

## คำนำ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมและจัดฝึกอบรมด้านอาชีพการทำอาหารว่าง รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ มีงานทำ สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกหลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่างๆให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและ ผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มกราคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำอาหารว่าง	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำอาหารว่าง	10
หลักสูตรการทำอาหารว่าง	10
ความเป็นมา	10
จุดประสงค์การเรียนรู้	10
กลุ่มเป้าหมาย	11
ระยะเวลา	11
เนื้อหาหลักสูตร	11
การจัดการเรียนรู้	11
สื่อการเรียนรู้	11
การวัดและประเมินผล	11
การจบหลักสูตร	11
เอกสารหลักฐานการศึกษา	11
การเทียบโอนผลการเรียน	12
แผนการจัดการกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำอาหารว่าง	13
ใบความรู้ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	15
ใบความรู้ วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	16
ใบงาน เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	24
ใบความรู้ ขั้นตอนการทำอาหารว่างและการปฏิบัติการทำอาหารว่าง	25
ใบงาน เรื่อง ขั้นตอนการทำอาหารว่างและการปฏิบัติการทำอาหารว่าง	26
ใบความรู้ การคิดต้นทุน กำไร	27
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร การผลิต และค่าใช้จ่ายในการทำอาหารว่าง	29
ใบงาน เรื่อง การคิดต้นทุน กำไร	30
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	31
ใบงาน เรื่อง ช่องทางการตลาด	35
แบบวัดและประเมินผลการทำอาหารว่าง	36
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	37
บรรณานุกรม	38
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	39

## หลักสูตรการทำอาหารว่าง จำนวน 5 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

### ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารว่าง

ผู้เรียนควรมีความรู้ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ในการทำอาหารว่าง เช่น ขนมปัง แป้งอเนกประสงค์ น้ำตาลทราย เกลือป่น นมสด ผงฟู มายองเนส เกล็ดขนมปัง แป้งข้าวโพด ชาไทย มอซซาเรลล่าชีส ยีสต์ ไข่ไก่ ดังนี้



**ขนมปัง (Bread)** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มากจากการผสมยีสต์, แป้ง และน้ำคนเข้าด้วยกัน นวดจนขึ้นฟูแล้วนำมาอบจนสุกกลายเป็นก้อนขนมปัง วางจำหน่ายเป็นก้อน, ทั้งปอนด์ จะนำมาสไลซ์เป็นแผ่นด้วยมีดหั่นขนมปังก่อนรับประทานก็ได้ ซึ่งขนมปังมีอยู่หลากหลายรูปแบบและมีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไปตามรูปแบบและส่วนผสม เช่น ขนมปังธัญพืชที่มีส่วนผสมของธัญพืชต่างๆ มากมาย ขนมปังคีโตจากแป้งมะพร้าวหรือแป้งอัลมอนต์ ขนมปังครัวซองต์ที่มีลักษณะคล้ายพระจันทร์ครึ่งเสี้ยว หรือจะเป็นขนมปังแบบแบนที่มีลักษณะเป็นก้อนกลมๆ เล็ก ๆ



**น้ำตาล (Sugar)** จัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน ละลายได้ดีในน้ำ นิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ใช้ปรุงอาหารใช้เป็นอาหารเสริมให้แก่ร่างกาย ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มาก ได้แก่ น้ำตาลซูโครสหรือน้ำตาลทราย

**น้ำตาลทรายขาว** คือ น้ำตาลทรายที่ถูกนำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์เพื่อลดสิ่งเจือปนในผลึกและผิวของผลึกน้ำตาล โดยกระบวนการหลักของการผลิต น้ำตาลทรายขาวคือ การเคี้ยวเพื่อตกผลึก การอบแห้งเพื่อลดความชื้นก่อนบรรจุกระสอบเพื่อจำหน่าย ลักษณะผลึกน้ำตาลทรายขาว มีสีอ่อนกว่าน้ำตาลทรายดิบ โดยจะเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือสีขาว



**เกลือป่น** เป็นแร่ธาตุส่วนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติก่อตัวเป็นแร่ผลึกรู้จักกันว่า เกลือหิน หรือแฮไลต์ เกลือพบได้ในปริมาณมหาศาลในทะเลซึ่งเป็นองค์ประกอบของแร่ที่สำคัญ ในมหาสมุทร มีแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ความเค็ม 3.5% เกลือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตสัตว์ ความเค็มเป็นรสชาติพื้นฐานของมนุษย์ เนื้อเยื่อสัตว์บรรจุเกลือปริมาณมากกว่าเนื้อเยื่อพืช ดังนั้นอาหารของชนเผ่าเร่ร่อนที่ดำรงชีวิตในผืนดินต้องการเกลือเพียงเล็กน้อย หรือไม่ต้องการเกลือเลย ขณะอาหารประเภทซีเรียลจำเป็นต้องเพิ่มเกลือเกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่ที่สุดและหาได้ง่ายที่สุด และการดองเค็มก็เป็นวิธีการถนอมอาหารที่สำคัญวิธีหนึ่ง



**นมสด** นมสดธรรมดาที่บรรจุในกระป๋อง ข้างฉลากระบุว่า เป็นนมโค 100% นมพร่องมันเนย (Low Fat Fresh Milk) คือ นมที่สกัดแยกมันเนยออกเพียงบางส่วน ทำให้มีพลังงานต่ำและมีปริมาณไขมันเพียงเล็กน้อยซึ่งเป็นนมที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุหรือคนทั่วไป ที่มีปัญหาเรื่องความอ้วนหรือมีไขมันในเส้นเลือดสูง



**แป้งอเนกประสงค์** เป็นแป้งสำหรับใช้ในครัวเพื่อปรุงอาหารและทำขนมอบ เหมาะสำหรับทำขนมปัง แพนเค้ก คุกกี้ บิสกิต เค้ก โดนัท มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล ใช้ทำอาหารและขนมได้ทุกประเภท



**ผงฟู (baking Powder)** ประกอบด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนต (sodium bicarbonate) และสารที่มีฤทธิ์เป็นกรด เช่น ครีมาทาร์ (cream of tartar, เบ้ผลึกผงสีขาวทำมาจากกรดในผลองุ่น), ไดโซเดียมไพโรฟอสเฟต (disodium pyrophosphate) และส่วนที่เป็นแป้งข้าวโพดเพื่อป้องกันไม่ให้สารทั้งสองสัมผัสกันโดยตรง เมื่อผงฟูโดนน้ำจะทำให้เกิดปฏิกิริยาเคมี เกิดเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทำให้ขนมฟู ซึ่งเป็นแบบกำลังหนึ่ง ส่วนแบบกำลังสองจะมีกรด 2 ตัว และจะมีก๊าซเกิดขึ้น 2 ช่วง ในระหว่างการผสมและการอบ (ผงฟูมี 2 ชนิด คือผงฟูกำลัง 1 กับผงฟูกำลัง 2)



