

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

รูปแบบกลุ่มสนใจ

หลักสูตรการทำขนมเห็ด

จำนวน 5 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมและจัดฝึกอบรมด้านอาชีพ การทำแผนแม่บทรวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษา อาชีพให้มีงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกหลักสูตรการทำแผนแม่บทเพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนา หลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดีและหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็น ประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

3 มีนาคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำเหมมเห็ด	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำเหมมเห็ด	8
หลักสูตรการทำเหมมเห็ด	8
ความเป็นมา	8
จุดประสงค์การเรียนรู้	10
กลุ่มเป้าหมาย	10
ระยะเวลา	10
เนื้อหาหลักสูตร	10
การจัดการเรียนรู้	10
สื่อการเรียนรู้	10
การวัดและประเมินผล	10
การจบหลักสูตร	11
เอกสารหลักฐานการศึกษา	11
การเทียบโอนผลการเรียน	11
แผนการจัดการกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำเหมมเห็ด	12
ใบความรู้ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเหมมเห็ด	14
ใบความรู้ วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	15
ใบงาน เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเหมมเห็ด	21
ใบความรู้ขั้นตอนการทำเหมมเห็ดและการปฏิบัติการการทำเหมมเห็ด	22
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	27
ใบงานการคิดต้นทุน กำไร	28
ใบความรู้ช่องทางการจัดการการตลาด	29
ใบงานช่องทางการตลาด	34
แบบวัดและประเมินผลการทำเหมมเห็ด	35
แบบประเมินผลผู้เรียน	36
บรรณานุกรม	
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	

หลักสูตรการทำเห็ด จำนวน 5 ชั่วโมง

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำเห็ด

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้นทำการการทำเห็ดผู้เรียนควรเรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำการทำเห็ด ได้แก่ เห็ดนางฟ้า น้ำตาลปี๊บ กระทียม กลือ มีด เต้าแก๊ส ตะหลิว กระจอน แปะแซ กระจดง ข้าวสุก ถุงพลาสติก ยางวง หม้อซึ้งนึ่ง เขียง ที่จำเป็นต้องใช้ โดยมีวิธีการเลือกดังนี้

เห็ดนางฟ้า

ดอกเห็ดนางฟ้า จะเจริญได้ดีที่สุดที่ความชื้นภายในโรงเรือนไม่ควรต่ำกว่า 80 % ถ้าไม่มีชำนาญในการสังเกต ควรใช้เครื่องมือวัดความชื้น คือ ไฮโดรมิเตอร์ แล้วนำค่าตัวเลขไปเทียบกับตาราง ดังนั้นจึงไม่ควรปล่อยให้ชื้นหรือแห้งจนเกินไป ซึ่งมีผลต่อการเกิดของดอกเห็ดได้ ในเห็ดทุกชนิดเมื่อกำลังสร้างเส้นใยและเกิดดอก เห็ด จะต้องการออกซิเจนสูงมาก แต่ในระยะที่สร้างเส้นใยจะทนต่อการขาดออกซิเจนได้ดีกว่าระยะที่เกิดดอกเห็ด โรงเรือนที่ดีจะต้องจัดให้อากาศถ่ายเทได้ดี โดยเฉพาะโรงเรือนขนาดใหญ่ ถ้าการระบายอากาศไม่ดี ภายในโรงเรือนจะสะสม ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ไว้มาก สังเกตที่ลำต้นจะยืดยาว ดอกจะหุบไม่บานแสง

เห็ดนางฟ้าภูฐาน

เห็ดสกุลนางรม เป็นเห็ดที่ตลาดมีความต้องการสูงเป็นที่นิยมในการบริโภค เพราะสามารถนำไปปรุงอาหารได้หลากหลาย มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นเห็ดที่เพาะง่าย ให้ผลผลิตตอบแทนคุ้มค่า

1. เห็ดนางรมจะมีโปรตีนสูงกว่าพืชผักอื่นๆ ยกเว้น ถั่วเหลือง ถั่วลันเตา
2. มีไขมันที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย
3. มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย
4. ให้พลังงานน้อย
5. มีวิตามินหลายชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง วิตามินบี1 บี2 วิตามินซี ไนอาซิน ปริมาณแตกต่างกันขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ด

6. มีส่วนประกอบของเยื่อใย (fiber) และคาร์โบไฮเดรต

7. เป็นแหล่งแร่ธาตุที่สำคัญ เช่น โปแตสเซียม ฟอสฟอรัส โซเดียม แคลเซียม และแมกนีเซียม ในปริมาณแตกต่างกันไป ในเห็ดสกุลนางรมจะมีปริมาณทองแดงมากกว่าเห็ดชนิดอื่นๆ



เห็ดนางฟ้าฮังการี

เห็ดนางรมหรือเห็ดนางฟ้าฮังการีจัดเป็นเห็ดที่นิยมรับประทานกันมาก เนื่องจากมีลักษณะคล้ายเห็ดขอนขาวหรือเห็ดมะม่วง ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติบนต้นไม้ผุ ประกอบกับเป็นเห็ดที่มีสีขาวสะอาด มีคุณค่าทางอาหารสูง และมีรสชาติหอมหวาน เนื้อเห็ดไม่เหนียวและยังมีสารบางอย่างมีสรรพคุณเป็นยารักษาโรค จึงเป็นที่นิยมผลิตเพื่อบริโภคกันมาก

เห็ดนางฟ้าฮังการี มีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะโปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน และธาตุอาหารหลายชนิด เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส โปตัสเซียม ให้พลังงานค่อนข้างสูง มีวิตามินบี 1 และบี 2 สูงกว่าเห็ดชนิดอื่น และยังมีกรดโฟลิก สูงกว่าพืชผักและเนื้อสัตว์ ช่วยป้องกันรักษาโรคโลหิตจางได้ จึงเหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และมีปริมาณโซเดียมต่ำจึงใช้เป็นอาหารผู้ป่วยเป็นโรคหัวใจและโรคไตอักเสบ



