

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมสนับสนุน ในการจัด ฝึกอบรมด้านอาชีพหลักสูตรการสานตะกร้าหวายเทียม รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับ ภาคีเครือข่าย ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ให้มีงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและ ครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้น เรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกการสานตะกร้าหวายเทียม เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วม พัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตร เล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มกราคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม	6
หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม	
ความเป็นมา	6
จุดประสงค์การเรียนรู้	7
กลุ่มเป้าหมาย	7
ระยะเวลา	8
เนื้อหาหลักสูตร	8
การจัดการเรียนรู้	8
สื่อการเรียนรู้	8
การวัดและประเมินผล	8
การจบหลักสูตร	8
เอกสารหลักฐานการศึกษา	8
การเทียบโอนผลการเรียน	8
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม	10
ใบความรู้ ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม	12
ใบความรู้ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	13
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำเค้กกล้วยหอม	14
ใบความรู้ วัสดุอุปกรณ์	15
ใบงาน แบบบันทึกการทำเค้กกล้วยหอม	20
ใบความรู้ เรื่อง วิธีการทำเค้กกล้วยหอม	19
ใบความรู้ เรื่อง การคำนวณ ต้นทุน กำไร	20
ใบความรู้ เรื่อง วิธีการทำเค้กกล้วยหอม	21
ใบความรู้ เรื่อง การคำนวณ ต้นทุน กำไร	22
แบบวัดและประเมินผลการเค้กกล้วยหอม	26
ใบความรู้ เรื่อง การคำนวณต้นทุนกำไร	27
ใบงาน แบบประเมินผลงานผู้เรียน	28
บรรณานุกรม	29
รายชื่อคณะผู้จัดทำ	30

หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 5 ชั่วโมง

ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์จากการทำเค้กกล้วยหอม

ผู้เรียนควรมีความรู้ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเค้กกล้วยหอม เช่น กล้วยหอม เนย น้ำตาลทราย เกลือป่น นมสด แป้งอเนกประสงค์ ผงฟู เบคกิ้งโซดา ไข่ไก่ดังนี้ ดังนี้

กล้วยหอม เป็นไม้มลลนชนิดหนึ่ง มีอยู่หลากหลายสายพันธุ์ เช่น กล้วยหอมจันทร์ กล้วยหอมทอง กล้วยหอมเขียว โดยกล้วยหอมเขียวหรือกล้วยหอมคาเวนดิชเป็นกล้วยหอมที่นิยมปลูกกันโดยทั่วไป จัดเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วย คุณค่าสารอาหารครบถ้วนตามหลักทางโภชนาการ เช่น มีวิตามิน โยอาหารที่ช่วยในการขับถ่าย มีสารแทนนิน ซึ่งช่วยยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ เป็นต้น กล้วยหอมถูกจัดเป็นผลไม้เมืองร้อน สามารถปลูกได้เกือบทุกประเทศที่มีภูมิอากาศร้อนชื้นหลายแห่งสามารถปลูกกล้วยหอมได้ทั่วทุกภาค



เนย เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม สวนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ



น้ำตาล จัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน ละลายได้ดีในน้ำ นิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ใช้ปรุงอาหาร ใช้เป็นอาหารเสริมให้แกร่างกาย ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มาก ได้แก่ น้ำตาลซูโครส หรือ น้ำตาลทราย



เกลือป่น เกลือบริโภคนิยม เป็นประเภทเกลือที่มีการบริโภคมากที่สุด เป็นเกลือโซเดียมคลอไรด์ เม็ดร่วนแห้ง สีขาว สะอาด มีคุณค่าทางโภชนาการ มีรสชาติเค็ม นิยมใช้ปรุงอาหาร มีโซเดียมค่อนข้างสูง ใช้เป็นส่วนผสมในการปรุง หมักดอง อบอาหาร ฯลฯ อย่างไรก็ตาม รับประทานมากเกินไปจะเพิ่มความเสี่ยงต่อโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ และไตเสื่อม ไม่ให้ขึ้นเพื่อคงคุณภาพของเกลือเอาไว้ อาจมีการเติมไอโอดีนเข้าไปด้วย รับประทานแต่พอดีช่วยป้องกันโรคคอหอยพอกได้ มีความเค็มใกล้เคียงเกลือทะเล



นมสด (นมสดพาสเจอร์ไรซ์) คือ นมโคดิบสด 100 % ที่นำไปผ่านความร้อนต่ำประมาณ 62-63 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ บางชนิด แต่ไม่สามารถฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารบูดเสียได้ จึงควรแช่เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 0-4 องศาเซลเซียส(ตู้เย็น) และเก็บไว้ได้ไม่เกิน 3 - 5 วัน



แป้งอเนกประสงค์ เป็นแป้งที่มีโปรตีนปานกลาง 10-11% แป้งอเนกประสงค์ทำมาจากข้าวสาลีชนิดแข็งและอ่อนเข้าด้วยกัน เนื้อละเอียดกว่าแป้งขนมปัง มีความเหนียวพอประมาณ แป้งชนิดนี้จึงเหมาะกับขนมที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ และผงฟู หรือ เบคกิ้งโซดา เช่น โดนัทยีสต์ ปาท่องโก๋ และเค้ก



เบกกิ้งโซดา มีชื่อเรียกทางเคมีว่า โซเดียมไบคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate : NaHCO_3) เป็นผงสีขาว มีฤทธิ์เป็นด่างอ่อน ๆ ในวงการคนทำขนมมักจะเรียกว่าโซดาทำขนม เบกกิ้งโซดาไม่ใช่ผงฟู



ไข่ไก่ เป็นอาหารที่มีโปรตีนที่ทรงคุณค่า ขึ้นชื่อว่า มีราคาที่ถูกและสามารถหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาด อีกทั้งยังมีคุณค่าทางสารอาหารอีกมากมาย อีกทั้งยังเหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย



ตู้อบ คือ เครื่องมือวัด ในรูปแบบของตู้ที่ให้ความร้อนเพื่ออบชิ้นงาน อบขนม โดยในภาคอุตสาหกรรมจะใช้ตู้อบอบชิ้นงานเพื่อให้ชิ้นงานแห้ง หรือให้ชิ้นงานแข็งตัว



