็นการลงทุนซื้อแฟรนไชส์ลูกชิ้นปิ้งที่ทางร้านมักจะมีชุดคืออส พร้อมป้ายไว้นิลที่ เป็นสัญลักษณ์ของทางแฟรนไชส์มาให้ในส่วนนี้ถือว่าเป็นข้อดีเลยคือ ช่วยลดค่าใช้จ่ายและประหยัดเวลาใน การตกแต่งหน้าร้านออกไปได้ และปัจจัยสำคัญที่ขาดไม่ได้คือ “ความสะอาด” ร้านอาหาร ต้องไม่มีเศษ ขยะ และคราบเปรอะเปื้อนต่าง ๆ ที่ทำให้รู้สึกถึงความสกปรก เพื่อให้ลูกค้ามั่นใจได้ว่าลูกชิ้นปิ้งจากร้านของ คุณนั้นสดสะอาดเมื่อทานไปแล้วจะอยากกลับมาซื้อซ้ำอย่างแน่นอน

## 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากหลายรสลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากหลายรส
- 2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 .อธิบายขั้นตอนการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากหลายรสได้
- 2.4 สามารถปฏิบัติการลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากหลายรสได้
- 2.5 อธิบายโภชนาการการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากหลายรสได้
- 2.6 สามารถจัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่าง เหมาะสมได้
- 2.7 อธิบายช่องทางการ จัดการการตลาดของ การทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากหลายรสต่างๆได้

## 3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

#### 4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

#### 5. เนื้อหาหลักสูตร

5.1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากหลายรสศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่มาจัดการศึกษาอาชีพ

5.2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถ สร้างรายได้ที่มั่นคง

5.3. มุ่งให้เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

5.4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย

5.5. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

#### 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

7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

#### 8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม และจากชิ้นงาน/ผลงาน

## 9. การจบหลักสูตร

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

## 10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

ใบสำคัญผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ กศ.ตน.11)

## 11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจาก จำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สารระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(.....)

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

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร  
(.....)  
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากรส	1. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากรส	1. ความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากรส	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของ. ความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากรส	1. ใบความรู้ความเป็นมาการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากรส 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน	10 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากรส 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1. ความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส 2. สื่อออนไลน์		10 นาที	
3. ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	3. อธิบายขั้นตอนทำลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากรส	3. ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1. ใบความรู้ เรื่องการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10 นาที	2 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

Oเรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	4. สามารถปฏิบัติการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	4.การปฏิบัติการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้	1. ใบใบงาน แบบบันทึกการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน		30 นาที
5. คุณค่าทางโภชนาการของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	5. อธิบายโภชนาการของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส ได้	5. คุณค่าทางโภชนาการของ การทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าทางโภชนาการของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ ของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้	ใบความรู้ เรื่องคุณค่าทางโภชนาการของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส			30 นาที

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. สามารถจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมได้	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ	1. ใบความรู้ เรื่อง การบรรจุหีบห่อ 2. ตัวอย่างการบรรจุหีบห่อ	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน	10 นาที	1 ชั่วโมง
7. ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	7. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสต่างๆ ได้	7. ช่องทางการตลาดของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาด	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน	20 นาที	

## ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

การเปิดร้านขายลูกชิ้นปิ้ง ลงทุนเพียงหลักพัน แต่สร้างรายได้จำนวนมาก “ลูกชิ้นปิ้ง” เป็นอาหารสตรีทฟู้ดขึ้นชื่อของประเทศไทยเรามาเนิ่นนาน เป็นอาหารขายดีตลอดกาลเพราะรับประทานได้ในทุกช่วงโอกาส ไม่ว่าจะทานเป็นอาหารทานเล่น ทานแทนอาหารมื้อหลัก หรือทานเรียกน้ำย่อยเฉย ๆ ก็ต่อบ้จอกัยเป็นอย่างมาก รสชาติอร่อยติดปากคนไทยแบบสุด ๆ รู้ย่่างนี้แล้วใครที่สนใจอยากจะทำร้านขายลูกชิ้นปิ้ง หรือลงทุนไปกับธุรกิจแฟรนไชส์ลูกชิ้นปิ้ง นอกจากจะคืนทุนไวแถมยังกำไรดี