กระเทียม

กระเทียมเป็นพืชล้มลุกที่มีหัวอยู่ใต้ดิน ส่วนที่ใช้รับประทานคือ ลำต้น ดอก และหัว หัวของกระเทียมเป็นทั้งเครื่องเทศ (spice) และสมุนไพร (herb) ที่มีสารประกอบที่มีกำมะถันเป็นองค์ประกอบในปริมาณมาก ทำให้กระเทียมมีกลิ่นรสเฉพาะตัว ใช้ปรุงอาหาร (cooking) หลายชนิด ทั้งต้ม ผัด น้ำพริกแกง ทอด



พริกชี้หนู

ต้นพริกชี้หนู มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Capsicum annuum* L. จัดอยู่ในวงศ์มะเขือ ถิ่นกำเนิดในแถบอเมริกาเขตร้อน โดยจัดเป็นไม้ล้มลุกหรือไม้พุ่มขนาดเล็ก ที่มีความสูงของต้นประมาณ 30-90 เซนติเมตร มีอายุประมาณ 1-3 ปี เจริญเติบโตได้ดีในดินร่วนปนเหนียว ดินร่วนระบายน้ำดี ในที่ร่มรำไรหรือกลางแจ้ง ไม่ทนต่อสภาพน้ำขังในประเทศไทยพบได้ทุกภาค

ขณะที่ตัวพริกชี้หนู มีลักษณะยาวรี ปลายผลแหลม ออกในลักษณะหัวกลม ยาวแค่ 2-3 ซม. ผลเป็นผลสดสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นส้มแดงหรือเป็นสีแดงปนสีน้ำตาล ภายในผลกลวงและมีแกนกลางมีเมล็ดเป็นสีเหลืองเกาะอยู่มาก



น้ำตาลปีบ

น้ำตาลปีบ หรือ น้ำตาลปึก เป็นส่วนผสมในอาหารและขนมที่ใช้กันทั่วไปในเอเชีย ตะวันออกกลางและแอฟริกาเหนือ ซึ่งให้รสหวานเหมือนน้ำตาล ทำมาจากน้ำเลี้ยงจากวงเกสรตัวผู้หรือ"จั่น" ของพืชวงศ์ปาล์ม ในประเทศไทยส่วนใหญ่ผลิตจากวงมะพร้าว ซึ่งเรียกอีกอย่างว่าน้ำตาลมะพร้าว



เกลือ

เกลือเป็นแร่ธาตุส่วนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติก่อตัวเป็นแร่ผลึกรู้จักกันว่า เกลือหิน หรือแฮไลต์ เกลือพบได้ในปริมาณมหาศาลในทะเล ซึ่งเป็นองค์ประกอบของแร่ที่สำคัญ ในมหาสมุทรมีแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ความเค็ม 3.5% เกลือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตสัตว์ ความเค็มเป็นรสชาติพื้นฐานของมนุษย์ เนื้อเยื่อสัตว์บรรจุเกลือปริมาณมากกว่าเนื้อเยื่อพืช ดังนั้นอาหารของชนเผ่าเร่ร่อนที่ดำรงชีวิตในฝูงต้องการเกลือเพียงเล็กน้อย หรือไม่ต้องการเกลือเลย ขณะอาหารประเภทซีเรียลจำเป็นต้องเพิ่มเกลือ เกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่ที่สุดและหาได้ง่ายที่สุด และการดองเค็มก็เป็นวิธีการถนอมอาหารที่สำคัญวิธีหนึ่ง



ข้าวสุก

ข้าวหนึ่ง และน้ำข้าวข้าว ถือเป็นแหล่งแป้งหรือแหล่งอาหารที่สำคัญของจุลินทรีย์ประเภทผลิตกรด หากไม่ใส่จะทำให้เกิดความเปรี้ยวน้อยหรือเนื้อปลาจะไม่มีรสเปรี้ยวเลย เพราะจุลินทรีย์ประเภทผลิตกรดจะมีน้อยตามมา นอกจากนั้น ข้าวเหนียวหนึ่ง และน้ำข้าวข้าวยังทำหน้าที่ช่วยดับกลิ่นคาวปลาพร้อมด้วยเมื่อจุลินทรีย์ย่อยแป้งและผลิตกรดออกมา แล้วซึมผ่านเข้าสู่เนื้อปลาจะทำให้เนื้อปลามีรสเปรี้ยว ยิ่งหมักไว้นานความเปรี้ยวจะเพิ่มขึ้นเรื่อย และจะหยุดเปรี้ยวจนกว่าจุลินทรีย์ย่อยแป้งจนหมด ดังนั้น ความเปรี้ยว และระยะเวลาที่ทำให้เนื้อปลาเปรี้ยวจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวหนึ่งที่ใส่ และระยะเวลาหมักทั้งไว้



ถุงพลาสติก

ใช้ถุงพลาสติกใส ขนาด 3x5 นิ้ว ห่อแหนมเห็ดเข้ามูมเป็นสามเหลี่ยม ใช้ยางรัดให้แน่น จะได้แหนมเห็ดตามต้องการ



ยางวง

หนังยางวงเล็กจิ๋วพิเศษ เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 เซนติเมตร ใช้รัดแหนมตุ้มได้



มีด

มีดเครื่องใช้สำหรับฟัน ผ่า จัก เหลา เป็นต้น ทำด้วยโลหะมีเหล็กเป็นต้น ใบมีดมีลักษณะเป็นแผ่นรูปยาวรี มีคมด้านหนึ่ง มีสันอยู่อีกด้านหนึ่ง หรือมีคมทั้ง 2 ด้าน ปลายมีดรูปร่างแหลมก็มี ป้านก็มี โคนมีดเป็นก้านรูปเตี้ยเรียวยาวแหลม หรือเป็นแผ่นสอดติดอยู่ในด้ามซึ่งมักทำด้วยไม้หรือเขาสัตว์ มีชื่อเรียกต่าง ๆ ตามลักษณะและวัตถุประสงค์



ตะหลิว

ตะหลิวอุปกรณ์ครัวจำพวกกระทะ และทัพพี ทำด้วยเหล็ก ไม้ พลาสติก เป็นต้น เป็นเครื่องมือใช้ผัดหรือทอดของในกระทะ