**กะทิ** ได้มาจากการนำเนื้อมะพร้าวที่ขูดแล้ว มาใส่น้ำอุ่นเล็กน้อยให้พอชุ่ม เคล้าให้ทั่วและคั้นส่วนผสมผ่านกระชอนหรือผ้าขาวบาง น้ำกะทิที่ได้ในครั้งแรกนี้เรียกว่าหัวกะทิ น้ำกะทิที่ได้จากการคั้นครั้งที่สองหรือสามเรียกว่าหางกะทิ หัวกะทิจะเข้มข้นกว่าหางและเป็นส่วนผสมหลักในการทำอาหาร



**ไข่ไก่** คือไม่มีการผสมกันระหว่างเชื้อของตัวผู้และไข่ของตัวเมีย แต่ในระบบสืบพันธุ์ของไก่ตัวเมียจะมีรังไข่และท่อรังไข่ รังไข่นี้มีหน้าที่ผลิตไข่



**มายองเนส** หรือ ซอสไข่แดง เป็นซอสชั้นที่ทำจากไข่แดง น้ำมัน และน้ำส้มสายชู เป็นเครื่องปรุงรสของอาหารชาวตะวันตกหลายชาติ เช่น อาหารฝรั่งเศส อาหารสเปน เป็นต้น มายองเนสมีสีขาว สีเหลืองอ่อน หรือสีครีม



**มอสซาเรลล่าชีส (Mozzarella Cheese)** มีแหล่งผลิตจากประเทศอิตาลี เป็นชีสสดที่ไม่ผ่านการบ่มกลิ่นไม่แรง มีลักษณะเฉพาะคือความเบาบาง ยืด เหนียว และนุ่ม ทำให้เกิดรสชาติที่พอดี ไม่เค็ม และกลายเป็นชีสที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เราอาจเห็นมอสซาเรลล่าชีสได้บ่อย ๆ จากเมนูอย่างพิซซ่า (Pizza) เคซาดิยา (Quesadilla) หรือลาซานญา (Lasagna) เป็นต้น



**เกล็ดขนมปัง** ประกอบด้วย ขนมปังร่วนของความแห้งต่าง ๆ บางครั้งมีการเติมเครื่องปรุง ใช้สำหรับการชุบเกล็ดขนมปังหรือเศษขนมปังโรยหน้า



**มันฝรั่ง** ถือเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก ทั้งคาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุ ในปริมาณสูง ยิ่งโปรตีนที่ได้จากมันฝรั่งนั้นมีคุณภาพ



**แป้งข้าวโพด** เป็นแป้งที่ได้จากส่วนเมล็ดของข้าวโพด นิยมใช้ในการเพิ่มความข้นของซอสหรือซूपเนื่องจากให้เนื้อที่ใสกว่าแป้งชนิดอื่น และเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำเชื่อมข้าวโพดอีกด้วย



**ชาไทย** โดยต้นตำหรับเป็นเครื่องดื่มเย็นดับร้อนที่ชงโดยใช้ชาซีลอน แต่เนื่องจากชาซีลอนมีราคาสูง หลายแห่งจึงมักใช้ใบเมี่ยงผสมสีอาหารแทน หรือเป็นผงของชาซีลอนที่มีคุณภาพไม่สูงนัก



**ยีสต์ หรือ ส่าเหล้า** คือ รากลุ่มหนึ่งที่มีส่วนใหญ่มักเป็นเซลล์เดี่ยว มีรูปร่างหลายแบบ เช่น รูปร่างกลมรี สามเหลี่ยม รูปร่างแบบมะนาว ฝรั่งเศส เป็นต้น ส่วนใหญ่มีการสืบพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ โดยวิธีการแตกหน่อ พบทั่วไปในธรรมชาติในดิน ในน้ำ ในส่วนต่างๆ ของพืช ยีสต์บางชนิดพบอยู่กับแมลง และในกระเพาะของสัตว์บางชนิด



**งาขาว** วัตถุประสงค์ปรับปรุงความหวานต้านไขมันและกระดุกพรุน โดยเฉพาะผู้ที่มีไขมันในเลือดสูงหรือสาว ๆ ที่ต้องการดูแลตัวเองให้อ่อนเยาว์ งาขาวมีสารต้านอนุมูลอิสระจำนวนมาก.



**น้ำมันพืช** เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่นๆของพืชเหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่างๆที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้ เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ



**ตีไข่** ใช้สำหรับตีไข่ และผสมแป้ง



**มีด** เป็นเครื่องใช้สำหรับฟัน ผ่า จัก เหลา เป็นต้น ทำด้วยโลหะมีเหล็กใบมีดมีลักษณะเป็นแผ่น รูปยาวรี มีคมด้านหนึ่ง มีสันอยู่อีกด้านหนึ่ง หรือมีคมทั้ง ๒ ด้าน ปลายมีดรูปร่างแหลม



**ถาด** เป็นภาชนะใส่สิ่งของ ทำด้วยโลหะ ลักษณะเป็นนทรงกลม หรือสี่เหลี่ยม เตี้ยแบนมีขอบ



**กะละมัง** เป็นภาชนะก้นลึก ปากกว้าง ทำด้วยพลาสติก โลหะเคลือบ เป็นต้น ใช้สำหรับใส่ของหรือซักล้างสิ่งของต่าง ๆ เรียกขามโลหะเคลือบขนาดใหญ่ รูปทรงอย่างกะละมัง



**หม้อด้ามสแตนเลส** หรือ หม้อจ้ำกสแตนเลส เป็นหม้อมีด้ามจับ ใช้สำหรับหุงต้มอาหาร



**ทัพพี** เป็นเครื่องมือจำพวกเดียวกับช้อน ใช้ในการตักน้ำแกงหรือของเหลวต่างๆ

## ผลิตภัณฑ์อาหารว่าง



ขนมปังงาทอด



โดนัทนมสด



แซนวิชสังขยาซาไทย



ปังทอดใส่มันฝรั่งชีส

## ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำอาหารว่าง

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำอาหารว่าง คือ อาหารระหว่างมือ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมืออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่ายจัดให้สวยงามน่ารับประทานเป็นทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติหรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างใดอย่างหนึ่งได้

### หลักสูตรการทำอาหารว่าง

#### 1. ความเป็นมา

ในปัจจุบันอาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้งเด็กที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหารระหว่างมือ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ย่อยง่ายทำง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไป และสะดวกที่จะรับประทาน ไม่ยุ่งยากในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำหรือถ้วยเล็กๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็นร้อนหรือเย็นก็ได้ แล้วแต่โอกาสและสถานที่ ซึ่งแบ่งออกแต่ละประเภทดังนี้