ก่อนที่จะเริ่มต้นเปิดร้านขายลูกชิ้นปิ้งนั้น ผู้ประกอบการจะต้องเตรียมตัวให้พร้อมและศึกษาข้อมูลให้ถี่ถ้วนเสียก่อน เพราะข้อมูลและองค์ประกอบเบื้องต้นต่าง ๆ เหล่านี้ ที่เราได้เตรียมมามาเสนอจะช่วยให้ธุรกิจร้านขายลูกชิ้นปิ้งของคุณนั้น เติบโตได้เร็ว ผลตอบแทนคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเงินลงทุน แม้ว่าจะใช้เงินลงทุนเพียงหลักพัน แต่ก็สามารถทำกำไรได้ด้อย่างเหลือเชื่อ และในวันนี้เราจึงได้รวบรวมไอเดียเรื่องการทำร้านขายลูกชิ้นปิ้ง เพื่อเป็นแนวทางที่ดีในการเริ่มต้นเปิดร้านและลงทุนไปกับธุรกิจแฟรนไชส์ลูกชิ้นปิ้ง

### การเลือกซื้อลูกชิ้นราคาส่ง

วัตถุดิบที่ขาดไม่ได้สำหรับการเปิดร้านขายลูกชิ้นปิ้งนั้นก็คือ “ลูกชิ้น” นั่นเอง ซึ่งก่อนที่จะเลือกซื้อวัตถุดิบ ผู้ประกอบการควรสำรวจตลาดแหล่งขายวัตถุดิบลูกชิ้นราคาส่งให้ถี่เสียก่อน เพื่อความคุ้มค่าประหยัดเวลา และประหยัดต้นทุนในการขาย เช่น ตลาดสด ตลาดขายส่งอาหาร แฟรนไชส์ลูกชิ้น หรือลูกชิ้นราคาส่งออนไลน์ โดยไม่ลืมที่จะนึกถึงคุณภาพที่ดีของลูกชิ้นด้วย ควรเลือกซื้อมาจากแหล่งผลิตที่มี คุณภาพและถูกสุขอนามัย ซึ่งราคาขายส่งโดยประมาณของลูกชิ้น 1 กิโลกรัมต่อถุง จะอยู่ราว ๆ ที่ 85 - 150 บาท

### เลือกทำเลในการตั้งร้านที่เหมาะสม

ทำเลดีมีชัยไปกว่าครึ่ง ประโยคนี้ใช้ได้กับทุกธุรกิจ แม้แต่ธุรกิจร้านขายลูกชิ้นปิ้งหรือเปิดแฟรนไชส์ลูกชิ้นก็ไม่ควรมองข้ามคุณไม่จำเป็นต้องทำร้านให้ใหญ่โต แต่เพียงต้องเลือกทำเลที่ตั้งดี ๆ เท่านั้น สิ่งที่สำคัญสำหรับการเลือกทำเลที่ตั้งเลยคือ เลือกสถานที่ที่มีคนพลุกพล่าน เช่น หน้าโรงเรียน บริเวณสถานศึกษาหรือมหาวิทยาลัย แหล่งสำนักงานหรือออฟฟิศ คอมมิวนิตีมอลล์ และแหล่งชุมชนที่มีผู้คนอาศัยอยู่จำนวนมากการเลือกทำเลที่ตั้งแบบนี้จะช่วยให้ร้านขายลูกชิ้นปิ้งของคุณมองเห็นได้ชัดเจนและผู้คนสามารถเข้าถึงได้ง่ายนั่นเอง