ครก

ครกเครื่องใช้ทำด้วยไม้ ดินเผา หรือหิน มีลักษณะเป็นหลุมสำหรับตำ หรือโขลกด้วยสาก ขนาดเล็กใหญ่ตามการใช้งาน



กระชอน

กระชอนเครื่องกรองของเหลว ใช้กรองกะทิ เป็นต้น เดิมสานด้วยผิวไม้ไผ่ ปัจจุบันทำด้วยอะลูมิเนียม สแตนเลส หรือพลาสติก



กระด้ง

กระด้งเป็นอุปกรณ์ที่ชาวใช้ในการล่อนข้าวหรือตากเมล็ดพันธุ์ต่างๆ นอกจากนี้ ยังใช้รองในการทำขนม ตัวกระด้งทำมาจากไม้ไผ่ และในการสานกระด้งนั้นจะสานจากส่วนกลางให้เรียบร้อยก่อน แล้วจากนั้นจะทำการตัดขอบและตัดให้โค้งเป็นวงกลมเพื่อที่จะทำสันกระด้งหรือขอบกระด้ง ซึ่งการทำขอบกระด้งนั้นเพื่อให้กระด้งแข็งแรงทนทานกับการใช้งาน กระด้งต่างๆ ใช้ตากปลา ตากเนื้อ ตากพริก และอื่นๆที่ต้องการตากแห้ง



เตาแก๊ส

เตาแก๊สมีหลักการทำงานที่ไม่ซับซ้อน และสามารถควบคุมไฟได้ตั้งใจ ต้องการความร้อนมากหรืออยากลดอุณหภูมิให้ร้อนน้อย ก็สามารถหมุนปรับความแรงได้อย่างสะดวก เหมาะสำหรับทำกับข้าวหลากหลายประเภทที่ต้องใช้อุณหภูมิต่างกัน เมื่อแก๊สหมดก็สามารถโทะรังได้อย่างสะดวก รวมถึงตัวเตาแก๊สเองก็หาซื้อได้ง่ายตามตัวแทนจำหน่ายทั่วไป จุดไฟติดง่าย



หม้อซึ่งนึ่ง

หม้อซึ่งนึ่งเป็นเครื่องมือที่ใช้สำหรับนึ่งข้าวเหนียว โดยใช้ไอน้ำร้อนและแรงดันสูง ทำให้ของที่ผ่านการนึ่งแล้วอยู่ในสภาพปราศจากเชื้อ จึงมักใช้เครื่องนี้ในการนึ่งข้าวเหนียวของเสียทางชีวภาพเพื่อกำจัดและป้องกันการปนเปื้อน และนอกจากจะใช้ป้องกันการปนเปื้อนแล้ว

ด้วยเหตุนี้หม้อนึ่งไฟฟ้าจึงเข้ามามีบทบาทในการประกอบอาหารประเภทหนึ่ง โดยเข้ามาเป็นผู้ช่วยปรุงอาหารทั้งคาวและหวานได้อย่างหลากหลายเมนู ใช้งานง่ายแค่เพียงเสียบปลั๊กและกดตั้งเวลาอุณหภูมิ ปรุงอาหารเสร็จใจไว คำนวณระยะเวลาได้อย่างแม่นยำ ที่สำคัญดีต่อสุขภาพเพราะไม่ต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหารให้สุก ตอบโจทย์ชีวิตคนยุคใหม่ที่เน้นความรวดเร็ว และดีต่อสุขภาพ



เขียง

เขียงเป็นไม้กระดานที่มีความทนทานใช้สำหรับตัดวัสดุ เขียงครั่วมักใช้ในการเตรียมอาหาร มีชนิดอื่น ๆ สำหรับการตัดวัตถุดิบเช่นหนังหรือพลาสติก เขียงครั่วมักทำจากไม้หรือพลาสติกและมีหลายขนาดและความกว้าง นอกจากนี้ยังมีเขียงที่ทำจากแก้วเหล็กหรือหินอ่อนซึ่งง่ายต่อการทำความสะอาดมากกว่าที่ทำจากไม้



ผลิตภัณฑ์แหนมเห็ด



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำแหนมเห็ด

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนสภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆอาชีพการทำพริกกระชายผัด เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือก สร้างรายได้เสริม ใช้วัสดุให้เกิดประโยชน์ เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ จึงได้ส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรการแปรรูปเห็ด ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับทักษะงาน

ศิลปินมีความคิดสร้างสรรค์ การเลือกใช้สีสีนการออกแบบต่างๆ การคำนวณ ขนาดรูปแบบให้เหมาะสมผลิตภัณฑ์วัสดุอุปกรณ์และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรการทำขนมเห็ด