ถ้วยพิมพ์ลาย ทำหน้าที่เป็นสื่อโฆษณาที่มีประสิทธิภาพ ทุกครั้งที่ลูกค้าถือถ้วยไปที่ต่างๆ จะช่วยโปรโมตร้านค้าไปในตัวโดยไม่ต้องเสียค่าโฆษณาเพิ่มเติม



ที่ร่อนแป้ง ช่วยทำให้เนื้อแป้งมีความละเอียดและฟูเบามากขึ้น (ในระหว่างที่ร่อนแป้งแป้งมีการกักเก็บอากาศเข้าไปในตัวแป้งเอง) ทำให้แป้งที่ร่อนมีความโปร่งเบาจึงมีส่วนช่วยในการขึ้นฟู และความละเอียดของขนมมากขึ้นในประเภทเค้กเช่น ชิฟฟอนเค้ก สปันจ์เค้ก



เครื่องตีไข่ เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการผสมไข่ขาวและไข่แดงลงในของเหลวของไข่ และแยกไข่ขาวและไข่แดงให้เป็นฟอง ไข่ขาวและไข่แดงสามารถรวมเข้ากับของเหลวไข่เพื่อใช้เป็นไข่หนึ่งได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย



มีด คือเครื่องมือชนิดแรกๆที่มนุษย์ประดิษฐ์ขึ้นเพื่อใช้ในการชีวิตประจำวันมาอย่างยาวนาน เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับแทบจะทุกกิจกรรม



ถาดเหล็ก เป็นถาดอเนกประสงค์ที่สามารถซ้อนทับกันได้และไม่ทำให้ตัวอย่างทดลองได้รับความเสียหาย นอกจากนี้ยังมีความทนทานต่อการแตกและการหักงอ ถาดมีขอบโค้งมนและแข็งแรง จึงเหมาะสำหรับบรรจุ น้ำ หรือสารที่เป็นอันตราย สำหรับการทดลอง โดยมีหลายรูปแบบให้เลือกใช้งาน เช่น ถาดเหล็กมาตรฐาน, ถาดเหล็กมีหูจับ



กะละมัง คือ ภาชนะที่มีรูปร่างคล้ายอ่างรูปวงกลมขนาดใหญ่และลึก พื้นอาจจะมนหรือไม่มนก็ได้ ทำจากพลาสติกหรือโลหะเช่นสแตนเลส กะละมังเป็นอุปกรณ์เครื่องใช้สารพัดประโยชน์



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม เค้กเป็นขนมที่มีกระบวนการทำให้สุก โดยการอบ เป็นขนมที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่ม เค้กมีหลายประเภทและมีคุณสมบัติต่างๆกันซึ่งขึ้นอยู่กับองค์ประกอบของส่วนผสมคือ แป้งสาลีผงฟูเกลือ ไขมัน น้ำตาล ไข่ นม และกลิ่นรส โดยต้องมืองคประกอบเป็นตัวเค้กให้มีความสมดุลต่างกันไป แล้วแตชนิดของเค้กที่จะทำ เค้กกล้วยหอมจัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่สะดวกสบายทั้งในการหาซื้อและการพกพาและยังสามารถเก็บไว้ได้นานเค้กกล้วยสามารถทำเองได้ง่ายๆ เพราะมีส่วนผสมไม่ มากนักหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไปสวนวิธีการทำนั้นไม่ยากเลยไม่ต้องใช้อุปกรณ์อะไร มากก็สามารถทำขนมเค้กกล้วยหอมทานเองได้ง่ายๆ

หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม

1. ความเป็นมาของการทำเค้กกล้วยหอม

ความหมายของ เบเกอรี่ คือ ขนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากแป้ง แล้วนำไปอบให้สุกนั่นเอง ถ้ากล่าวให้เข้าใจง่าย ๆ “เบเกอรี่” ก็คือ ขนมหวานของทางตะวันตกที่จะต้องผ่านกระบวนการอบนั่นเอง โดยขนม หรือผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ ที่เรามักรู้จักหรือได้รับความนิยม ก็มีมากมายเลยทีเดียว ไม่ว่าจะเป็นขนมปัง เค้ก พาย ครั้วของต์ เป็นต้น ถือว่าเป็นขนมที่มีชื่อเสียงดังไปทั่วโลกเลยทีเดียว

เบเกอรี่ เริ่มมีขึ้นในยุคหิน โดยชาวสวิสได้เป็นผู้ริเริ่มนำเมล็ดข้าวสาลีมาบดให้แตก ผสมน้ำ ทำให้สุกบนแผ่นหินเผาไฟ ได้อาหารเป็นแผ่น ข้างในเหนียวเหนอะหนะ นับเป็นขนมปังชนิดแรกของโลกเลยคะ และต่อมา ชาวอียิปต์ได้พัฒนาจากขนมปังที่เป็นก้อนแน่น ให้มาเป็นก้อนโปร่งฟูขึ้น ซึ่งมาจากที่ชาวอียิปต์หมักก้อนแป้งแล้วลืมหึงไว้ และได้นำมาผสมกับแป้งที่ทำใหม่เพื่อให้ขนมขึ้นฟู และชาวอียิปต์ยังได้นำดินเหนียวมาทำเป็นภาชนะเพื่อใช้ในการอบขนมแทนแผ่นหิน ซึ่งนั่นก็ถือว่าเป็นเตาอบชนิดแรกของโลก และเตาอบชนิดนี้แบ่งเป็น 2 ชั้น คือ ชั้นล่างไว้ก่อไฟ ชั้นบนสำหรับอบขนม

ในสมัยกรีก ได้พัฒนาการทำขนมปัง โดยปั้นเป็นก้อนกลมรี น้ำหนักก้อนละ 1 ปอนด์ และเปลี่ยนรูปแบบเตาอบเป็นลักษณะคล้ายรังผึ้ง ซึ่งยังใช้ไม้เป็นเชื้อเพลิงเหมือนเดิม ต่อมาในสมัยโรมัน ก็มีการพัฒนาเทคโนโลยีการทำขนมปังเพิ่มขึ้น โดยสร้างเครื่องผสมซึ่งประกอบด้วยอ่างหิน และพายไม้ และก็พัฒนามาเรื่อยจนถึงศตวรรษที่ 13 ชาวฝรั่งเศสได้บันทึกถึงความก้าวหน้าของการพัฒนาเครื่องทำขนม ชนิดของขนมปัง และเมื่อกลางศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมาอุตสาหกรรมขนมอบก็เริ่มเกิดขึ้น และมีการพัฒนาต่อเนื่อง