### การตั้งราคาที่เป็นมิตร ขายในเชิงปริมาณมากกว่ากำไร

ธุรกิจการขายอาหารสิ่งที่ต้องคำนึงเป็นอย่างมากคือ อาหารต้องสดใหม่ ไม่ควรค้างสต็อกไว้นานจนเกินไป อาจกระทบต่อคุณภาพและรสชาติของอาหารได้ สำหรับร้านลูกชิ้นปิ้งก็เช่นเดียวกัน ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้อง “ตั้งราคาขายที่เป็นมิตร” ไม่แพงจนเกินไป ซึ่งลูกชิ้นปิ้งควรขายอยู่ในราคาไม่ละ 5-10 บาท หากแพงกว่านี้ลูกชิ้นปิ้งร้านของคุณอาจจะขายออกได้ยาก ทำให้อาหารค้างสต็อกได้ ซึ่งหากคุณเน้นขายในเชิงปริมาณมากกว่ากำไรก็จะช่วยให้ลูกชิ้นของคุณสามารถขายออกได้ง่ายยิ่งขึ้น ซึ่งนั่นย่อมคุ้มค่าง่าสำหรับการเปิดร้านขายลูกชิ้นปิ้งหรือธุรกิจแฟรนไชส์ลูกชิ้นนั่นเอง

### การตกแต่งร้านเพื่อเรียกลูกค้า

การตกแต่งหน้าร้านให้ดูโดดเด่นสวยงาม อาจช่วยให้ร้านขายลูกชิ้นปิ้งธรรมดา ๆ ของคุณนั้นมีจุดเด่นที่น่านั่งขึ้นมาได้ ไม่ว่าจะเป็นการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากหลายรสป้ายโปสเตอร์ที่มีสีสันชวนมอง คุณมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทำให้ ลูกค้าจดจำได้ง่าย หรือจะเป็นการลงทุนซื้อแฟรนไชส์ลูกชิ้นปิ้งที่ทางร้านมักจะมีชุดคืออส พร้อมป้ายไว้นิลที่ เป็นสัญลักษณ์ของทางแฟรนไชส์มาให้ในส่วนนี้ถือว่าเป็นข้อดีเลย คือ ช่วยลดค่าใช้จ่ายและประหยัดเวลาใน การตกแต่งหน้าร้านออกไปได้ และปัจจัยสำคัญที่ขาดไม่ได้คือ “ความสะอาด” ร้านอาหาร ต้องไม่มีเศษ ขยะ และคราบเปรอะเปื้อนต่าง ๆ ที่ทำให้รู้สึกถึงความสกปรก เพื่อให้ลูกค้ามั่นใจได้ว่าลูกชิ้นปิ้งจากร้านของ คุณนั้นสดสะอาดเมื่อนานไปแล้วจะอยากกลับมาซื้อซ้ำอย่างแน่นอน