1. อาหารว่างไทย (คาวหวาน) อาหารว่างที่คนไทยรับประทานมีมากมายหลายชนิด ทั้งชนิดน้ำและชนิดแห้งของว่างชนิดน้ำไม่นิยมเลี้ยงในตอนบ่ายนิยมอาหารว่างชนิดแห้งเป็นส่วนใหญ่ เช่น บั๊นสิบ ขนมเบื้องกรอบ สาคุ
2. อาหารว่างจีน (คาวหวาน) ก็มีมากเช่นเดียวกัน มีทั้งของว่างชนิดน้ำ เช่น โจ๊ก ก้วยเตี่ยว เกี้ยวน้ำ เป็นต้น ส่วนอาหารว่างชนิดแห้งมักจะเป็นของทอดหรือนึ่ง เช่น ซาลาเปา สังขยา เป็นต้น
3. อาหารว่างสากล นิยมกันมากในการจัดเลี้ยงงานใหญ่ๆ เพื่อรับรองแขก เพราะจัดได้สวยและน่ารับประทานอาหารที่รับประทานอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความต้องการ ซึ่งแล้วแต่จะจัดขึ้น อาหารว่างสากลที่นิยมจัดรับประทานมีดังนี้ ชา กาแฟ แซนดวิช เค้กต่างๆ เยลลี่ ผลไม้ ไอศกรีม เป็นต้น

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง
- 2.2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3. อธิบายขั้นตอนการทำอาหารว่างได้
- 2.4. ปฏิบัติการทำอาหารว่างได้
- 2.5. คิดต้นทุน กำไรจากการทำอาหารว่างได้
- 2.6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดการทำอาหารว่างได้

#### 3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

#### 4. ระยะเวลา

รวม	5	ชั่วโมง
-ทฤษฎี	2	ชั่วโมง
-ปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

#### 5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง
- 5.2 วัสดุอุปกรณ์การทำอาหารว่างและการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำอาหารว่าง
- 5.4 การปฏิบัติการทำอาหารว่าง
- 5.5 การคิดต้นทุน กำไร
- 5.6 ช่องทางการจัดการการตลาดการทำอาหารว่าง

#### 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 การมีส่วนร่วมและจาก  
ชิ้นงาน/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 รายวิชาเลือกสาระการประกอบ อาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(.....)

ครู กศน.ตำบล

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

เจ้าหน้าที่จัดงานเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(.....)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำอาหารว่าง จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	1.วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	1. ใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง 2. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	1	2
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำอาหารว่าง 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์ 3. รูปภาพ	5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด		
3. ขั้นตอนการทำอาหารว่าง	3. อธิบายขั้นตอนการทำอาหารว่างได้	3. ขั้นตอนการทำอาหารว่าง	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำอาหารว่าง 2. ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ขั้นตอนการทำอาหารว่าง	1. ใบความรู้ เรื่อง การทำอาหารว่าง 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง			
4. การปฏิบัติการทำอาหารว่าง	4. สามารถปฏิบัติการทำอาหารว่างต่างๆได้	4. การปฏิบัติการทำอาหารว่างต่างๆ	1. วิทยากรบรรยาย/สาธิตวิธีการทำอาหารว่างและ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงาน การทำอาหารว่าง 2. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์			

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำอาหารว่าง จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. การคิดต้นทุน กำไร	5. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์การทำอาหารว่างได้	5. การคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้ เรื่อง การคำนวณต้นทุน กำไร 2. ใบงาน		1	1
6. ช่องทางการจัดการการตลาดการทำอาหารว่าง	6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดการทำอาหารว่างได้	6. ช่องทางการตลาดการทำอาหารว่าง	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	1. ใบความรู้ เรื่องช่องทางการตลาด 2. สื่อออนไลน์			

## ใบความรู้

### เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง

อาชีพ คือการทำมาหากินของมนุษย์เป็นการแบ่งหน้าที่การทำงานของคนในสังคม และทำให้ดำรงอาชีพในสังคมได้บุคคลที่ประกอบอาชีพจะได้คำตอบแทน หรือรายได้ที่จะนำไปใช้จ่ายในการดำรงชีวิต และสร้างมาตรฐานที่ดีให้แก่ครอบครัว ชุมชน และประเทศชาติความจำเป็นของการประกอบอาชีพมีดังนี้

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

มนุษย์ไม่สามารถผลิตสิ่งต่างๆมาสนองความต้องการของตนเองได้ทุกอย่างจำเป็นต้องมีการแบ่งกันทำและเกิดความชำนาญ จึงทำให้เกิดการแบ่งงานและแบ่งอาชีพต่างๆขึ้น สาเหตุที่ต้องมีการแบ่งอาชีพมีดังนี้

1. ความรู้ความสามารถของแต่ละคนแตกต่างกัน
2. ตำแหน่งทางภูมิศาสตร์และภูมิประเทศที่แตกต่างกัน
3. ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่ที่แตกต่างกัน

การแบ่งงานและอาชีพให้เกิดประโยชน์ ดังนี้

1. สามารถตอบสนองความต้องการซึ่งกันและกันได้
2. ได้ทำงานที่ตนเองถนัด
3. ทำให้เกิดการขยายตัวของธุรกิจในด้านต่างๆ

## ใบความรู้ เรื่อง วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้

### ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำอาหารว่าง

ผู้เรียนควรมีความรู้ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ในการทำอาหารว่าง เช่น ขนมปัง แป้งอเนกประสงค์ น้ำตาลทราย เกลือป่น นมสด ผงฟู มายองเนส เกล็ดขนมปัง แป้งข้าวโพด ไข่ไทย มอซซาเรลล่าชีส ยีสต์ ไข่ไก่ ดังนี้



**ขนมปัง (Bread)** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มากจากการผสมยีสต์, แป้ง และน้ำคนเข้าด้วยกัน นวดจนขึ้นฟูแล้วนำมาอบจนสุกกลายเป็นก้อนขนมปัง วางจำหน่ายเป็นก้อนทั้งปอนด์ จะนำมาสไลซ์เป็นแผ่นด้วยมีดหั่นขนมปังก่อนรับประทานก็ได้ ซึ่งขนมปังมีอยู่หลากหลายรูปแบบและมีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไปตามรูปแบบและส่วนผสม เช่น ขนมปังธัญพืชที่มีส่วนผสมของธัญพืชต่างๆ มากมาย ขนมปังคีโตจากแป้งมะพร้าวหรือแป้งอัลมอนต์ ขนมปังครัวซองต์ที่มีลักษณะคล้ายพระจันทร์ครึ่งเสี้ยว หรือจะเป็นขนมปังแบบบันที่มีลักษณะเป็นก้อนกลมๆเล็ก ๆ



**น้ำตาล (Sugar)** จัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน ละลายได้ดีในน้ำนิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ใช้ปรุงอาหารใช้เป็นอาหารเสริมให้แก่ร่างกาย ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มาก ได้แก่ น้ำตาลซูโครส หรือน้ำตาลทราย

**น้ำตาลทรายขาว** คือ น้ำตาลทรายที่ถูกนำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์เพื่อลดสิ่งเจือปนในผลึกและผิวของผลึกน้ำตาล โดยกระบวนการหลักของการผลิต น้ำตาลทรายขาวคือ การเคี้ยวเพื่อตกผลึก การอบแห้งเพื่อลดความชื้นก่อนบรรจุกระสอบเพื่อจำหน่าย ลักษณะผลึกน้ำตาลทรายขาว มีสีอ่อนกว่าน้ำตาลทรายดิบ โดยจะเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือสีขาว



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



**นมสด** นมสดธรรมชาติที่บรรจุในกระป๋อง ข้างฉลากระบุว่า เป็นนมโค 100% นมพร่องมันเนย (Low Fat Fresh Milk) คือ นมที่สกัดแยกมันเนยออกเพียงบางส่วน ทำให้มีพลังงานต่ำและมีปริมาณไขมันเพียงเล็กน้อยซึ่งเป็นนมที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุหรือคนทั่วไป ที่มีปัญหาเรื่องความอ้วนหรือมีไขมันในเส้นเลือดสูง



**แป้งอเนกประสงค์** เป็นแป้งสำหรับใช้ในครัวเพื่อปรุงอาหารและทำขนมอบ เหมาะสำหรับทำขนมปัง แพนเค้ก คุกกี้ บิสกิต เค้ก โดนัท มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวลใช้ทำอาหารและขนมได้ทุกประเภท



**ผงฟู (baking Powder)** ประกอบด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนต (sodium bicarbonate) และสารที่มีฤทธิ์เป็นกรด เช่น ครีมน้ำส้ม (cream of tartar, เป็นผลึกผงสีขาวทำมาจากกรดในผลองุ่น), ไดโซเดียมไพโรฟอสเฟต (disodium pyrophosphate) และส่วนที่เป็นแป้งข้าวโพดเพื่อป้องกันไม่ให้สารทั้งสองสัมผัสกันโดยตรง เมื่อผงฟูโดนน้ำจะทำให้เกิดปฏิกิริยาเคมี เกิดเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทำให้ขนมฟูซึ่งเป็นแบบกำลังหนึ่งส่วนแบบกำลังสองจะมีกรด 2 ตัว และจะมีก๊าซเกิดขึ้น 2 ช่วง ในช่วงการผสมและการอบ (ผงฟูมี 2 ชนิด คือผงฟูกำลัง 1 กับผงฟูกำลัง 2)



**กะทิ** ได้มาจากการนำเนื้อมะพร้าวที่ขูดแล้วมาใส่น้ำอุ่นเล็กน้อยให้พอชุ่มเคล้าให้ทั่วและคั้นส่วนผสมผ่าน [กระชอน](#) หรือ [ผ้าขาวบาง](#) น้ำกะทิที่ได้ในครั้งแรกนี้เรียกว่าหัวกะทิ น้ำกะทิที่ได้จากการคั้นครั้งที่สองหรือสามเรียกว่าหางกะทิ หัวกะทิจะเข้มข้นกว่าหาง และเป็นส่วนผสมหลักในการทำอาหาร



**ไข่ไก่** คือไม่มีการผสมกันระหว่างเชื้อของตัวผู้และไข่ของตัวเมีย แต่ในระบบสืบพันธุ์ของไก่ตัวเมียจะมีรังไข่และท่อรังไข่ รังไข่นี้มีหน้าที่ผลิตไข่



**มายองเนส** หรือ ซอสไข่แดง เป็นซอสชั้นที่ทำจากไข่แดง น้ำมัน และน้ำส้มสายชู เป็นเครื่องปรุงรสของอาหารชาวตะวันตกหลายชาติ เช่น อาหารฝรั่งเศส อาหารสเปน เป็นต้น มายองเนสมีสีขาว สีเหลืองอ่อน หรือสีครีม



**มอสซาเรลล่าชีส (Mozzarella Cheese)** มีแหล่งผลิตจากประเทศอิตาลี เป็นชีสที่ไม่ผ่านการบ่มกลิ่นไม่แรง มีลักษณะเฉพาะคือความเบาบาง ยืด เหนียว และนุ่ม ทำให้เกิดรสชาติที่พอดี ไม่เค็ม และกลายเป็นชีสที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เราอาจเห็นมอสซาเรลล่าชีสได้บ่อย ๆ จากเมนูอย่างพิซซ่า (Pizza) เคซาดิย่า (Quesadilla) หรือลาซานญา (Lasagna) เป็นต้น



**เกล็ดขนมปัง** ประกอบด้วย ขนมปังร่วนของความแห้งต่าง ๆ บางครั้งมีการเติมเครื่องปรุง ใช้สำหรับการชุบเกล็ดขนมปังหรือเศษขนมปัง โรยหน้า



**มันฝรั่ง** ถือเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมากทั้งคาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุในปริมาณสูง ยิ่งโปรตีนที่ได้จากมันฝรั่งนั้นมีคุณภาพ



**แป้งข้าวโพด** เป็นแป้งที่ได้จากส่วนเมล็ดของข้าวโพด นิยมใช้ในการเพิ่มความข้นของซอสหรือซूपเนื่องจากให้เนื้อที่ใสกว่าแป้งชนิดอื่น และเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำเชื่อมข้าวโพดอีกด้วย



**ชาไทย** โดยต้นตำหรับเป็นเครื่องต้มเย็นดับร้อนที่ชงโดยใช้ชาซีลอน แต่เนื่องจากชาซีลอนมีราคาสูงหลายแห่งจึงมักใช้ใบเมี่ยงผสมสีอาหารแทน หรือเป็นผงของชาซีลอนที่มีคุณภาพไม่สูงนัก



**ยีสต์** หรือ ส่าเหล้า คือ รากลุ่มหนึ่งที่มีส่วนใหญเป็นเซลล์เดี่ยว มีรูปร่างหลายแบบ เช่น รูปร่างกลมรี สามเหลี่ยม รูปร่างแบบมะนาว ฝรั่งเศส เป็นต้น ส่วนใหญ่มีการสืบพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ โดยวิธีการแตกหน่อ พบทั่วไปในธรรมชาติในดิน ในน้ำ ในส่วนต่างๆ ของพืช ยีสต์บางชนิดพบอยู่กับแมลง และในกระเพาะของสัตว์บางชนิด



**งาขาว** วัตถุประสงค์ปรุงรสหวานมันและกระดูกรุน โดยเฉพาะผู้ที่มีไขมันในเลือดสูงหรือสาว ๆ ที่ต้องการดูแลตัวเองให้อ่อนเยาว์ งาขาวมีสารต้านอนุมูลอิสระจำนวนมาก



**น้ำมันพืช** เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่นๆของพืชเหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่างๆที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้ เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ



**ที่ตีไข่** ใช้สำหรับตีไข่ และผสมแป้ง



**มีด** เป็นเครื่องใช้สำหรับฟัน ผ่า จัก เหลา เป็นต้น ทำด้วยโลหะมีเหล็กใบมีดมีลักษณะเป็นแผ่น รูปยาวรี มีคมด้านหนึ่ง มีสันอยู่อีกด้านหนึ่ง หรือมีคมทั้ง ๒ ด้าน ปลายมีดรูปร่างแหลม



**ถาด** เป็นภาชนะใส่สิ่งของ ทำด้วยโลหะ ลักษณะเป็นนทรงกลม หรือสี่เหลี่ยม เตี้ยแบนมีขอบ



**กะละมัง** เป็นภาชนะก้นลึก ปากกว้าง ทำด้วยพลาสติก โลหะเคลือบ เป็นต้น ใช้สำหรับใส่ของหรือซักล้างสิ่งของต่าง ๆ เรียกขามโลหะเคลือบขนาดใหญ่ รูปทรงอย่างกะละมัง