1.ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่ม อาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” โดยได้กำหนดภารกิจจะพัฒนายกระดับการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ดังนั้นการจัดทำหลักสูตรอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาการเกษตรจึงนับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง อาชีพเพาะเห็ดนางฟ้า-เห็ดโคนน้อย เป็นอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจและน่าลงทุน เนื่องจากให้ผลผลิตเร็วมีการดูแลที่ไม่ยาก นอกจากนี้ให้ผลผลิตทางการเกษตรซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูง สามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย การเพาะเห็ดนางฟ้า ดอกเห็ดนางฟ้าจะเจริญได้ดีที่สุดที่ความชื้นภายในโรงเรือนไม่ควรต่ำกว่า 80 % ถ้าไม่มีชำนาญในการสังเกต ควรใช้เครื่องมือวัดความชื้น คือ ไฮโดรมิเตอร์ แล้วนำค่าตัวเลขไปเทียบกับตาราง ดังนั้นจึงไม่ควรปล่อยให้ชื้นหรือแห้งจนเกินไป ซึ่งมีผลต่อการเกิดของดอกเห็ดได้ ในเห็ดทุกชนิดเมื่อกำลังสร้างเส้นใยและเกิดดอก เห็ดจะต้องการออกซิเจนสูงมาก แต่ในระยะที่สร้างเส้นใยจะทนต่อการขาดออกซิเจนได้ดีกว่าระยะที่เกิดดอกเห็ด โรงเรือนที่ดีจะต้องจัดให้อากาศถ่ายเทได้ดี โดยเฉพาะโรงเรือนขนาดใหญ่ ถ้าการระบายอากาศไม่ดี ภายในโรงเรือนจะสะสม ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ไว้มาก สังเกตที่ลำต้นจะยืดยาว ดอกจะหุบไม่บานแสง เห็ดหลายชนิดไม่จำเป็นต้องรับแสงเลย เพราะเห็ดไม่มีการสังเคราะห์แสงเองได้ แต่แสงมีความจำเป็นต่อการทำให้ดอกเห็ดสมบูรณ์ หรือเพื่อให้เห็ดออกดอกเร็วขึ้น เห็ดนางรมนางฟ้า เมื่อได้รับแสงจะปล่อยสปอร์จากดอกเห็ดได้ดี แต่ถ้าไม่ได้รับแสง ก้านดอกจะยาวออก ดอกเล็กและผลผลิตต่ำ ในปัจจุบันพบว่ามีคนสนใจ ในการบริโภคเห็ดเป็นอย่างมาก เพราะเห็ดมีสารอาหารและวิตามิน แร่ธาตุในหลายชนิด เห็ดบางชนิด มีสรรพคุณในการรักษาโรคได้ สามารถนำไปใช้ทำอาหาร และอาหารแปรรูปเพื่อจำหน่ายได้ ในประเทศไทย เหมาะสมต่อการเพาะเห็ดอย่างมาก เพราะมีวัสดุเหลือใช้ ในท้องตลาดเกิดปัญหาเห็ดขาดตลาด จึงควรส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนของเรา มีรายได้เสริมในการเพาะเห็ดนางฟ้าในครัวเรือนได้จึงได้แปรรูปเห็ดเพื่อจำหน่าย เช่น เห็ดสวรรค์ ลาบเห็ด น้ำพริกเห็ด แกงเห็ด เห็ดสามรส แหนมเห็ด ฯลฯ

การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด ด้วยความหลากหลายของสายพันธุ์เห็ดและคุณสมบัติที่มีมากมาย ทำให้เห็ดได้รับความนิยมนำมาบริโภคกันมากขึ้นในปัจจุบันทั้งในรูปแบบการรับประทานสด ปิ้งสุก และผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปต่างๆ สูตรการแปรรูปเห็ด ที่นำเสนอเหล่านี้ผู้เขียนได้พยายามสืบค้นและรวบรวมสูตรการแปรรูปเห็ด ซึ่งมี

อยู่มากมายและมีความแตกต่างกัน-พุดง่าย ๆ ว่าแล้วแต่รสนิยมของเจ้าของสูตร แบบ กศ.ตน.15 และขอขอบคุณ
 ทุกๆ สูตรการแปรรูปเห็ด สามารถนำไปดัดแปลงให้ถูกปาก ได้รสชาติตามความต้องการของผู้อ่าน หรือถ้าหาก
 จะยังประโยชน์ให้ไปต่อยอดทางธุรกิจได้ก็ยิ่งดี และได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูป
 ผลิตภัณฑ์เห็ด ในฐานะที่เป็นหน่วยงานสนับสนุนด้านการจัดการศึกษาให้กับกลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้ไม่มีอาชีพ หรือ
 ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง และสร้างรายได้เสริมเพื่อนำไปใช้ในครอบครัวได้อย่าง
 เพียงพอ จึงได้จัดทำหลักสูตรประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดขึ้น โดยเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถ
 ประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดมีงานทำอย่างมั่นคง

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแหนมเห็ด
- 2.2. อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3. อธิบายขั้นตอนการการทำแหนมเห็ด (แหนมเห็ด) ได้
- 2.4. ปฏิบัติการการทำแหนมเห็ด (แหนมเห็ด) ได้
- 2.5. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายเห็ดแปรรูปได้
- 2.6. อธิบายช่องทางการจัดการ การตลาดของเห็ดแปรรูปได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง 30 นาที

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมเห็ด
- 5.2 วัสดุอุปกรณ์การสานตะกร้าหวายเทียมและการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการการทำแหนมเห็ด
- 5.4 การปฏิบัติการการทำแหนมเห็ด
- 5.5 การคิดต้นทุน กำไร
- 5.6 ช่องทางการจัดการการทำแหนมเห็ด

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. การจัดและการประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

9. การจบหลักสูตร

9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวน ชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สาระการ ประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

. ตำแหน่ง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมเห็ด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเห็ด	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเห็ด	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเห็ด	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเห็ด	1. ใบความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเห็ด 2. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม	10 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมเห็ด 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์ 3. รูปภาพ	4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผล	10 นาที	
3. ขั้นตอนการทำขนมเห็ด	3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมเห็ด	3. ขั้นตอนการทำขนมเห็ด	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมเห็ด 2. ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมเห็ด	1. ใบความรู้ เรื่องการทำขนมเห็ด 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง	งานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด	30 นาที	
4. การปฏิบัติการทำขนมเห็ด	4. สามารถปฏิบัติการทำขนมเห็ดได้	4. การปฏิบัติการทำขนมเห็ด	1. วิทยากรบรรยาย/สาธิตวิธีการทำขนมเห็ด และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การฝึกปฏิบัติ	1. ใบงาน การทำขนมเห็ด 2. ผลิตภัณฑ์จากการทำขนมเห็ด 3. รูปภาพ			3 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำนมเห็ด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. การคิดต้นทุนกำไร	5. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำนมเห็ดได้	5. การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้ เรื่องการคำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงาน		30 นาที	20 นาที
6. ช่องทางการจัดการการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำนมเห็ด	6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำนมเห็ดได้	6. ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำนมเห็ด	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	1. ใบความรู้ เรื่องช่องทางการตลาด 2. สื่อออนไลน์		10 นาที	10 นาที

ใบความรู้

เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเหมืองแร่

อาชีพ คือการทำมาหากินของมนุษย์ เป็นการแบ่งหน้าที่การทำงานของคนในสังคม และทำให้ดำรงอาชีพในสังคมได้ บุคคลที่ประกอบอาชีพจะได้ค่าตอบแทน หรือรายได้ที่จะนำไปใช้จ่ายในการดำรงชีวิต และสร้างมาตรฐานที่ดีให้แก่ครอบครัว ชุมชน และประเทศชาติ ความจำเป็นของการประกอบอาชีพมีดังนี้