ใบความรู้  
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

1. ลูกชิ้น



2. เตาย่าง



3. ถ่าน



4. ไม้เสียบลูกชิ้น



5. เนย



6. มะขามเปียก



7. น้ำตาลปี๊บ/น้ำตาลมะพร้าว



8. พริกชี้หนู



9. กระเทียม



## 10. กระเทียมดอง



## 11. ซอสพริก



## 12. แป้งข้าวโพด



## 13. เกลือ



## 14. พริกแห้ง



## 15. น้ำตาลทราย



## 16. ซอสมะเขือเทศสีดา



## 17. ผักชี/รากผักชี



## 18. มะนาว



## 19. น้ำปลา



## ใบความรู้ สูตรน้ำจิ้มหลากรส น้ำจิ้มลูกชิ้นสูตร 1



### วัตถุดิบ

1. น้ำมะขามเปียก 1 ถ้วยตวง
2. น้ำตาลปี๊บ 3 ช้อนโต๊ะ
3. พริกชี้หนู 8 เม็ด
4. กระเทียมจีน 8 กลีบ
5. กระเทียมดอง 3 หัว
6. น้ำกระเทียมดอง 3 ช้อนโต๊ะ
7. ซอสพริกศรีราชา 3 ช้อนโต๊ะ
8. แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
9. เกลือ 1 1/2 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. ละลายน้ำตาลปี๊บและน้ำมะขามเปียก ใช้ไฟอ่อน ๆ คนให้ละลาย แล้วใส่ซอสพริกศรีราชา และน้ำกระเทียมดอง
2. โขลก พริกชี้หนู กระเทียม กระเทียมดอง ให้ละเอียด แล้วนำลงหม้อ คนให้เข้ากัน
3. ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำสะอาด ค่อย ๆ ใส่ในหม้อน้ำจิ้มของเรา พักไว้ให้เย็น พร้อมนำไปจิ้มกับลูกชิ้นได้

## ใบความรู้ น้ำจิ้มลูกชิ้นสูตร 2



### วัตถุดิบ

1. พริกแห้ง 35 กรัม (สำหรับพริกป่น)
2. พริกแห้ง 40 กรัม (สำหรับทอด)
3. น้ำมันมะขามเปียก 200 มิลลิลิตร
4. น้ำตาลมะพร้าว 300 กรัม
5. กระเทียมโทนดองพร้อมน้ำ 150 กรัม
6. น้ำตาลทราย 250 กรัม
7. เกลือ 2 ช้อนชา
8. มะเขือเทศสีดา 70 กรัม
9. ผักชี สำหรับตกแต่ง

### วิธีทำ

1. คั่วพริกแห้ง เติมเกลือ จากนั้นคั่วให้มีกลิ่นหอม และพริกเปลี่ยนสี จากนั้นตำพริกแห้งให้พอหยาบ
2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน จากนั้นนำพริกแห้งอีกส่วนลงทอดให้มีกลิ่นหอม และสีสวย จากนั้นพักไว้
3. ผสมน้ำมันมะขามเปียก น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย น้ำกระเทียมดอง นำขึ้นตั้งไฟคนให้น้ำตาลละลาย ใส่มะเขือเทศลงไป เคี่ยวเรื่อย ๆ จนได้ความข้นที่ต้องการ
4. เมื่อได้ความข้นที่ต้องการแล้วเติมพริกแห้งที่ทอดไว้ และผักชีให้สวยงาม จากนั้นก็นำไปราด ลูกชิ้นได้ตามชอบ

### ใบความรู้ น้ำจิ้มลูกชิ้นสูตร 3



#### วัตถุดิบ

1. น้ำมะนาว 1 ถ้วยตวง
2. น้ำตาลปี๊บ 5 ช้อนโต๊ะ
3. พริกชี้หนู 1/2 ถ้วยตวง
4. กระเทียม 1/2 ถ้วยตวง
5. น้ำปลา 1/2 ถ้วยตวง
6. น้ำต้มสุก 1/2 ถ้วยตวง
7. รากผักชี 5 ราก
8. ผักชี ตามชอบ

#### วิธีทำ

1. ใส่พริกชี้หนู กระเทียม รากผักชี ผักชี และน้ำต้มสุกลงในโถปั่น ปั่นให้ละเอียดเข้ากันดี
2. ปรงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ น้ำปลา และน้ำมะนาว คนให้น้ำตาลละลายจนหมด หรือปั่นด้วยเครื่องปั่นจนเข้ากัน แค่นี้ก็ได้ น้ำจิ้มลูกชิ้นสูตรจิต

ใบงาน แบบบันทึกการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส  
ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอน การทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสลูกชิ้นและน้ำจิ้มหลากรส