**หม้อต้มสแตนเลส** หรือ **หม้อไจ้กสแตนเลส** เป็นหม้อมีด้ามจับ ใช้สำหรับหุงต้มอาหาร



**ทัพพี** เป็นเครื่องมือจำพวกเดียวกับช้อน ใช้ในการตักน้ำแกงหรือของเหลวต่างๆ

ใบงาน  
เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง

1. ให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ให้ผู้เรียนบอกวิธีการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ การทำอาหารว่าง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ใบความรู้

### เรื่อง ขั้นตอนการทำอาหารว่างและการปฏิบัติการทำอาหารว่าง

ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารว่าง(การทำแซนวิชสังขยาชาวไทย)

1. ไข่แดงของไข่ไก่เบอร์ 0= 4 ฟอง
2. น้ำตาลทรายขาว 150 กรัม
3. หัวกะทิคั้นสด 500 ml.
4. น้ำชา 250 ml. (ชาไทย 30 กรัม+น้ำร้อนจัด 300 ml.)
5. เกลือป่น 1/4 ชช.
6. นมข้นหวาน 50 ml.
7. แป้งข้าวโพด 1/2 ถ้วยตวง (60 กรัม)
8. นมข้นจืด ตามชอบ
9. ขนมหั้วตามชอบ

#### ขั้นเตรียมการ

1. เตรียมวัตถุดิบ ไข่แดง/น้ำตาลทราย/หัวกะทิ/น้ำชาไทย/เกลือป่น/นมข้นหวาน/แป้งข้าวโพด/นมข้นจืด/ ขนมหั้ว

2. เตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ ได้แก่ มีด/ที่ตีไข่/ถาด/กะละมัง/หม้อ

#### ขั้นตอนการทำอาหารว่าง

1. นำชาไทยมาต้มให้หอมก่อน แล้วกรองวางให้เย็นเพื่อรอทำสังขยาต่อไป

2. เริ่มจากการนำน้ำตาลทราย,กะทิ,นมข้นหวาน,ไข่แดง,เกลือป่น เทรวมกันแล้วคนส่วนผสมเบาๆให้เข้ากัน จนกว่าน้ำตาลทรายจะละลาย

3. จากนั้นค่อยๆใส่แป้งข้าวโพดลงไป ตีจนแป้งละลายดี ไม่จับเป็นก้อน ค่อยเทชาไทยลงไปตีจนส่วนผสมเข้ากันแล้วนำไปกรอง 2 รอบ ก่อนนำขึ้นเตาเพื่อให้เนื้อสังขยาเนียนขึ้น

เคล็ดลับ: ขนาดที่ผสมทุกอย่าง ให้เอาหม้อใส่น้ำตั้งไฟไว้รอเลย

4. นำขามเล็กวางลงไปในหม้อที่น้ำเดือด(เอาผ้ารองกันขามไว้ก่อน)เรียกขั้นตอนนี้ว่าตุ๋นพอเริ่มตุ๋นแล้วต้องคนตลอดเวลาเพื่อไม่ให้มันจับเป็นก้อน เคล็ดลับ: ตั้งน้ำให้เดือดพอเริ่มตุ๋นให้หรี่ไฟเพื่อไม่ให้สังขยาจับตัวเป็นก้อนคนห้ามหยุด

5. คนไปจนแป้งข้าวโพดสุก (สังเกตจากเนื้อสังขยา) พอได้ที่ปิดไฟ แล้วยกลงมาคนต่ออีกให้ตัวสังขยาคลายความร้อนออก



## ใบความรู้ เรื่อง การคำนวณต้นทุน กำไร

การคำนวณต้นทุนเป็นส่วนหนึ่งของระบบบัญชีและการเงินของกิจการ เป็นการบันทึกการวัดผลและรายงานข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนของสินค้าของกิจการโดยทั่วไป การคำนวณต้นทุนจะใช้เวลา และลงรายละเอียดมากในกิจการที่ผลิตสินค้า แต่ไม่ได้หมายความว่ากิจการประเภทอื่น เช่น กิจการขายส่ง ขายปลีกร้านอาหาร หรือบริการต่างๆไม่มีความสำคัญในการที่ต้องคำนวณต้นทุน

การคำนวณต้นทุนสามารถนำไปใช้ได้ในทุกกิจการเพราะมีความสำคัญต่อการ บริหารจัดการธุรกิจ ดังนี้

1. เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายของธุรกิจ
  2. เพื่อสามารถนำต้นทุนทั้งหมดของกิจการมาเปรียบเทียบกับรายได้จากการขาย เพื่อจะได้ทราบว่ากำไรหรือขาดทุนในการขายสินค้า
  3. เพื่อคำนวณหรือตีราคาสินค้าคงเหลือที่ขายได้ไม่หมดว่ามีมูลค่าเท่าไร
  4. เพื่อใช้ในการวางแผนและควบคุมการซื้อสินค้า และจัดทำงบประมาณในการซื้อสินค้า รวมทั้งต่อรองราคากับผู้ขายวัตถุดิบ
  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 แรงงานและค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ก็อาจทำให้ได้ต้นทุนสินค้าที่น้อยกว่าความเป็นจริงและมีผลทำให้ ตั้งราคาขายที่ต่ำไป อาจทำให้ขาดทุนได้

การคำนวณแบบง่ายเหมาะสำหรับผู้ประกอบการรายเล็กที่มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์น้อยชนิด อาจขายเพียงน้ำพริกหรือขนมพุกก็ได้ ซึ่งเหมาะกับการคำนวณสินค้าประเภท OTOP ที่มีความชัดเจนในเรื่องการใช้วัตถุดิบ ค่าแรงงานต่อรอบการผลิตและไม่มีเก็บสต็อกวัตถุดิบไว้ การคำนวณจำเป็นต้องคิดเพื่อให้ทราบถึงต้นทุนผลิต ต่อหน่วยและนำต้นทุนผลิตไปรวมกับค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนรวมของสินค้าอีกครั้งหนึ่ง ความหมายการลงทุน คือ การนำเงินที่เก็บสะสมไปสร้างผลตอบแทนที่สูงกว่าการออม โดยการลงทุนในพันธบัตรรัฐบาล หรือหลักทรัพย์ต่างๆ ซึ่งจะมีความเสี่ยงที่สูงขึ้น

การลงทุนส่วนบุคคล ทำไมบุคคลจึงต้องลงทุน (Why Invest) โดยปกติรายได้ที่บุคคลได้รับจะถูกจัดสรรออกไปเป็น 2 ด้านใหญ่ๆ คือ ส่วนหนึ่งเพื่อใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน และอีกส่วนหนึ่งเก็บออมไว้สำหรับใช้จ่ายในวันข้างหน้า การใช้จ่ายเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันของบุคคลเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ แต่ถ้าสามารถจัดสรรค่าใช้จ่ายอย่างเหมาะสมให้มีเงินเหลือใช้ ก็จะเป็นประโยชน์ที่จะมีเงินออมเก็บไว้สำหรับความจำเป็นในวันข้างหน้าได้มากขึ้น การที่คนเราเก็บออมก็เพราะได้เปรียบเทียบแล้วว่า เงินที่เก็บออมไว้เพื่อใช้จ่ายในวันข้างหน้าจะให้ประโยชน์คุณค่า หรือความพอใจสูงสุดแก่เขามากกว่าจะเอามาใช้เสียในวันนี้