1. เพื่อตนเอง การประกอบอาชีพทำให้มีรายได้มาใช้จ่ายใช้สอยในชีวิต
2. เพื่อครอบครัว ทำให้สมาชิกของครอบครัวได้รับการเลี้ยงดูทำให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
3. เพื่อชุมชน ถ้าสมาชิกในชุมชนมีอาชีพและมีรายได้ดีจะส่งผลให้สมาชิกมีความเป็นอยู่ดีขึ้น อยู่ดีกินดี ส่งผลให้ชุมชนเข้มแข็งและพัฒนาตนเองได้
4. เพื่อประเทศชาติ เพื่อประชากรของประเทศมีการประกอบอาชีพที่ดี มีรายได้ดี ทำให้มีรายได้ที่เสียภาษีให้กับรัฐบาลมีรายได้ไปใช้บริหารประเทศต่อไป

มนุษย์ไม่สามารถผลิตสิ่งต่างๆมาสนองความต้องการของตนเองได้ทุกอย่างจำเป็นต้องมีการแบ่งกันทำและเกิดความชำนาญ จึงทำให้เกิดการแบ่งงานและแบ่งอาชีพต่างๆขึ้น สาเหตุที่ต้องมีการแบ่งอาชีพมีดังนี้

1. ความรู้ความสามารถของแต่ละคนแตกต่างกัน
2. ตำแหน่งทางภูมิศาสตร์และภูมิประเทศที่แตกต่างกัน
3. ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่ที่แตกต่างกัน

การแบ่งงานและอาชีพให้เกิดประโยชน์ ดังนี้

1. สามารถตอบสนองความต้องการซึ่งกันและกันได้
2. ได้ทำงานที่ตนเองถนัด
3. ทำให้เกิดการขยายตัวของธุรกิจในด้านต่างๆ

ใบความรู้

เรื่อง วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้

วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำการทำหมนเห็ด ได้แก่ เห็ดนางฟ้า น้ำตาลปี๊บ กระเทียม พริกชี้หนู เกลือ มีด เต่า แก๊ส ตะหลิว กระจอน ข้าวสุก ถุงพลาสติก ยางวง หม้อซึ่งนั่ง เชียงดังนี้

เห็ดนางฟ้าภูฐาน

เห็ดสกุลนางรม เป็นเห็ดที่ตลาดมีความต้องการสูงเป็นที่นิยมในการบริโภค เพราะสามารถนำไปปรุงอาหารได้หลากหลาย มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นเห็ดที่เพาะง่าย ให้ผลผลิตตอบแทนคุ้มค่า

1. เห็ดนางรมจะมีโปรตีนสูงกว่าพืชผักอื่นๆ ยกเว้น ถั่วเหลือง ถั่วลันเตา
2. มีไขมันที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย
3. มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย
4. ให้พลังงานน้อย
5. มีวิตามินหลายชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง วิตามินบี1 บี2 วิตามินซี ไนอาซิน ปริมาณแตกต่างกันขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ด
6. มีส่วนประกอบของเยื่อใย (fiber) และคาร์โบไฮเดรต
7. เป็นแหล่งแร่ธาตุที่สำคัญ เช่น โพแทสเซียม ฟอสฟอรัส โซเดียม แคลเซียม และแมกนีเซียม ในปริมาณแตกต่างกันไป ในเห็ดสกุลนางรมจะมีปริมาณทองแดงมากกว่าเห็ดชนิดอื่นๆ



เห็ดนางฟ้าฮังการี

เห็ดนางรมหรือเห็ดนางฟ้าฮังการี จัดเป็นเห็ดที่นิยมรับประทานกันมาก เนื่องจากมีลักษณะคล้ายเห็ดขอนขาวหรือเห็ดมะม่วง ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติบนต้นไม้ผุ ประกอบกับเป็นเห็ดที่มีสีขาวสะอาด มีคุณค่าทางอาหารสูง และมีรสชาติหอมหวาน เนื้อเห็ดไม่เหนียวและยังมีสารบางอย่างมีสรรพคุณเป็นยารักษาโรค จึงเป็นที่นิยมผลิตเพื่อบริโภคกันมาก

เห็ดนางฟ้าฮังการี มีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะโปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน และธาตุอาหารหลายชนิด เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส โปตัสเซียม ให้พลังงานค่อนข้างสูง มีวิตามินบี 1 และบี 2 สูงกว่าเห็ดชนิดอื่น และยังมีกรดโฟลิก สูงกว่าพืชผักและเนื้อสัตว์ ช่วยป้องกันรักษาโรคโลหิตจางได้ จึงเหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และมีปริมาณโซเดียมต่ำจึงใช้เป็นอาหารผู้ป่วยเป็นโรคหัวใจและโรคไตอักเสบ



กระเทียม

กระเทียมเป็นพืชล้มลุกที่มีหัวอยู่ใต้ดิน ส่วนที่ใช้รับประทานคือ ลำต้น ดอก และหัว หัวของกระเทียมเป็นทั้งเครื่องเทศ (spice) และสมุนไพร (herb) ที่มีสารประกอบที่มีกำมะถันเป็นองค์ประกอบในปริมาณมาก ทำให้กระเทียมมีกลิ่นรสเฉพาะตัว ใช้ปรุงอาหาร (cooking) หลายชนิด ทั้งต้ม ผัด น้ำพริกแกง ทอด



พริกชี้หนู

ต้นพริกชี้หนู มีชื่อวิทยาศาสตร์ Capsicum annuum L. จัดอยู่ในวงศ์มะเขือ ถิ่นกำเนิดในแถบอเมริกาเขตร้อน โดยจัดเป็นไม้ล้มลุกหรือไม้พุ่มขนาดเล็ก ที่มีความสูงของต้นประมาณ 30-90 เซนติเมตร มีอายุประมาณ 1-3 ปี เจริญเติบโตได้ดีในดินร่วนปนเหนียว ดินร่วนระบายน้ำดี ในที่ร่มรำไรหรือกลางแจ้ง ไม่ทนต่อสภาพน้ำขัง ในประเทศไทยพบได้ทุกภาค