แบบบันทึก

วัสดุการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรสน้ำจิ้มหลากรส

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

## ใบความรู้

### คุณค่าทางโภชนาการของ การทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

ลูกชิ้นเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเนื้อสัตว์แปรรูปประเภทหนึ่งที่เป็นที่นิยมบริโภค ทั้งใช้เป็นอาหารว่าง และ เป็นส่วนประกอบของอาหารจานเดียวชนิดต่างๆ มีความหลากหลายทั้งประเภทของเนื้อสัตว์ที่นำมาเป็น ส่วนประกอบหลักในการทำลูกชิ้นตลอดจนวิธีการผลิตและการเติมสารปรุงรส เช่น แป้ง เกลือ และ เครื่องเทศจาก แหล่งผลิตต่างๆทำให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างกันในด้านของคุณภาพและ สารอาหาร การศึกษาในครั้งนี้มีจุดประสงค์ที่จะศึกษาถึงปริมาณสารอาหารที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นชนิดต่างๆ ที่มีจำหน่ายอยู่ในตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงเทพมหานครและปริมณฑลได้แก่ ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นเอ็นวัว ลูกชิ้นเนื้อหมู ลูกชิ้นเอ็นหมู ลูกชิ้นไก่ ลูกชิ้นกุ้ง ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นปลาเส้นทอด ลูกชิ้นแคะ แบบไม่มีเต้าหู้เป็นส่วนประกอบ ลูกชิ้นแคะแบบมีเต้าหู้เป็นส่วนประกอบ ลูกชิ้นแคะแบบมีเต้าหู้ทอด เป็นส่วนประกอบ นำมา เปรียบเทียบปริมาณสารอาหารจาก 3 แหล่งผลิต ได้แก่ อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ อุตสาหกรรม ขนาดกลาง และ อุตสาหกรรมในครัวเรือน ตัวอย่างอาหารที่ได้นำมาผ่านวิธีการประกอบ อาหารโดยการลวก และทอด ยกเว้น ในกลุ่มของลูกชิ้นแคะนำมานึ่ง ปริมาณสารอาหารที่ทำการวิเคราะห์ ได้แก่ พลังงาน ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้าโคลเลสเตอร์รอล โซเดียม โพรแตสเซียม แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก และกรดไขมัน จากการวิเคราะห์พบว่าลูกชิ้นแต่ละชนิดมีปริมาณสารอาหารที่แตกต่างกัน การ วิเคราะห์ปริมาณของ พลังงาน ความชื้น คาร์โบไฮเดรต และไขมัน พบว่าผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นจาก 3 กลุ่มมี ระดับของสารอาหารดังกล่าวไม่แตกต่างกัน ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นจากกลุ่มอุตสาหกรรมขนาดกลางมีแนวโน้มที่ จะมีปริมาณโคเลสเตอร์รอลและ น้ำตาลสูงกว่าผลิตภัณฑ์จากกลุ่มอื่น ๆ ปริมาณของโปรตีนและเถ้าจาก ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นจาก 3 กลุ่มพบแนวโน้ม ของผลิตภัณฑ์จากกลุ่มอุตสาหกรรมในครัวเรือนมีแนวโน้มต่ำกว่า กลุ่มอื่นๆ ส่วนปริมาณของแป้ง พบว่ากลุ่มของ ผลิตภัณฑ์จากอุตสาหกรรมในครัวเรือนมีแนวโน้มสูงที่สุด ปริมาณของโปรแตสเซียมมีความแตกต่างกันโดย ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มอุตสาหกรรมขนาดใหญ่มีแนวโน้ม สูงกว่าในกลุ่มอื่น ๆ ปริมาณของฟอสฟอรัสพบว่าผลิตภัณฑ์ จาก อุตสาหกรรมขนาดกลางมีแนวโน้ม ระดับของฟอสฟอรัสสูงที่สุด ปริมาณของโซเดียมและเหล็กมีความแตก ต่างกันโดยในกลุ่มของอุตสาหกรรม ขนาดใหญ่มีแนวโน้มสูงที่สุด

## ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ



การบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดความสนใจ ต่อบุคลิกของผู้บริโภค ภายใต้บรรจุภัณฑ์ ส่งเสริมอาชีพเสริม ให้แก่พี่น้องเกษตรกรสามารถแปรรูป และถนอมอาหาร เก็บไว้ได้นานสามารถ สร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้เพื่อ ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น สร้างความภาคภูมิใจจากผู้ให้สู่ความพอใจของผู้รับ ต่อยอดสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกร และชุมชนอย่างยั่งยืน

### ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้

1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้น ไม่ให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน เป็นต้น
2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้
3. ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคเห็นดังนั้นบรรจุภัณฑ์จะต้องทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้าและนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อสินค้า

### วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัด และมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจาดตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์ของสินค้า
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้าเมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

## ใบความรู้

### การคำนวณต้นทุนกำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			การกำหนดราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ  กำไร 60 บาท
	ลูกชิ้น (100 ลูก)	1 กก.	60	
	ไม้เสียบลูกชิ้น	1 ห่อ	20	
	น้ำจิ้มลูกชิ้น	1 กก.	25	
	รวมค่าใช้จ่าย		105	
	รายได้		165	

\*\*\*ลูกชิ้น 1 กิโลกรัม เสียบไม้ละ 3 ลูก เสียบได้ 33 ไม้ ขายไม้ละ 5 บาท

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

กำหนดกำไรที่ต้องการได้จาก : กำไร/ต้นทุนที่ต้องการ X 100 = กำไรร้อยละ

**ตัวอย่างเช่น**

ขาย 165 จากต้นทุน 105 บาท ได้กำไร 60 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 50

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ =  $60/105 \times 100 = 57.14$

**หมายเหตุ**

การกำหนดราคา การเลือกซื้อสินค้า ทำเลที่ตั้ง การบริการ รวมถึงรสชาติ มีผลการขาย“ความสะอาด” ร้านอาหาร ต้องไม่มีเศษขยะ และคราบเปื้อนอื่นต่าง ๆ ที่ทำให้รู้สึกถึงความสกปรก เพื่อให้ลูกค้ามั่นใจได้ว่าลูกชิ้นปิ้งจากร้านของคุณนั้นสดสะอาดเมื่อทานไปแล้วจะอยากกลับมาซื้อซ้ำอย่างแน่นอน

ใบงาน  
การคิดต้นทุนกำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน) ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....			1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคต่อหน่วยจึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ตารางนี้
	<b>รวมค่าใช้จ่าย</b>			
	รายได้จากการขาย ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....			
	<b>รวมรายได้</b>			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน  $\times$  (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100 )

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = จำนวนหน่วย

## ใบความรู้ ช่องทางการตลาด

### ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

1. หน้าร้าน
2. มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

### ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

1. ทางออนไลน์ จัดส่งลูกค้า
2. ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งบทีใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้ เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

### ข้อควรปฏิบัติในการประกอบอาชีพขายลูกชิ้น

#### 1. ความสะอาด

ไม่ว่าจะเป็นลูกชิ้นปิ้ง ลูกชิ้นทอด ลูกชิ้นย่าง ฯลฯ รวมทั้งอาชีพขายอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิด เรื่องความสะอาดจะต้องเป็นสิ่งสำคัญเสมอ เพราะจะส่งผลต่อทุกๆด้าน ทั้งความมั่นใจของลูกค้า ความปลอดภัยต่อ สุขภาพของลูกค้า ภาพลักษณ์ของร้าน สิ่งต่างๆเหล่านี้ล้วนเป็นเป็นตัวชี้วัดว่าร้านคุณจะไปรอดหรือไม่นั่นเอง สิ่งที่ต้องให้ความสำคัญ เช่น

- เลือกโรงงานหรือแหล่งผลิตลูกชิ้นที่ได้มาตรฐาน ถูกหลักอนามัย มีกระบวนการผลิตที่สะอาด
- ดูแลความสะอาดภายในร้านและบริเวณใกล้เคียง หากเปิดเป็นแผงเล็กก็ควรเก็บกวาดบริเวณขายให้ดูสะอาด ลองคิดดูถึงแม้ว่าลูกชิ้นของคุณจะนำกินขนาดไหนแต่บริเวณร้านเหมือนที่ทิ้งขยะลูกชิ้นก็คงไม่อยากเข้าร้าน
- ดูแลความสะอาดของตัวเองแม่ค้าพ่อค้าเอง เก็บผมเผ้าให้เรียบร้อย ตัดเล็บ ล้างมือให้สะอาด