ในประเทศไทย ได้พบหลักฐานในปี พ.ศ. 2230 จากจดหมายเหตุของนักบวชชาวฝรั่งเศส เขียนรายงานเรื่องการซื้อแป้งสาลีมาทำขนมปังในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช

ปี พ.ศ.2399 จากรายงานของกัปตันเทาเซนต์ แฮร์ริส ว่ามีการนำแป้งสาลีจากฮ่องกงเพื่อทำขนมปังสำหรับงานเลี้ยงในพระราชวังสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

วัตถุดิบ

1. ผลិតภัณฑ์นมชั้นหวาน ตรามะลิ อีชี สควีช 100 กรัม
2. เนยชนิดจืด ตราออร์คิด 165 กรัม
3. น้ำตาลทราย 150 กรัม
4. ไข่ไก่ 3 ฟอง
5. แป้งอเนกประสงค์ 175 กรัม
6. เกลือ ½ ช้อนชา
7. ผงฟู 1½ ช้อนชา
8. กล้วยหอมบด 200 กรัม
9. นมสด 60 มิลลิลิตร

วิธีการทำ

1 : เตรียมกล้วยหอมและตีเนย

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส นำกล้วยหอมมาบดให้พอละเอียด จากนั้นตามด้วย ผลิตภัณฑ์นมชั้นหวาน ตรามะลิ อีชี สควีช น้ำ เนยชนิดจืด ตราออร์คิด มาตีกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู และน้ำตาลละลายดี ตามด้วยไข่ไก่ ทอยใส่ไข่ที่ละฟอง เพื่อให้ไข่ไก่เข้ากับส่วนผสมทั่วกัน อ่านต่อได้ที่

ขั้นตอนที่ 2 : ผสมแป้งนำแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู และเกลือ ใส่ลงในส่วนผสมที่ตีไว้ จากนั้นคนส่วนผสมให้เข้ากัน เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว ตักใส่พิมพ์

ขั้นตอนที่ 3 : **เข้าอบ** นำเค้กกล้วยหอมเข้าอบเป็นเวลา 20-30 นาที จนเค้กกล้วยหอมสุกดี พักไว้ให้เย็นลงแล้วจัดเสิร์ฟ

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของผลิตภัณฑ์การเค้กล้วยหอม
- 2.2 อธิบายวัตถุดิบ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้เหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการเค้กล้วยหอม
- 2.4 อธิบายคุณค่าของตระกร้าหวายเทียมได้
- 2.5 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายตระกร้าหวายเทียม
- 2.6 อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของตระกร้าหวายเทียมได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำเค้กกล้วยหอม
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม
- 5.4 คุณค่าของการทำเค้กกล้วยหอม
- 5.5 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายการทำเค้กกล้วยหอม
- 5.6 ช่องทางการจัดการตลาดของการทำเค้กกล้วยหอม ได้

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

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

9. การจบหลักสูตร

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

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา (แบบ กศ.ตน.11)

11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
()

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม	1. ใบความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
2. วัตถุดิบ และการเลือกใช้	2. อธิบายวัตถุดิบ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำข้าวมันไก่ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำตะกร้าหวาย 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัตถุดิบ อุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์		10 นาที	
3. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม	3. อธิบายขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม	3. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม	1. วิทยากรอธิบายการทำเค้กกล้วยหอม	1. ใบความรู้ เรื่องการทำเค้กกล้วยหอม 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10 นาที	
4. การปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม	4. ปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม	4. การปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม	1. วิทยากรสาธิตการทำเค้กกล้วยหอม และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงาน การทำเค้กกล้วยหอม			4 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำเค้กกล้วยหอม	5. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำเค้กกล้วยหอม	5. ช่องทางการตลาดของการทำเค้กกล้วยหอม	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาด	1 การซักถาม	30 นาที	

ใบความรู้

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม เค้กเป็นขนมที่มีกระบวนการทำให้อร่อย โดยการอบ เป็นขนมที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่ม เค้กมีหลายประเภทและมีคุณสมบัติต่าง ๆ กันซึ่งขึ้นอยู่กับองค์ประกอบของส่วนผสมคือ แป้งสาลีผงฟูเกลือ ไขมัน น้ำตาล ไข่ นม และกลิ่นรส โดยต้องมีส่วนประกอบเป็นตัวเคกใหม่มีความสมดุลต่างกันไป แลวแต่ชนิดของเคกที่จะทำ เคกกล้วยหอมจัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่สะดวกสบายทั้งในการหาซื้อและการพกพาและยังสามารถเก็บไว้ได้นานเคกกล้วยสามารถทำเองได้ง่ายๆ เพราะมีส่วนผสมไม่มากนักหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไปส่วนวิธีการทำนั้นไม่ยากเลยไม่ต้องใช้อุปกรณ์อะไรมากก็สามารถทำขนมเค้กกล้วยหอมทานเองได้ง่ายๆ

ใบความรู้

เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม

การประกอบอาชีพและการเลือกอาชีพ

อาชีพและการประกอบอาชีพ เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตของทุกคน อาจกล่าวได้ว่า มนุษย์ทุกคนเกิดมาต้องดิ้นรนต่อสู้เพื่อให้ตนเองอยู่รอด การแสวงหางานทำเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเอง และครอบครัวจึงเป็นหนทางของความอยู่รอดได้ การประกอบอาชีพ หมายถึง การทำงานของมนุษย์เพื่อให้ได้ค่าตอบแทน เป็นกิจกรรมที่ทำให้เกิดรายได้ และเกิดการแลกเปลี่ยนทรัพยากรระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย เพื่อนำไปใช้จ่ายสำหรับปัจจัย 4 ได้แก่ อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค ในยามที่ยังอยู่ในวัยเด็กที่ยังไม่สามารถทำงานประกอบอาชีพ พ่อแม่จะทำหน้าที่ผู้จัดหาให้แก่ บุตรหลานและบุคคลในครอบครัว