ทำอย่างไรจึงจะให้เงินออมที่สะสมไว้เพิ่มพูนค่าและก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่เจ้าของสิ่งสำคัญก็คือ คนเราต้องรู้จัก "การลงทุน" (Investments) การลงทุนเป็นการนำเอาทรัพย์สินที่บุคคลมีอยู่ไปดำเนินการในทางที่ก่อให้เกิดประโยชน์ ซึ่งจะให้ผลตอบแทนกลับคืนมาในช่วงเวลานั้น การลงทุนทางการเงิน (Financial investments) หมายถึง การที่ผู้ลงทุนนำเงินที่มีอยู่ไปซื้อหลักทรัพย์ต่าง ๆ ซึ่งหลักทรัพย์ดังกล่าวก่อให้เกิดรายได้กับผู้ลงทุนนั้น ซึ่งการลงทุนทางการเงินโดยทั่วไปมักจะทำผ่านกลไกของตลาดการเงิน วัตถุประสงค์ของการลงทุนทางการเงิน เพื่อจะได้รับผลตอบแทนจากการลงทุนในรูปแบบของดอกเบี้ย (Interest) เงินปันผล Dividend) กำไรจากการซื้อขายหุ้น (Capital gain) และสิทธิพิเศษอื่น ๆ กล่าวโดยสรุปก็คือ มุ่งผลตอบแทนจากการใช้ทุนในรูปแบบของผลตอบแทนทางการเงิน (Monetary return) นั่นเอง

เงินเพื่อการลงทุนได้มาจากไหน (Money For investing) เงินสำหรับนำมาลงทุนได้มาจากแหล่งใดหรือมีทางที่จะได้มาอย่างไรถ้าบุคคลได้มีการวางแผนจัดการเรื่องการเงินของตนอย่างมีประสิทธิภาพแล้วก็จะมีทางให้ได้เงินก้อนหนึ่งเพื่อการลงทุนได้เสมอ บุคคลมีโอกาสดำเนินการได้เงินมาจาก

1. การรู้จักทำงบประมาณ (Using budgets) เราสามารถควบคุมการใช้จ่ายให้อยู่ในขอบเขตของเงินงบประมาณที่กำหนดก็จะทำให้มีเงินออมเหลืออยู่จริงตามที่คาดคะเนไว้ ซึ่งเงินออมส่วนนี้สามารถนำไปลงทุนหาผลประโยชน์ได้
2. การออมโดยวิธีบังคับ (Forced saving) ตามหลักของการจ่ายเงินเดือนซึ่งธุรกิจได้มีการหักเงินสะสมหรือเงินสำรองเลี้ยงชีพของพนักงานไว้ เงินออมส่วนนี้เป็นของลูกจ้างพนักงานแต่ยังถอนไม่ได้จนกว่าจะทำตามเงื่อนไขที่กำหนด ธุรกิจจะนำเงินสดดังกล่าวไปให้สถาบันการเงินหรือบุคคลที่สามเป็นผู้ดูแลหาผลประโยชน์ให้กองเงยตามที่กฎหมายกำหนดและจะจ่ายคืนแก่เจ้าของผู้มีสิทธิได้รับเมื่อถึงเวลา เงินออมโดยวิธีบังคับจึงเป็นเงินลงทุนทางหนึ่งของบุคคลเพียงแต่เขาไม่ได้เป็นผู้ลงทุนเอง โดยตรงต่อสถาบันนายจ้างเป็นผู้ลงทุนแทนให้
3. การยกเว้นรายจ่ายไม่จำเป็น (Skip an expenditure) เป็นธรรมชาติของบุคคลที่มีเงินแล้วจะใช้จ่ายไปตามวิสัยปกติที่เคยเป็นมา เช่นทุกวันอาทิตย์ต้องออกไปทานข้าวนอกบ้าน ดูภาพยนตร์ เล่นโบว์ลิ่ง เล่นกอล์ฟ หรือซื้อของตามห้างสรรพสินค้าต่างๆ ดังนั้นถ้าจะมีการยกเลิกบ้างก็ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายจะมีเงินเหลือนำมาลงทุนได้ให้ผู้เรียนคิด ต้นทุน กำไร การผลิต และค่าใช้จ่ายในการทำอาหารว่าง(การทำแซนวิชสังขยาซาไทย)

## ใบความรู้

### การคำนวณต้นทุนกำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายการอาหารว่าง(การทำแซนวิชสังขยาชาวไทย)

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	1.ขนมปัง	1 ปอนด์	42	การกำหนดราคาขาย คิดจาก ต้นทุน + กำไรที่ต้องการ
	2.น้ำตาลทราย	150 กรัม	15	
	3.หัวกะทิ	500 มิลลิลิตร	25	
	4.น้ำชาไทย	250 มิลลิลิตร	20	
	5.แป้งข้าวโพด	½ ถ้วย	25	
	6.นมข้นหวาน	50 มิลลิลิตร	35	
	รวมค่าใช้จ่าย		162	
	รายได้		300	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

- กำหนดกำไรที่ต้องการได้จากต้นทุน X (กำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

ตัวอย่างเช่น

ขาย 300 จากต้นทุน 162 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 65

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ =  $162 \times 65 \text{ หาร } 100 = 138$

- การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หารด้วยจำนวนหน่วย

ตัวอย่าง

การทำอาหารว่าง (การทำแซนวิชสังขยาชาวไทย) ได้ 12 ชิ้น จากต้นทุน 162 บาท และกำไรที่ต้องการ 138 บาท ฉะนั้น ราคาขายต่อชิ้น =  $162 \text{ บาท} + 138 \text{ บาท หารด้วย } 12 \text{ ชิ้น} = 25 \text{ บาท}$

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายากเป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน  
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

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

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

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = \_\_\_\_\_ จำนวนหน่วย

## ใบความรู้ เรื่อง ช่องทางการตลาด

### ความหมายของการตลาด

การตลาด คือ การกระทำกิจกรรมต่างๆ ในทางธุรกิจที่มีผลให้เกิดการนำสินค้าหรือบริการจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภค หรือผู้ใช้บริการนั้นๆ ได้รับความพึงพอใจ ขณะเดียวกัน ก็บรรลุวัตถุประสงค์ของกิจการ

องค์ประกอบของการตลาด

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

### ตลาดตามความหมายของบุคคลทั่วไป

ตลาด หมายถึง สถานที่ ที่เป็นศูนย์กลางในการแลกเปลี่ยน สถานที่ที่ผู้ซื้อผู้ขายจะไปตกลงซื้อขายสินค้ากันตลาดตามความหมายของนักธุรกิจหรือนักการตลาด

ตลาด คือ บุคคล หน่วยงาน องค์กรที่มีความคิดที่จะซื้อสินค้า มีอำนาจซื้อและมีความเต็มใจที่จะซื้อสินค้าหรือบริการ