#### 2 มีความจริงใจ ไม่เอาเปรียบลูกค้า

- เลือกลูกชิ้นที่มีคุณภาพ เป็นลูกชิ้นเนื้อ หมู ปลา ไก่ ฯลฯ แทนๆ ไม่มีการผสมของส่วนผสมอื่นๆ เช่น แป้ง เป็นต้น เพราะลูกชิ้นที่ผสมแป้งจะมีรสชาติไม่อร่อยเหมือนลูกชิ้นเนื้อแท้ๆ ลูกค้าที่ได้ซื้อไปเมื่อพบว่าไม่อร่อยก็จะไม่กลับมาซื้ออีก
- ไม่ขายลูกชิ้นที่ใกล้หมดอายุ หรือลูกชิ้นหรือค้างวัน ควรวางแผนการขายในแต่ละวันว่าจะขายประมาณเท่าไรที่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้าและเพียงพอต่อค่าลงทุนและผลกำไรในแต่ละวัน การประมาณการขายนี้คาดว่าคงไม่อยากเกินความสามารถของพ่อค้าแม่ค้าที่มีประสบการณ์การขายของพอสมควร

### 3. เอากำไรแต่พองาม

ไม่ขายแพงหรือให้น้อยเกินไปจนน่าเกลียด ขายในราคาที่เหมาะสม “เราอยู่ได้ ลูกค้าพอใจ” วิน ทั้งคู่  
แถมยังเป็นการสร้างฐานลูกค้าเกิดการซื้อซ้ำอีกด้วย

### 4. อธิยาศยตี ยิ้มแย้ม เป็นมิตรกับลูกค้า

พูดจาสุภาพ ไม่ต้องถึงขั้น “คุณ, ท่าน” หรอกคะ แค่พูดจากับลูกค้าดีๆ เขาไม่ซื้อก็ไม่เป็นไร แนะนำ  
หรือให้ ลูกค้าลองชิมดูก่อน คิดในมุมนักค้าหากเราเป็นลูกค้า การลองชิมดูก่อนก็ถือเป็นการได้ทดลอง ลูกค้า  
คน ไหนก็ชอบลองของฟรีทั้งนั้นแหละคะ แถมยังได้เป็นการประชาสัมพันธ์ร้านไปในตัว

### 5. จัดโปรโมชั่น ลด แถม ให้ลูกค้าบ้าง

เป็นการคืนกำไรให้ลูกค้าบ้างนิดๆ หน่อยๆ อาจจะเป็นซื้อ 10 ไม้ แถม 1 ไม้ เป็นต้น ของถูก ของฟรี  
และของแถม ใครๆ ก็อยากได้คะ บางคนซื้อเยอะเพราะอยากได้ของแถมก็ยังมีเลยคะ ดังนั้นการแถมหรือลด  
ราคาให้ ลูกค้าบ้าง ถือเป็นการกระตุ้นการขายที่ดีเลยคะ

## แบบวัดและประเมินผลการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

### ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

#### 1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ

- 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้อย่างเหมาะสม
- 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมือได้อย่างถูกต้อง

#### 2. จัดเตรียมวัตถุดิบ

- 2.1 เลือกใช้วัสดุได้อย่างเหมาะสม
- 2.2 เตรียมใช้วัสดุได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 จัดเก็บวัสดุได้อย่างเหมาะสม

#### 3. ทักษะการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส

- 3.1 ทักษะฝีมือด้านการทำน้ำจิ้มลูกชิ้นหลากรส
- 3.2 ความสะอาด
- 3.3 ความปลอดภัย

#### 4. ทักษะการจัดตกแต่งและนำเสนอ

- 4.1 มีความเป็นระเบียบ
- 4.2 มีความคิดสร้างสรรค์

### แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล .....

หลักสูตร ..... กลุ่ม.....