ความจำเป็นของการประกอบอาชีพ

การประกอบอาชีพในปัจจุบันแตกต่างไปจากอดีต เนื่องจากมีปัจจัยแวดล้อมทางด้านเศรษฐกิจสังคมและการเมืองที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ซับซ้อนมากขึ้น การผลิตของใช้เองในครัวเรือนแทบจะไม่มีให้เห็นอีกต่อไป ทุกอย่างจำเป็นต้องใช้เงินซื้อหา ความเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคข่าวสารและการแข่งขันทางเศรษฐกิจสูง การศึกษาและการนำความรู้มาใช้เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพมีความจำเป็นในการสร้างมาตรฐานชีวิตที่ดีให้แก่ตนเอง ครอบครัวและสังคม ทำให้สามารถอยู่ในสังคมได้ดี การประกอบอาชีพ จึงมีความสำคัญและเป็นความจำเป็น ดังนี้

1. การประกอบอาชีพเป็นไปเพื่อตนเอง เป็นการประกอบอาชีพเพื่อให้ได้เงินหรือรายได้มาใช้จ่ายใช้สอยสำหรับการดำเนินชีวิตและตอบสนองความต้องการของตนเอง ทั้งยังเป็นการสร้างฐานะทางเศรษฐกิจรวมทั้งสถานภาพทางสังคม
2. การประกอบอาชีพเป็นไปเพื่อครอบครัว บุคคลย่อมมีสถานภาพเป็นสมาชิกของครอบครัว ประกอบด้วย พ่อ แม่ ลูก ซึ่งมีภาระหน้าที่ที่จะต้องปฏิบัติต่อกัน พ่อแม่มีหน้าที่เลี้ยงดูให้การอบรมสั่งสอนลูกและให้ความรักและวัตถุสิ่งของและสิ่งที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตแก่ลูก ให้การศึกษาเพื่อประกอบอาชีพในอนาคต ลูกมีหน้าที่ที่ต้องปฏิบัติตนเป็นลูกที่ดี ศึกษาเล่าเรียนจนสำเร็จการศึกษา ประกอบอาชีพเพื่อหารายได้มาเลี้ยงดูตนเองและครอบครัว รวมทั้งให้การอุปการะดูแลพ่อแม่ในวัยชราให้มีมาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดี
3. การประกอบอาชีพ เป็นไปเพื่อสังคมและประเทศชาติ บุคคลเป็นส่วนหนึ่งของสังคมและเป็นพลเมืองของประเทศชาติ การประกอบอาชีพที่สุจริต มีอาชีพที่มั่นคง รายได้ดี และมีโอกาสก้าวหน้าในงานอาชีพ มีการสร้างงานสร้างอาชีพ มีเงินหมุนเวียนภายในสังคมหรือชุมชนที่ตนเองอาศัยอยู่ ทำให้สังคมมีความเข้มแข็งมีเศรษฐกิจที่น่าพาให้ประเทศชาติเจริญรุ่งเรืองไปด้วย ในทางกลับกัน ถ้าประชาชนในชาติไม่มีงานทำหรือไม่มีการประกอบอาชีพที่ดี ก็จะทำให้ประเทศชาติยากจน เพราะรัฐก็จะไม่ได้ภาษีจากประชาชน การพัฒนาประเทศก็จะหยุดชะงัก ส่งผลให้ระดับความเป็นอยู่ของประชาชนด้อยคุณภาพไปด้วย

ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำเค้กกล้วยหอม

ความหมายของ เบเกอรี่ คือ ขนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากแป้ง แล้วนำไปอบให้สุกนั่นเอง ถ้ากล่าวให้เข้าใจง่าย ๆ “เบเกอรี่” ก็คือ ขนมหวานของทางตะวันตกที่จะต้องผ่านกระบวนการอบนั่นเอง โดยขนมหรือผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ ที่เรามักรู้จักหรือได้รับความนิยม ก็มีมากมายเลยทีเดียว ไม่ว่าจะเป็น ขนมปัง เค้ก พาย ครั้วชองต์ เป็นต้น ถือว่าเป็นขนมที่มีชื่อเสียงดังไปทั่วโลกเลยก็ว่าได้

เบเกอรี่ เริ่มมีขึ้นในยุคหิน โดยชาวสวิสได้เป็นผู้ริเริ่มนำเมล็ดข้าวสาลีมาบดให้แตก ผสมน้ำ ทำให้สุกบนแผ่นหินเผาไฟ ได้อาหารเป็นแผ่น ข้างในเหนียวเหนอะหนะ นับเป็นขนมปังชนิดแรกของโลกเลยคะ และต่อมาชาวอียิปต์ได้พัฒนาจากขนมปังที่เป็นก้อนแน่น ให้มาเป็นก้อนโปร่งฟูขึ้น ซึ่งมาจากที่ชาวอียิปต์หมักก้อนแป้งแล้วลืมหิ้งไว้ และได้นำมาผสมกับแป้งที่ทำใหม่เพื่อให้ขนมขึ้นฟู และชาวอียิปต์ยังได้นำดินเหนียวมาทำเป็นภาชนะเพื่อใช้ในการอบขนมแทนแผ่นหิน ซึ่งนั่นก็ถือว่าเป็นเตาอบชนิดแรกของโลก และเตาอบชนิดนี้ แบ่งเป็น 2 ชั้น คือ ชั้นล่างไว้ก่อไฟ ชั้นบนสำหรับอบขนม

ในสมัยกรีก ได้พัฒนาการทำขนมปัง โดยปั้นเป็นก้อนกลมรี น้ำหนักก้อนละ 1 ปอนด์ และเปลี่ยนรูปแบบเตาอบเป็นลักษณะคล้ายรวงผึ้ง ซึ่งยังใช้ไม้เป็นเชื้อเพลิงเหมือนเดิม ต่อมาในสมัยโรมัน ก็มีการพัฒนาเทคโนโลยีการทำขนมปังเพิ่มขึ้น โดยสร้างเครื่องผสมซึ่งประกอบด้วยอ่างหิน และพายไม้ และก็พัฒนามาเรื่อย จนถึงศตวรรษที่ 13 ชาวฝรั่งเศสได้บันทึกถึงความก้าวหน้าของการพัฒนาเครื่องทำขนม ชนิดของขนมปัง และเมื่อกลางศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมาอุตสาหกรรมขนมอบก็เริ่มเกิดขึ้น และมีการพัฒนาต่อเนื่อง