ขณะที่ตัวพริกชี้หนู มีลักษณะยาวรี ปลายผลแหลม ออกในลักษณะหัวล้มลง ยาวแค่ 2-3 ซม. ผลเป็นผลสดสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นส้มแดงหรือเป็นสีแดงปนสีน้ำตาล ภายในผลกลวงและมีแกนกลางมีเมล็ดเป็นสีเหลืองเกาะอยู่มาก



น้ำตาลปีบ

น้ำตาลปีบ หรือ น้ำตาลปึก เป็นส่วนผสมในอาหารและขนมที่ใช้กันทั่วไปในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และแอฟริกาเหนือ ซึ่งให้รสหวานเหมือนน้ำตาล ทำมาจากน้ำเลี้ยงจากวงเกสรตัวผู้หรือ"จั่น" ของพืชวงศ์ปาล์ม ในประเทศไทยส่วนใหญ่ผลิตจากวงมะพร้าว ซึ่งเรียกอีกอย่างว่าน้ำตาลมะพร้าว



เกลือ

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



ข้าวสุก

ข้าวนี้ึ่ง และน้ำซาวข้าว ถือเป็นแหล่งแป้งหรือแหล่งอาหารที่สำคัญของจุลินทรีย์ประเภทผลิตกรด หากไม่ใส่ จะทำให้เกิดความเปรี้ยวน้อยหรือเนื้อปลาจะไม่มีรสเปรี้ยวเลย เพราะจุลินทรีย์ประเภทผลิตกรดจะมีน้อยตามมานอกจากนั้น ข้าวเหนียวนี้ึ่ง และน้ำซาวข้าวยังทำหน้าที่ช่วยดับกลิ่นคาวปลาพร้อมด้วยเมื่อจุลินทรีย์ย่อยแป้ง และผลิตกรดออกมา แล้วซึมผ่านเข้าสู่เนื้อปลาจะทำให้เนื้อปลามีรสเปรี้ยว ยิ่งหมักไว้นานความเปรี้ยวจะเพิ่มขึ้นเรื่อย และจะหยุดเปรี้ยวจนกว่าจุลินทรีย์ย่อยแป้งจนหมด ดังนั้น ความเปรี้ยว และระยะเวลาที่ทำให้เนื้อปลาเปรี้ยวจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวนี้ึ่งที่ใส่ และระยะเวลาหมักทั้งนี้ึ่ง



ถุงพลาสติก

ใช้ถุงพลาสติกใส ขนาด 3x5 นิ้ว ห่อแน่นเห็ดเข้ามมเป็นสามเหลี่ยม ใช้ยางรัดให้แน่น จะได้แน่นเห็ดตามต้องการ



ยางวง

หนังยางวงเล็กจิ๋วพิเศษ เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 เซนติเมตร ใช้รัดแน่นตมได้



มีด

มีดเครื่องใช้สำหรับฟัน ผ่า จัก เหลา เป็นต้น ทำด้วยโลหะมีเหล็กเป็นต้น ใบมีดมีลักษณะเป็นแผ่น รูปยาวรี มีคมด้านหนึ่ง มีสันอยู่อีกด้านหนึ่ง หรือมีคมทั้ง 2 ด้าน ปลายมีดรูปร่างแหลมก็มี ป้านก็มี โคนมีดเป็นก้นรูปเดือยเรียวแหลม หรือเป็นแผ่นสอดติดอยู่ในด้ามซึ่งมักทำด้วยไม้หรือเขาสัตว์ มีชื่อเรียกต่าง ๆ ตามลักษณะและวัตถุประสงค์



ครก

ครกเครื่องใช้ทำด้วยไม้ ดินเผา หรือหิน มีลักษณะเป็นหลุมสำหรับตำ หรือโขลกด้วยสาก ขนาดเล็กใหญ่ ตามการใช้งาน



กระชอน

กระชอนเครื่องกรองของเหลว ใช้กรองกะทิ เป็นต้น เดิมสานด้วยผิวไม้ไผ่ ปัจจุบันทำด้วยอะลูมิเนียม สแตนเลส หรือพลาสติก



กระด้ง

กระด้งเป็นอุปกรณ์ที่ชาวใช้ในการล่อนข้าวหรือตากเมล็ดพันธุ์ต่างๆ นอกจากนี้ ยังใช้รองในการทำขนม ตัวกระด้งทำมาจากไม้ไผ่ และในการสานกระด้งนั้นจะสานจากส่วนกลางให้เรียบร้อยก่อน แล้วจากนั้นจะทำการตัดขอบและตัดให้โค้งเป็นวงกลมเพื่อที่จะทำสันกระด้งหรือขอบกระด้ง ซึ่งการทำขอบกระด้งนั้นเพื่อให้กระด้งแข็งแรงทนทานกับการใช้งาน กระด้งต่างๆ ใช้ตากปลา ตากเนื้อ ตากพริก และอื่นๆที่ต้องการตากแห้ง



เตาแก๊ส

เตาแก๊สมีหลักการทำงานที่ไม่ซับซ้อน และสามารถควบคุมไฟได้ตั้งใจ ต้องการความร้อนมากหรืออยากลดอุณหภูมิให้ร้อนน้อย ก็สามารถหมุนปรับความแรงได้อย่างสะดวก เหมาะสำหรับทำกับข้าวหลากหลายประเภทที่ต้องใช้อุณหภูมิต่างกัน เมื่อแก๊สหมดก็สามารถโถรสังได้อย่างสะดวก รวมถึงตัวเตาแก๊สเองก็หาซื้อได้ง่ายตามตัวแทนจำหน่ายทั่วไป จุดไฟติดง่าย



หม้อซึ้งนึ่ง

หม้อซึ้งนึ่งเป็นเครื่องมือที่ใช้สำหรับนึ่งข้าวเหนียว โดยใช้ไอน้ำร้อนและแรงดันสูง ทำให้ของที่ผ่านการนึ่งแล้ว อยู่ในสภาพปราศจากเชื้อ จึงมักใช้เครื่องนี้ในการนึ่งข้าวเหนียวของเสียทางชีวภาพเพื่อกำจัดและป้องกันการปนเปื้อน และนอกจากจะใช้ป้องกันการปนเปื้อนแล้ว