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
<b>1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)</b>	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรควความเข้าใจ	
<b>2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)</b>	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจ้ัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (จด มคิด รวมทำ รวมแก้ปัญหา)	
<b>3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)</b>	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
<b>รวมคะแนน (100 คะแนน)</b>	

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

( )

## บรรณานุกรม

สูตรทำลูกชิ้น ทำขายประกอบอาชีพได้เลย.เข้าถึงได้จาก:

<https://pandafood.mystrikingly.com/blog/meat-balls> 27/ม.ค./2568

สูตรลูกชิ้นหมู ทำกินทำขายหรือต่อยอดทำเมนูอาหารได้. เข้าถึงได้จาก

<https://cooking.kapook.com/view276786.html> 27/ม.ค./2568

### คณะกรรมการผู้จัดทำหลักสูตร

#### คณะที่ปรึกษา

1. ว่าที่พันตรีดำรงห์	ติยะวัฒน์	ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
2. นางสาวนันทมน	สกุลณมรรคา	รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
3. นายเกรียงไกร	วงศ์วิริยชาติ	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี
4. นางสาวสุกัญญา	กาโกน	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบึงสามพัน

#### คณะกรรมการดำเนินงาน

1. นายเกรียงไกร	วงศ์วิริยชาติ	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี
2. นางสาวเสาวนิต	กมลอินทร์	ครูชำนาญการ
3. นางสาวอาภิสชนา	दानวิไล	ครูผู้ช่วย
4. นางสาวแสงจันทร์	พินมุล	ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน
5. นายมงคล	เชื้อบัณฑิตขุฑู	ครู กศน.ตำบล
6. นายไอยเรศ	พรมแก้วสี	ครู กศน.ตำบล
7. นายธวัชศักดิ์	ลาประดิษฐ์	ครู กศน.ตำบล
8. นายปกรณ์เกียรติ	หยอยสระ	ครู กศน.ตำบล
9. นายจร	มีเดช	ครู กศน.ตำบล
10. นางสาวอรรวรรณ	อรัญเวทย์	ครู กศน.ตำบล
11. นางสาวจันทนา	บั้งจันทร์	ครู กศน.ตำบล
12. นางเพชร	แสงศรีเรือง	ครู กศน.ตำบล
13. นางสาวเจมจิตร	บั้งจันทร์	ครู กศน.ตำบล
14. นางสาวยุพาพร	พัฒนกานต์	ครู กศน.ตำบล
15. นางสาวกมลทรรศน์	พลายสูงเนิน	ครู กศน.ตำบล
16. นางสาวรมิตา	ชนสูงเนิน	ครู กศน.ตำบล
17. นางสาวรจนา	ช่างทอง	ครู กศน.ตำบล
18. นางสาวอดิญา	กีหมื่น	ครู กศน.ตำบล
19. นางสาวศิรินาฏ	แก้วพรม	ครู ทรช.
20. นายวิทยา	ใจกล้า	ครู ทรช.
21. นางสาวบุญยวีณ์	ลี้กุล	นักจัดการงานทั่วไป
22. นายพีระพัฒน์	อะภัย	บรรณารักษ์
23. นายยุทธพิชัย	จันทร์พิทักษ์	นักวิชาการศึกษา

#### ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายปกรณ์เกียรติ	หยอยสระ	ครู กศน.ตำบล
2. นางสาวแสงจันทร์	พินมุล	ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน



## ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไชยบุรี

**Wichianburi District Non-Formal and Informal Education Centre**

[www.phetchabun.nfe.go.th/wichainburee](http://www.phetchabun.nfe.go.th/wichainburee)



สกร.ระดับอำเภอไชยบุรี



056-791498