### ความสำคัญของการตลาด

การตลาดมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต และยกระดับความเป็นอยู่ของมนุษย์ในสังคมทำให้เกิดการพึ่งพาอาศัยกันอย่างเป็นระบบในสังคมมนุษย์แต่ละคน สามารถประกอบอาชีพที่ตนเองถนัดและได้ใช้ความรู้ความสามารถของแต่ละบุคคลได้ อย่างเต็มกำลังความสามารถและการตลาดมีบทบาทอย่างใหญ่หลวงต่อความเจริญเติบโต พัฒนาการทางเศรษฐกิจของประเทศ เนื่องจากการตลาดเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการวิจัย และพัฒนาหาสิ่งแปลกใหม่มาสนองความต้องการของตลาดและสังคม ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาส เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการได้หลายทางและ ผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบสนองความต้องการ สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภคจึงมีผลทำให้เกิดการจ้างงาน เกิดรายได้กับแรงงาน และธุรกิจทำให้ประชาชนมีกำลังการซื้อ และสามารถสนองความต้องการในการบริโภคซึ่งทำให้ มาตรฐานการครองชีพของบุคคล ในสังคมมีระดับสูงขึ้น และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ธุรกิจขายของออนไลน์ช่างหอมหวาน ไม่ว่าคุณจะเป็นใคร มีอาชีพหลักอยู่แล้วหรืออยากทำเป็นอาชีพเสริมจะอยู่ในแวดวงไหนก็ตาม ต่างก็อยากมีโอกาสลองหาทุนทำธุรกิจค้าขายออนไลน์ให้ได้สักครั้ง เพราะต่างเห็นข้อดีของการขายที่แทบไม่ต้องเสียเงินลงทุน ไม่ต้องเสียค่าเช่าพื้นที่ตั้งของ ซื้อง่ายขายหมดเร็ว หรือจะด้วยเหตุผลใดก็ตาม อยากยื่นหนึ่งในธุรกิจร้านค้าออนไลน์ นอกจากจะต้องมีข้อมูลว่าจะหาเงินทุนจากไหนดี ต้องมาดู Checklist ที่ควรมีต่อไปนี้



## ซื้อร้านต้องปัง

ตั้งแต่คิดเริ่มต้นจะเปิดร้านค้าออนไลน์แล้ว คุณควรที่จะมีซื้อร้านที่สื่อถึงสินค้าที่คุณต้องการจะขายอยู่ในใจไว้บ้างอยู่แล้ว 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 การชำระเงินด้วยวิธีนี้ใช้ได้ในกรณีที่คุณมีหน้าร้านในเว็บไซต์เท่านั้น

## เงินทุนหมุนเวียน

หลายคนเข้าใจผิด คิดว่าการเปิดร้านค้าออนไลน์ไม่ต้องใช้เงินลงทุนอะไรเลย แต่ถ้าคุณต้องสต็อกสินค้า นั่นหมายความว่า คุณต้องมีเงินทุนแล้ว ดังนั้น หากใครอยากเปิดร้านขายสินค้าหรืออยากขายเสื้อผ้าแต่ไม่มีทุน อย่ารอช้ารีบศึกษาวิธีหาเงินลงทุน ทั้งในช่วงเริ่มต้นกิจการและทุนหมุนเวียนในการจัดการเติมสต็อกสินค้าหรือค่าใช้จ่ายอื่นๆก็ตาม นอกจากนี้ หากคุณขายของผ่านช่องทางเว็บไซต์ หรือมีหน้าร้านบนโซเชียลเน็ตเวิร์กอย่าง เฟสบุ๊ก อินสตาแกรม หรือไลน์ ก็ควรทำการตลาดเพื่อโปรโมทร้านออนไลน์ของคุณด้วย รวมๆแล้วก็ไม่ใช่เงินน้อยๆโดยในช่วงเริ่มต้นแบบนี้คุณจึงต้องมีเงินทุนไว้หมุนเวียน และสำรองจ่ายไว้ด้วย มีแผนการขายและการตลาดที่รัดกุม

ถ้าคุณคิดว่าขายของออนไลน์ไม่ต้องทำการตลาด ไม่ต้องวางแผนการขายใด ๆ นั้นหมายความว่า คุณกำลังไปผิดทางแล้วครับ อันดับแรกเลย คุณควรมีความชัดเจนในสินค้าที่ขาย เพื่อให้การวางแผนการตลาดง่ายขึ้น เพราะบางคนจับทุกอย่างขายยั่วรวมกันหมดเลย เช่น ขายทั้งเสื้อผ้า อุปกรณ์ไอทีก็ขาย เครื่องเขียนก็ขาย อยู่ในช่องทางเดียวกันลูกค้าก็จะงงว่านี่เว็บไซต์หรือเพจจับจ่ายหรือเปล่า ฉะนั้นคุณจำเป็นต้องมีจุดยืนของสินค้า จากนั้นให้วางแผนการตลาดมีหลากหลายช่องทางการขาย ต้องบอกเลยว่าช่องทางการขายสินค้า (Channel) ของคุณจะขึ้นอยู่กับงบประมาณที่คุณมีถ้าต้องการมีให้ครบวงจรเลย ควรเริ่มต้นจากมีเว็บไซต์เป็นเหมือนหน้าร้าน แล้วจึงมีช่องทางโซเชียลมีเดีย เช่น ไลน์ เฟสบุ๊ก อินสตาแกรมเพื่อซัพพอร์ต ในขณะที่หลายคนอาจจะเลือกโพกัสหรือขายของในช่องทางใดช่องทางหนึ่งเท่านั้นก็ได้ ซึ่งแต่ละช่องทางก็จะมีกระแสที่แตกต่างกันไป เหมาะกับผู้ขายของออนไลน์ที่ทำคนเดียว เพราะจะสะดวกในการบริหารจัดการโดยที่ช่องทางการขายมีดังนี้

- Facebook ช่องทางนี้ถือว่าได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะมีผู้ใช้งานมากที่สุด กลุ่มลูกค้าจะกว้าง และปริมาณมาก ง่ายต่อการทำการตลาดผ่าน Facebook Ads มีเงินตั้งต้นเพียง 100 บาท คุณก็สามารถ Boost Post หรือซื้อ Page Like AD ได้แล้ว ทำให้ลูกค้ารู้จักเรามากขึ้นด้วย ขั้นตอนก็ง่ายแสนง่าย ซื้อแอดได้ด้วยตัวเองผ่าน โทรศัพท์มือถือ โดยการตั้งกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่คุณต้องการ เลือกเวลาและใส่จำนวนเงิน โดย Facebook จะหักเงินค่าโฆษณาจากบัตรเครดิตหรือบัตรเครดิตที่คุณลงทะเบียนไว้ นอกจากนี้ยังมีเทคนิคการขายหลายแบบที่สามารถ นำไปใช้เพิ่มยอดขายได้ เช่น การ Live ขายสินค้า หรือเพิ่มความน่าสนใจให้กับสินค้าด้วยการเขียนแคปชั่นที่สื่อสาร ได้ชัดเจน กระชับ โดนใจ และเป็นคำที่อยู่ในกระแส เป็นต้น