ในประเทศไทย ได้พบหลักฐานในปี พ.ศ. 2230 จากจดหมายเหตุของนักบวชชาวฝรั่งเศส เขียนรายงานเรื่องการซื้อแป้งสาลีมาทำขนมปังในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช

ปี พ.ศ.2399 จากรายงานของกัปตันเทาเซนต์ แฮร์ริส ว่ามีการนำแป้งสาลีจากฮ่องกงเพื่อทำขนมปังสำหรับงานเลี้ยงในพระราชวังสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

ใบความรู้ เรื่องวัสดุอุปกรณ์

กล้วยหอม เป็นไม้มลลুকชนิดหนึ่ง มีอยู่หลากหลายสายพันธุ์ เช่น กล้วยหอมจันทร์ กล้วยหอมทอง กล้วยหอมเขียว โดยกล้วยหอมเขียวหรือกล้วยหอมคาเวนดิชเป็นกล้วยหอมที่นิยมปลูกกันโดยทั่วไป จัดเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยคุณค่าสารอาหารครบถ้วนตามหลักทางโภชนาการ เช่น มีวิตามิน ไยอาหารที่ช่วยในการขับถ่าย มีสารแทนนิน ซึ่งช่วยยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ เป็นต้น กล้วยหอมถูกจัดเป็นผลไม้เมืองร้อน สามารถปลูกได้เกือบทุกประเทศ ที่มีภูมิอากาศร้อนชื้นหลายแห่งสามารถปลูกกล้วยหอมได้ทั่วทุกภาค



เนย เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ



น้ำตาล จัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน ละลายได้ดีในน้ำ นิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ไซปรุงอาหาร ไซเป็นอาหารเสริมให้แกร่างกาย ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มาก ได้แก่ น้ำตาลซูโครส หรือ น้ำตาลทราย



เกลือป่น เกลือบริโภค เป็นประเภทเกลือที่มีการบริโภคมากที่สุด เป็นเกลือโซเดียมคลอไรด์ เม็ดร่วนแห้ง สีขาว สะอาด มีคุณค่าทางโภชนาการ มีรสชาติเค็ม นิยมใช้ปรุงอาหาร มีโซเดียมค่อนข้างสูง ใช้เป็นส่วนผสมในการปรุงหมักดอง อบอาหาร ฯลฯ อย่างไรก็ดี จะต้องเก็บในที่ร่มและแห้ง ไม่ให้ชื้นเพื่อคงคุณภาพของเกลือเอาไว้ อาจมีการเติมไอโอดีนเข้าไปด้วย รับประทานแต่พอดีช่วยป้องกันโรคคอหอยพอกได้ มีความเค็มใกล้เคียงเกลือทะเล



นมสด (นมสดพาสเจอร์ไรซ์) คือ นมโคดิบสด 100 % ที่นำไปผ่านความร้อนต่ำประมาณ 62-63 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ บางชนิด แต่ไม่สามารถฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารบูดเสียได้ จึงควรแช่เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 0-4 องศาเซลเซียส(ตู้เย็น) และเก็บไว้ได้ไม่เกิน 3 - 5 วัน



แป้งอเนกประสงค์ เป็นแป้งที่มีโปรตีนปานกลาง 10-11% แป้งอเนกประสงค์ทำมาจากข้าวสาลีชนิดแข็งและอ่อนเข้าด้วยกัน เนื้อละเอียดกว่าแป้งขนมปัง มีความเหนียวพอประมาณ แป้งชนิดนี้จึงเหมาะกับขนมที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ และผงฟู หรือ เบคกิ้งโซดา เช่น โดนัทยีสต์ ปาท่องโก๋ และเค้ก



เบกกิ้งโซดา มีชื่อเรียกทางเคมีว่า โซเดียมไบคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate : NaHCO_3) เป็นผงสีขาว มีฤทธิ์เป็นด่างอ่อน ๆ ในวงการขนทำขนมมักจะเรียกว่าโซดาทำขนม เบกกิ้งโซดาไม่ใช่ผงฟู



ไข่ไก่ เป็นอาหารที่มีโปรตีนที่ทรงคุณค่า ขึ้นชื่อว่ามียาราคาที่ถูกและสามารถหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาด อีกทั้งยังมีคุณค่าทางสารอาหารอีกมากมาย อีกทั้งยังเหมาะสมกับทุกเพศทุกวัย



ตู้อบ คือ เครื่องมือวัด ในรูปแบบของตู้ที่ให้ความร้อนเพื่ออบชิ้นงาน อบขนม โดยในภาคอุตสาหกรรมจะใช้ตู้อบอบชิ้นงานเพื่อให้ชิ้นงานแห้ง หรือให้ชิ้นงานแข็งตัว



ถ้วยพิมพ์ลาย ทำหน้าที่เป็นสื่อโฆษณาที่มีประสิทธิภาพ ทุกครั้งที่ลูกค้าถือถ้วยไปที่ต่างๆ จะช่วยโปรโมตร้านค้าไปในตัวโดยไม่ต้องเสียค่าโฆษณาเพิ่มเติม



ที่ร่อนแป้ง ช่วยทำให้เนื้อแป้งมีความละเอียดและฟูเบามากขึ้น (ในระหว่างที่ร่อนแป้งแป้งมีการกักเก็บอากาศเข้าไปในตัวแป้งเอง) ทำให้แป้งที่ร่อนมีความโปร่งเบาจึงมีส่วนช่วยในการขึ้นฟู และความละเอียดของขนมมากขึ้นในประเภทเค้กเช่น ชิฟฟอนเค้ก สปันจ์เค้ก



เครื่องตีไข่ เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการผสมไข่ขาวและไข่แดงลงในของเหลวของไข่ และแยกไข่ขาวและไข่แดงให้เป็นฟอง ไข่ขาวและไข่แดงสามารถรวมเข้ากับของเหลวไข่เพื่อใช้เป็นไข่หนึ่งได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย



มีด คือเครื่องมือชนิดแรกๆที่มนุษย์ประดิษฐ์ขึ้นเพื่อใช้ในการชีวิตประจำวันมาอย่างยาวนาน เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับแทบจะทุกกิจกรรม



ถาดเหล็ก เป็นถาดอเนกประสงค์ที่สามารถซ้อนทับกันได้และไม่ทำให้ตัวอย่างทดลองได้รับความเสียหาย นอกจากนี้ยังมีความทนทานต่อการแตกและการหักงอ ถาดมีขอบโค้งมนและแข็งแรง จึงเหมาะสำหรับบรรจุน้ำหรือสารที่เป็นอันตราย สำหรับการทดลอง โดยมีหลายรูปแบบให้เลือกใช้งาน เช่น ถาดเหล็กมาตรฐาน, ถาดเหล็กมีหูจับ



กะละมัง คือ ภาชนะที่มีรูปร่างคล้ายอ่างรูปวงกลมขนาดใหญ่และลึก พื้นอาจจะมนหรือไม่มนก็ได้ ทำจากพลาสติกหรือโลหะเช่นสแตนเลส กะละมังเป็นอุปกรณ์เครื่องใช้สารพัดประโยชน์



ใบงาน

แบบบันทึกการทำเค้กกล้วยหอม

ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอน การเค้กกล้วยหอม ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

อุปกรณ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้

เรื่อง วิธีการทำเค้กกล้วยหอม

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส นำกล้วยหอมมาบดให้พอละเอียด จากนั้นตามด้วย ผลิตภัณท์นมข้นหวาน ตรามะลิ อีชี สควีซ น้า เนยชนิดจืด ตราออร์คิด มาตีกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู และน้ำตาลละลายดี ตามด้วยไข่ไก่ ทอยใส่ไข่ทีละฟอง เพื่อให้ไข่ไก่เข้ากับส่วนผสมทั่วกัน อ่านต่อได้ที่

ขั้นตอนที่ 2 : ผสมแป้งนำแป้งสาลีเนกประสงค์ ผงฟู และเกลือ ใส่ลงในส่วนผสมที่ตีไว้ จากนั้นคนส่วนผสมให้เข้ากัน เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว ตักใส่พิมพ์

ขั้นตอนที่ 3 : **เข้าอบ** นำเค้กกล้วยหอมเข้าอบเป็นเวลา 20-30 นาที จนเค้กกล้วยหอมสุกดี พักไว้ให้เย็นลงแล้วจัดเสิร์ฟ

ใบความรู้ เรื่อง การคำนวณ ต้นทุน กำไร

รู้จักต้นทุนขาย

การเข้าใจและการคำนวณต้นทุนขายเป็นขั้นตอนสำคัญที่จะช่วยให้ธุรกิจของคุณเจริญเติบโตได้ ด้วยเหตุนี้คุณควรทำการบันทึกทุกค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการขายสินค้า เพื่อให้คุณสามารถคำนวณต้นทุนให้ถูกต้องและครบถ้วนได้ นอกจากนี้ต้นทุนของสินค้าหรือวัตถุดิบเองแล้ว คุณยังควรพิจารณาต้นทุนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอีกด้วย เช่น ค่าจ้างพนักงาน ค่าเช่าที่ใช้สำหรับการจัดจำหน่ายสินค้า ค่าโฆษณาและการตลาด เป็นต้น

เมื่อคุณได้รับข้อมูลเหล่านี้แล้ว คุณสามารถนำมาคำนวณต้นทุนทั้งหมดโดยรวมเพื่อหายอดรวมของต้นทุนที่ต้องใช้ในการขายสินค้าหรือบริการของคุณได้ หลังจากนั้นคุณสามารถกำหนดราคาขายโดยพิจารณากำไรที่คุณต้องการทำได้ โดยคำนึงถึงความต้องการของตลาดและการแข่งขันในอุตสาหกรรมนั้นๆ อีกด้วย

การทำคำนวณต้นทุนขายและการกำหนดราคาขายที่ถูกต้องจะช่วยให้คุณบริหารจัดการธุรกิจของคุณได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จในระยะยาวได้มากขึ้น ซึ่งเป็นพื้นฐานที่สำคัญที่ควรศึกษาและทำความเข้าใจให้ดีก่อนที่จะเริ่มต้นธุรกิจของคุณ

การบริหารต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

การบริหารต้นทุนและการกำหนดราคาขายเป็นกุญแจสำคัญในการรักษาความยั่งยืนของธุรกิจ โดยเฉพาะในตลาดที่มีการแข่งขันสูง เช่น การขายเสื้อผ้าออนไลน์ที่คุณยกตัวอย่างมานั้น เรามาดูกันว่าเราสามารถจัดการกับต้นทุนและราคาขายอย่างไรเพื่อให้ธุรกิจของคุณเติบโตอย่างยั่งยืน:

วิเคราะห์ต้นทุนทั้งหมดอย่างละเอียด - รวมถึงต้นทุนการผลิต, การขนส่ง, และส่วนเสียหายหรือคุณภาพที่ต่ำกว่ามาตรฐานซึ่งอาจทำให้คุณไม่สามารถขายได้ในราคาเต็ม
ตั้งราคาขายอย่างเหมาะสม - คำนึงถึงต้นทุนที่เพิ่มขึ้นจากสินค้าเสียหาย ควรตั้งราคาให้สอดคล้องกับต้นทุนและยังมีกำไรเหลือเพียงพอ ไม่ใช่แค่เพื่อครอบคลุมต้นทุนเท่านั้น แต่ยังคงแข่งขันได้ในตลาด

ควบคุมคุณภาพสินค้า - ป้องกันปัญหาสินค้าเสียหายที่มีผลต่อต้นทุนขายโดยการเลือกผู้จัดจำหน่ายที่มีคุณภาพและตรวจสอบสินค้าอย่างเข้มงวดก่อนส่งออกไปยังลูกค้า

พัฒนากลยุทธ์การตลาด - เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าของคุณ เช่น การเสนอการออกแบบที่เป็นเอกลักษณ์หรือส่งเสริมความยั่งยืน ซึ่งสามารถช่วยให้คุณตั้งราคาสูงกว่าคู่แข่งได้

วิเคราะห์และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง - ทบทวนต้นทุนและกลยุทธ์การตั้งราคาอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้เหมาะสมกับสภาพตลาดที่เปลี่ยนแปลงไป

วิธีคำนวณต้นทุนขายให้ไม่ขาดทุน

ต้นทุนขายไม่เพียงแต่ครอบคลุมต้นทุนวัตถุดิบ, ค่าแรง, และค่าใช้จ่ายในการผลิตเท่านั้น แต่ยังควรรวมค่าใช้จ่ายอื่นๆ เช่น ค่าน้ำ, ค่าไฟ, และค่าเช่าสถานที่ด้วย. การละเลยค่าใช้จ่ายเหล่านี้อาจทำให้ราคาขายของคุณต่ำกว่าต้นทุนจริงนำไปสู่การขาดทุน

ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนขาย

สำหรับหูฟังตัดเสียงรบกวน: สมมติว่าคุณซื้อหูฟังมาในราคา 3,000 บาท และค่าขนส่งเป็น 50 บาท, จึงมีต้นทุนรวมอยู่ที่ 3,050 บาท. ถ้าคุณต้องการกำไร 150 บาทต่อหูฟังหนึ่งคู่, คุณควรตั้งราคาขายอย่างน้อยที่ 3,200 บาท.