ด้วยเหตุนี้หม้อนึ่งไฟฟ้าจึงเข้ามามีบทบาทในการประกอบอาหารประเภทหนึ่ง โดยเข้ามาเป็นผู้ช่วยปรุงอาหารทั้งคาวและหวานได้อย่างหลากหลายเมนู ใช้งานง่ายแค่เพียงเสียบปลั๊กและกดตั้งเวลาอุณหภูมิ ปรุงอาหารเสร็จไว คำนวณระยะเวลาได้อย่างแม่นยำ ที่สำคัญดีต่อสุขภาพเพราะไม่ต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหารให้สุก ตอบโจทย์ชีวิตคนยุคใหม่ที่เน้นความรวดเร็ว และดีต่อสุขภาพ



เขียง

เขียงเป็นไม้กระดานที่มีความทนทานใช้สำหรับตัดวัสดุ เขียงครัวมักใช้ในการเตรียมอาหาร มีชนิดอื่น ๆ สำหรับการตัดวัตถุดิบเช่นหนังหรือพลาสติก เขียงครัวมักทำจากไม้หรือพลาสติกและมีหลายขนาดและความกว้าง นอกจากนี้ยังมีเขียงที่ทำจากแก้วเหล็กหรือหินอ่อนซึ่งง่ายต่อการทำความสะอาดมากกว่าที่ทำจากไม้



ใบงาน

เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเห็ด

1. ให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเห็ด

.....

.....

.....

2. ให้ผู้เรียนบอกวิธีการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ การทำขนมเห็ด
การทำขนมเห็ด

.....

.....

.....

ใบความรู้

เรื่องขั้นตอนการทำแหมมเห็ดและการปฏิบัติการทำแหมมเห็ด

ส่วนประกอบของแหมมเห็ด

เห็ดนางฟ้า/ข้าวสุก/เกลือ/กระเทียม/พริกขี้หนู/ถุงพลาสติก/ยางวง

ขั้นเตรียมการ

1. ฉีกเห็ดนางฟ้าตามแนวยาวให้เป็นเส้นเล็ก
2. นำเห็ดไปนึ่งสุก จำนวน 1 กิโลกรัม
3. บีบน้ำออกจากเห็ดให้มากที่สุดจนเห็ดแห้ง
3. เตรียมข้าวสุก จำนวน 200 กรัม
4. ปอกเปลือกกระเทียม แล้วโขลกเตรียมไว้ จำนวน 100 กรัม
5. เตรียมถุงและยางวง
6. เกลือป่น จำนวน 20 กรัม
7. พริกขี้หนูสด

ขั้นตอนการทำ

1. นำเห็ดที่เตรียมไว้ จำนวน 1 กิโลกรัม ใส่ภาชนะ
2. นำกระเทียมที่โขลกเตรียมไว้ใส่ลงไป
2. เกลือป่น
3. เมื่อใส่ส่วนผสมลงไปแล้วให้คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำข้าวสุกที่เตรียมไว้ใส่ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำมาปั้นใส่ถุงพลาสติก ใส่พริกขี้หนู และใช้ยางวงรัดให้แน่น

Ling วิธีการการทำแหมมเห็ด

https://www.youtube.com/watch?v=46a7MzRnT_M

ใบงาน
เรื่อง การการทำแทนมเห็ด

1. ให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่เกี่ยวข้องกับการการทำแทนมเห็ดมีอะไรบ้าง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ให้ผู้เรียนบอกขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์เบื้องต้นของส่วนผสมแทนม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. ให้ผู้เรียนจัดลำดับขั้นตอนการการทำแทนมเห็ดมาพอสังเขป

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้ เรื่อง การคำนวณต้นทุน กำไร

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

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

ต้นทุนแบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะ

1. ต้นทุนผันแปร คือต้นทุนที่ผันแปรตามจำนวนหน่วยที่ผลิตหรือขาย เช่น วัตถุดิบ ค่าแรงทางตรง ค่าใช้จ่ายในการผลิตทางตรง เป็นต้น
2. ต้นทุนคงที่ คือต้นทุนที่เกิดขึ้นไม่ว่ากิจการจะได้ขายสินค้าหรือไม่ ต้นทุนนี้จะไม่เปลี่ยนแปลงตามจำนวนหน่วยที่ผลิตหรือขาย เช่น เงินเดือนพนักงานหน้าร้าน ค่าเช่าร้าน ค่าเสื่อมราคา ค่าประกันภัย เป็นต้น

ดังนั้น ต้นทุนการผลิตจะประกอบไปด้วยวัตถุดิบ + ค่าแรงงาน + ค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งทั้งสามรายการนี้เป็นเพียงส่วนของการผลิตเท่านั้น หากจะคิดต้นทุนรวมของสินค้าแล้วจำเป็นต้องนำค่าใช้จ่ายในการขาย และดำเนินการมารวมด้วย เช่น เงินเดือน ค่าคอมมิชชั่นพนักงานขาย ค่าแรงพนักงานขายหน้าร้าน ค่าการตลาด (โฆษณา แผ่นพับ) ค่าเช่าสำนักงานและร้าน ค่าไฟฟ้าและน้ำประปา ค่าโทรศัพท์ ค่าน้ำมันรถ ดอกเบี้ย ค่าเช่ารถ ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ฯลฯ เพื่อการคำนวณต้นทุนให้ใกล้เคียงความจริง หากคำนวณแค่วัตถุดิบค่า แรงงาน และค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ก็อาจทำให้ได้ต้นทุนสินค้าที่น้อยกว่าความเป็นจริงและมีผลทำให้ ตั้งราคาขายที่ต่ำไป อาจทำให้ขาดทุนได้