ตัวอย่างการขายของออนไลน์ผ่านช่องทางเฟสบุ๊กที่ประสบความสำเร็จ คือร้านอาหารตากแห้งจ.สตูลของบังฮาซัน ซึ่งเกาะกระแส Live สดขายของจนฮิตและมียอดขายชั่วข้ามคืน เรียกได้ว่า บังฮาซัน เป็น 1 ในสุดยอดเป็น พ่อค้ายุค 4.0 ที่ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชน ด้วยการนำอาหารทะเลตากแห้งมาขาย ซึ่งเทคนิคของเขาก็คือ การสร้าง สตอรี่ให้ทั้งกับตัวสินค้า และตัวของเขาเอง เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้า นอกจากสตอรี่แล้ว ยังมีเรื่องเทคนิคการขายโดยบังฮาซัน จะไลฟ์ขายของออนไลน์ทุกวันด้วยสำเนียงที่เป็นเอกลักษณ์ จนมีคนแชร์วิดีโอในเฟสบุ๊กต่อจนเกิดเป็นไวรัลขึ้นมาจากกรณีศึกษาของ "บังฮาซัน" จะเห็นว่าการสร้างแคแรคเตอร์ให้เพจของตัวเองเป็นที่จดจำเป็นสิ่งที่ไม่เพจ ร้านอาหารทะเลตากแห้ง จ.สตูล นำมาใช้ผ่านการ Live ขายของออนไลน์แบบเรียบง่าย แต่มีสคริปที่ชัดเจนเพื่อให้แฟนเพจเข้าถึงได้ ถ่ายทำจากกล้องมือถือธรรมดาตัวเอง แต่สร้างจุดแข็งให้กับสินค้าแบบจริงจัง เช่น ขายอาหาร ทะเลแห้ง ก็ต้องทราบทุกขั้นตอน

การผลิต เพื่อสามารถตอบคำถามลูกค้าได้ และสร้างความน่าเชื่อถือให้กับแบรนด์นั่นเอง แนนอนว่าไม่ใช่ทุกคนที่จะประสบความสำเร็จชั่วข้ามคืนแบบบังฮาซัน คุณต้องอาศัยความอดทน ลองผิดลองถูก และ จริ่งใจกับลูกค้า หากทำได้ หนทางแห่งความสำเร็จก็ไม่ไกลเกินเอื้อมครับ

- Instagram ยังคงเป็นช่องทางที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ โดยอินสตาแกรมเน้นกลุ่มคนฮิปๆที่ถ่ายรูปต้องสวย แชนแท็กต้องมี ฉะนั้นถ้าคุณเลือกช่องทางนี้เพื่อขายสินค้า ควรต้องมีทักษะการถ่ายภาพในระดับหนึ่งและควรมี Follower อยู่จำนวนหนึ่งบางคนประสบความสำเร็จจากการขายของในอินสตาแกรมจนต่อยอดไป มีหน้าร้านรับลูกค้าเลยก็มีให้เห็นเยอะทีเดียว

- Line ร้านค้าออนไลน์ส่วนใหญ่นิยมมี Line@ ไว้สนทนาซื้อขายสินค้ากับลูกค้าแบบตัวต่อตัว เพราะมีความเป็นส่วนตัวและสะดวกในการคุยตอบคำถามเรื่องสินค้า ช่วงเริ่มต้นคุณอาจเลือกใช้แบบฟรีที่สามารถตอบข้อความได้ 1,000 ข้อความ แล้วค่อยขยับเป็นแพ็คเกจ Starter ที่มีผู้ติดตามได้ถึง 200 คน ราคาต่อเดือนอยู่ที่เดือนละ 200 บาท เป็นต้น โดยคุณสามารถโพสต์สินค้าได้ในหน้า Timeline
- Twitter ในสมัยก่อนเป็นช่องทางของวัยใส สายเกาหลิ โดยเฉพาะช่องทางโซเชียลขายของออนไลน์ ช่องทางใหม่นี้มักเน้นไปที่สายตึงเกาหลิ แต่ทราบไหมว่าปัจจุบันมีผู้หันมาเล่นทวีตเตอร์เพิ่มมากขึ้น และมีหลากหลายกลุ่มหลากหลายช่วงวัยไม่จำกัดเพียงแฟนคลับของดารานักร้องเท่านั้น



## แบบวัดและประเมินผลการทำอาหารว่าง

### ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

#### ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)

- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ
- สอบถามความรู้ความเข้าใจ

#### ทักษะการปฏิบัติ (40)

- สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม
- ประเมินโดยให้สาธิต
- แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ
- ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)

#### คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)

- สังเกตผลงาน
- ตรวจสอบผลงาน
- มีความคิดสร้างสรรค์
- ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่

### แบบประเมินผลงานของผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล .....

หลักสูตร ..... กลุ่ม .....

คำชี้แจง : ให้ผู้ประเมินขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

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

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่าง และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ .....วิทยากร

(.....)

**บรรณานุกรม**

<https://roypalang.org/blogs/pookturbo/1535534254>

<https://www.facebook.com/108bamboo/>

<https://www.priceza.com>

### คณะผู้จัดทำ

\*\*\*\*\*

#### คณะที่ปรึกษา

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. ว่าที่ พ.ต.ดำริห์ ตริยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการ สนง.สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์    |
| 2. นางสาวนัทธมน สุกุลณมรรคา     | รองผู้อำนวยการ สนง.สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นายประภาส โป้แล              | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอหล่มเก่า           |
| 4. นางสาวสุภา ตรีจักร           | ครู ชำนาญการ                                 |
| 5. นางสาวทชชกร ทาพันธ์          | ครู  |
| 6. นางสาวเสาวนีย์ ยักษ์ลา       | บรรณารักษ์ปฏิบัติการ                         |
| 7. นางทิพรัตน์ หล้าวงษ์         | ครู อาสาสมัคร กศน.                           |
| 8. นางสาวนุจรินทร์ กงเกียน      | ครู อาสาสมัคร กศน.                           |
| 9. นางสาวกนกรดา กอกเชียงแสน     | ครู อาสาสมัคร กศน.                           |

#### คณะกรรมการดำเนินงาน

- |                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 1. นางทิพวรรณ กองเงิน     | ครู กศน.ตำบล |
| 2. นางสาวณัฐพร คำภีระ     | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นางสาวสายฝน ภักดีสอน   | ครู กศน.ตำบล |
| 4. นางนริรัตน์ นันทะเกิด  | ครู กศน.ตำบล |
| 5. นางสาวนาริรัตน์ คำภา   | ครู กศน.ตำบล |
| 6. นางสาวรัตนา ทองหมู่    | ครู กศน.ตำบล |
| 7. นางพชรพร ศรีมูล        | ครู กศน.ตำบล |
| 8. นายชัยโย กล้าณรงค์     | ครู กศน.ตำบล |
| 9. นายอนุสรณ์ บุญรอดรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |

#### ผู้รวบรวมข้อมูลและจัดทำรูปเล่ม

- |                       |              |
|-----------------------|--------------|
| นางนริรัตน์ นันทะเกิด | ครู กศน.ตำบล |
|-----------------------|--------------|