สูตรง่ายๆ ในการตั้งราคาขายคือ: ราคาขาย = ต้นทุนรวม + กำไรที่ต้องการ. การใช้สูตรนี้จะช่วยให้คุณมั่นใจได้ว่าสินค้าของคุณไม่เพียงแต่ครอบคลุมต้นทุนที่เกิดขึ้นเท่านั้น แต่ยังทำกำไรได้ด้วย

คำนวณต้นทุนขายจากค่าแรงการผลิต

เมื่อคุณเป็นผู้ผลิตสินค้าเอง, การคำนวณต้นทุนค่าแรงให้ถูกต้องเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้คุณตั้งราคาขายได้อย่างเหมาะสมและทำกำไรได้. ค่าแรงการผลิตประกอบไปด้วยเงินเดือนของพนักงานที่คุณจ้างในการผลิตสินค้านั้นๆ ซึ่งคุณจะต้องนำเงินเดือนที่จ่ายให้กับพนักงานแบ่งออกตามจำนวนสินค้าที่ผลิตได้ในหนึ่งเดือน เพื่อหาต้นทุนการผลิตต่อชิ้น

ตัวอย่างเช่น

ถ้าคุณจ้างพนักงานเพื่อผลิตเค้กระป๋องด้วยเงินเดือน 5,000 บาทต่อเดือน และพนักงานสามารถผลิตได้ 1,000 ชิ้นต่อเดือน ค่าแรงการผลิตต่อชิ้นจะเป็น 5 บาท (5,000 บาท / 1,000 ชิ้น)

หากต้นทุนวัตถุดิบต่อชิ้นคือ 50 บาท และคุณต้องการกำไร 20 บาทต่อชิ้น ราคาขายที่คุณควรตั้งคือ 75 บาทต่อชิ้น

ดังนั้นสูตรในการตั้งราคาขายจะเป็น: ราคาขาย = ต้นทุนวัตถุดิบ + ค่าแรงการผลิต + กำไรที่ต้องการ

คำนวณต้นทุนขายจากค่าใช้จ่ายในการผลิต

เมื่อคำนวณต้นทุนขาย สิ่งสำคัญที่ต้องพิจารณาคือค่าใช้จ่ายในการผลิตอย่างครบถ้วน ซึ่งรวมถึงค่าไฟฟ้าและค่าเช่าอาคารด้วย ไม่ใช่แค่ต้นทุนวัตถุดิบเท่านั้น.

ตัวอย่างเช่น หากคุณมีร้านขายชุดนักเรียนและมีต้นทุนวัตถุดิบเช่น ค่าผ้า 3,000 บาท, ค่าจักรเย็บผ้า 1,000 บาท, และค่าด้าย 500 บาท, นอกจากนี้ยังมีค่าไฟฟ้าในการผลิตเพิ่มเติม 500 บาท, และคุณสามารถผลิตชุดนักเรียนได้

500 ชุดต่อเดือน, การตั้งราคาขายของคุณจะต้องคำนวณจากต้นทุนรวมและค่าใช้จ่ายในการผลิตเพื่อให้ได้ราคาที่เหมาะสมและยังทำกำไรได้.

สูตรที่ใช้ในการคำนวณราคาขายคือ

ราคาขาย=(ต้นทุนการผลิต + ค่าใช้จ่ายในการผลิตจำนวนสินค้าทั้งหมด)+กำไรที่ต้องการราคาขาย=(จำนวนสินค้าทั้งหมดต้นทุนการผลิต + ค่าใช้จ่ายในการผลิต)+กำไรที่ต้องการ ตัวอย่างนี้คือ: ราคาขาย=(5,000 บาท500 ชุด)+100 บาท=110 บาทต่อชุดราคาขาย=(500 ชุด5,000 บาท)+100 บาท=110 บาทต่อชุด

ดังนั้นคุณควรตั้งราคาขายชุดนักเรียนที่ 110 บาทต่อชุดเพื่อครอบคลุมทั้งต้นทุนและค่าใช้จ่าย และทำให้ได้กำไรตามที่ต้องการ

คำนวณราคาขายให้ได้กำไร

เมื่อคุณได้ต้นทุนการผลิตมาแล้ว ขั้นตอนถัดไปคือการคำนวณราคาขายเพื่อให้ได้กำไรตามที่คุณต้องการ วิธีนี้จะช่วยให้คุณตั้งราคาขายที่ไม่เพียงพอครอบคลุมต้นทุนเท่านั้น แต่ยังรวมถึงกำไรที่คุณคาดหวังได้อีกด้วย การคำนวณราคาขายเพื่อทำกำไรนั้นไม่ซับซ้อน คุณเพียงนำต้นทุนรวมของสินค้ามาเป็นฐานและบวกกับกำไรที่คุณต้องการในแต่ละชิ้น

ตัวอย่างเช่น

ถ้าคุณต้องการขายโต๊ะที่มีต้นทุนอยู่ที่ 1,000 บาทและต้องการกำไร 200 บาทต่อชิ้น, คุณสามารถใช้สูตรง่ายๆ ดังนี้: ราคาขาย = ราคาต้นทุน + กำไรที่ต้องการ ดังนั้น, ราคาขายควรตั้งไว้ที่ 1,200 บาท

ข้อดีของการรู้ต้นทุนขาย

1. **การตั้งราคาที่เหมาะสม:** การรู้ต้นทุนขายช่วยให้คุณสามารถตั้งราคาสินค้าได้ถูกต้อง ไม่สูงเกินไปจนทำให้ลูกค้าหนีหาย หรือต่ำเกินไปจนไม่คุ้มค่ากับการลงทุน ทำให้สามารถแข่งขันได้ดีในตลาดและยังคงความสามารถในการทำกำไร.
2. **การวางแผนและควบคุมการเงิน:** การมีข้อมูลต้นทุนที่แม่นยำช่วยให้คุณวางแผนทางการเงินได้ดีขึ้น สามารถคาดการณ์กำไรและจัดหางบประมาณได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงตัดสินใจได้ถูกต้องเมื่อต้องเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงค่าใช้จ่ายต่างๆ.
3. **การตัดสินใจเพื่อลดต้นทุน:** เมื่อคุณทราบต้นทุนขายแล้ว คุณสามารถหาวิธีลดต้นทุนเหล่านั้นได้ เช่น การหาวัตถุดิบที่ราคาถูกลงหรือเปลี่ยนกระบวนการผลิตเพื่อให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น.

4. การวิเคราะห์ความคุ้มค่าของสินค้า: การรู้ต้นทุนช่วยให้คุณประเมินว่าสินค้าหรือบริการใดคุ้มค่ากับการลงทุนมากที่สุด และหากบางอย่างไม่สามารถทำกำไรได้ตามที่คาดหวัง คุณอาจตัดสินใจถอนสินค้านั้นออกจากตลาด.
5. การเสริมสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้ลงทุน: การแสดงต้นทุนและการจัดการต้นทุนที่ดีสามารถช่วยให้ผู้ลงทุนและเจ้าของธุรกิจมีความมั่นใจในการบริหารจัดการทางการเงินของคุณ ซึ่งอาจนำไปสู่การรับการสนับสนุนทางการเงินและการลงทุนที่มากขึ้น.

แบบวัดและประเมินผลการทำเค้กกล้วยหอม

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ
 - 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
 - 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือได้อย่างถูกต้อง
2. จัดเตรียมวัตถุดิบ
 - 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
 - 2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
 - 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ
3. ทักษะการทำ
 - 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง
4. ทักษะการจัดตกแต่ง และนำเสนอ
 - 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

ใบความรู้

การคำนวณต้นทุนกำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำเค้กกล้วยหอม

ที่	รายการ	จำนวนสิ่งวัตถุดิบ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
1	กล้วยหอม	3 ลูก	24	การกำหนดราคาขาย คิดจาก ต้น + กำไรที่ต้องการ
2	เนย	500 กรัม	30	
3	นมสด	140 มิลลิลิตร	15	
4	น้ำตาลทราย	500 กรัม	23	
5	แป้งอเนกประสงค์	1 ถุง	35	
6	ถ้วยกระดาษ	1 แพค	35	
	รายได้	ขายได้ 60 ชิ้น ขายชิ้นละ 5 บาท ทั้งหมด 300 บาท	162 บาท	กำไร 138 บาท

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

1. กำหนดกำไรที่ต้องการจากต้นทุน \times (กำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

ตัวอย่างเช่น

ขาย 300 จากต้นทุน 162 บาท ต้องได้กำไรร้อยละ 85

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = $162 \times 85 \div 100 = 138$ บาท

2. การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร

ตัวอย่าง

การเค้กกล้วยหอม 60 ชิ้น จากต้นทุน 162 บาท และกำไรที่ต้องการ 138 บาท

ฉะนั้น ราคาขายต่อชิ้น = $162 \text{ บาท} + 138 \text{ บาท} \div 60 \text{ ชิ้น} = 5 \text{ บาท}$

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

บรรณานุกรม

แหล่งที่สืบค้นข้อมูล

<https://www.youtube.com/watch?v=3T7lISf9WXM>

<https://www.peakaccount.com/blog/business/gen-biz/biz-how-to-set-up-PRICE>

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | | |
|------------------------|---------------|--|
| 1. ว่าที่พันตรี ดำริห์ | ติยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการ สนง.สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนันทมน | สกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการ สนง.สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นายเกรียงไกร | วงศ์วิริยชาติ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี |

คณะทำงาน

- | | | |
|---------------------|------------------|---------------------------------|
| 1. นางสาวสุมาลา | นาคนายม | เจ้าพนักงานห้องสมุดชำนาญงาน |
| 2. นางสาวกัญจนา | จูเกลี้ยง | ครู |
| 3. นางสาวฐิติกานต์ | นกสง่า | ครู |
| 4. นางสาวกนกภรณ์ | ทองเชื้อ | ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน |
| 5. นางสาวศร | รามจาทู | ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน |
| 6. นายสิงห์นคร | สิริพรیمانันท์ | ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน |
| 7. นางสาวจารุวัฒน์ | พรหมณี | ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน |
| 8. นางสาวอรวรรณ | แก้วโชติ | ครูกศน.ตำบล |
| 9. นางบุญญรัตน์ | รังษิสุริยะชัย | ครูกศน.ตำบล |
| 10. นางวลัยลักษณ์ | สุทธิวิวิรรณ | ครูกศน.ตำบล |
| 11. นายสุรินทร์ | บุตตะพรม | ครูกศน.ตำบล |
| 12. นางบังอร | สังข์ทอง | ครูกศน.ตำบล |
| 13. นางสาวปวันรัตน์ | แก้วดู | ครูกศน.ตำบล |
| 14. นายปิยะ | เสื่อเทศ | ครูกศน.ตำบล |
| 15. นางสาวอริษา | สิงห์เส | ครูกศน.ตำบล |
| 16. นางสาวศุภัชฌา | เกิดเกียรติพรกุล | ครูกศน.ตำบล |
| 17. นายชาญชัย | โกคาภิวัฒน์ | ครูกศน.ตำบล |
| 18. นางสาววัชพร | เพ็ญภาค | ครูกศน.ตำบล |
| 19. นางสาวชนิกา | แก้วเสมอตา | ครูกศน.ตำบล |
| 20. นางสาวศิริินภา | เรืองฤทธิ | ครูสรช. |

รวบรวมข้อมูลและจัดทำเล่ม

- | | | |
|-------------------|-------------|-------------|
| 1. นางสาวศิริินภา | เรืองฤทธิ | ครูสรช. |
| 2. นายชาญชัย | โกคาภิวัฒน์ | ครูกศน.ตำบล |