การคำนวณแบบง่ายเหมาะสำหรับผู้ประกอบการรายเล็กที่มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์น้อยชนิดอาจขายเพียงน้ำพริก หรือแฮมพูกก็ได้ ซึ่งเหมาะกับการคำนวณสินค้าประเภท OTOP ที่มีความชัดเจนในเรื่องการใช้วัตถุดิบ ค่าแรงงานต่อรอบ การผลิตและไม่มีการเก็บสต็อกวัตถุดิบไว้ การคำนวณจำเป็นต้องคิดเพื่อให้ทราบถึงต้นทุนผลิตต่อหน่วย และนำต้นทุนผลิตไปรวมกับค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนรวมของสินค้าอีกครั้งหนึ่ง

ความหมายการลงทุน คือ การนำเงินที่เก็บสะสมไปสร้างผลตอบแทนที่สูงกว่าการออม โดยการลงทุนในพันธบัตร รัฐบาล หรือหลักทรัพย์ต่าง ๆ ซึ่งจะมี ความเสี่ยง ที่สูงขึ้น

การลงทุนส่วนบุคคล

ทำไมบุคคลจึงต้องลงทุน (Why Invest) โดยปกติรายได้ที่บุคคลได้รับจะถูกจัดสรรออกไปเป็น 2 ด้านใหญ่ ๆ คือ ส่วนหนึ่งเพื่อใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน และอีกส่วนหนึ่งเก็บออมไว้สำหรับใช้จ่ายในวันข้างหน้า

การใช้จ่ายเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันของบุคคลเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ แต่ถ้าสามารถจัดสรรค่าใช้จ่าย

อย่างเหมาะสมให้มีเงินเหลือใช้ ก็จะเป็นประโยชน์ที่จะมีเงินออมเก็บไว้สำหรับความจำเป็นในวันข้างหน้าได้มากขึ้น การที่คนเราเก็บออมก็เพราะได้เปรียบเทียบแล้วว่า เงินที่เก็บออมไว้เพื่อใช้จ่ายในวันข้างหน้าจะให้ประโยชน์คุณค่า หรือความพอใจสูงสุดแก่เขามากกว่าจะเอามาใช้เสียในวันนี้

ทำอย่างไรจึงจะให้เงินออมที่อุดมสำหรับสะสมไว้เพิ่มพูนค่าและก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่เจ้าของสิ่งสำคัญก็คือ คนเราต้องรู้จัก "การลงทุน" (Investments) การลงทุนเป็นการนำเอาทรัพย์สินที่บุคคลมีอยู่ไปดำเนินการในทางที่ก่อให้เกิดประโยชน์ ซึ่งจะให้ผลตอบแทนกลับคืนมาในช่วงเวลานั้น

การลงทุนทางการเงิน (Financial investments)

หมายถึง การที่ผู้ลงทุนนำเงินที่มีอยู่ไปซื้อหลักทรัพย์ต่าง ๆ ซึ่งหลักทรัพย์ดังกล่าวก่อให้เกิดรายได้กับผู้ลงทุนนั้น ซึ่งการลงทุนทางการเงินโดยทั่วไปมักจะผ่านกลไกของตลาดการเงิน

วัตถุประสงค์ของการลงทุนทางการเงิน เพื่อจะได้รับผลตอบแทนจากการลงทุนในรูปแบบของดอกเบี้ย (Interest) เงินปันผล Dividend) กำไรจากการซื้อขายหุ้น (Capital gain) และสิทธิพิเศษอื่น ๆ กล่าวโดยสรุปก็คือ มุ่งผลตอบแทนจากการใช้ทุนในรูปแบบของผลตอบแทนทางการเงิน (Monetary return) นั้นเอง

เงินเพื่อการลงทุนได้มาจากไหน (Money For investing)

เงินสำหรับนำมาลงทุนได้มาจากแหล่งใด หรือมีทางที่จะได้มาอย่างไรถ้าบุคคลได้มีการวางแผนจัดการเรื่องการเงินของตนอย่างมีประสิทธิภาพแล้ว ก็จะมีทางให้ได้เงินก้อนหนึ่งเพื่อการลงทุนได้เสมอ บุคคลมีโอกาสได้เงินมาจาก

1. การรู้จักทำงบประมาณ (Using budgets) เราสามารถควบคุมการใช้จ่ายให้อยู่ในขอบเขตของเงินงบประมาณที่กำหนด ก็จะทำให้มีเงินออมเหลืออยู่จริงตามที่คาดคะเนไว้ ซึ่งเงินออมส่วนนี้สามารถนำไปลงทุนหาผลประโยชน์ได้

2. การออมโดยวิธีบังคับ (Forced saving) ตามหลักของการจ่ายเงินเดือนซึ่งธุรกิจได้มีการหักเงินสะสม หรือเงินสำรองเลี้ยงชีพของพนักงานไว้ เงินออมส่วนนี้เป็นของลูกจ้างพนักงาน แต่ยังคงไม่ได้จนกว่าจะทำตามเงื่อนไขที่กำหนด ธุรกิจจะนำเงินสดดังกล่าวไปให้สถาบันการเงินหรือบุคคลที่สามเป็นผู้ดูแลผลประโยชน์ให้ออกเงยตามที่กฎหมายกำหนด และจะจ่ายคืนแก่เจ้าของผู้มีสิทธิได้รับเมื่อถึงเวลา เงินออมโดยวิธีบังคับจึงเป็นเงินลงทุนทางหนึ่งของบุคคลเพียงแต่เขาไม่ได้เป็นผู้ลงทุนเอง โดยตรงแต่สถาบันนายจ้างเป็นผู้ลงทุนแทนให้

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

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

ผลตอบแทนจากการลงทุน (Return from investing)

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

ก. รายได้ตามปกติ (Current income) รายได้ตามปกติได้แก่ ดอกเบี้ยหรือเงินปันผลในกรณีที่บุคคลซื้อพันธบัตรหรือลงทุนในหุ้นต่าง ๆ ซึ่งกำหนดเวลาที่จะได้รับดอกเบี้ยหรือเงินปันผลตามที่บริษัทระบุไว้

ข. กำไรจากการซื้อขายหุ้น (Capital gains) ในกรณีของหุ้นสามัญที่บุคคลลงทุนซื้อไว้มีราคาสูงขึ้นซึ่งเมื่อขายออกไปแล้วจะได้กำไร

ค. ค่าเช่า (Rent) ในการลงทุนซื้อทรัพย์สินโดยเฉพาะอย่างยิ่งพวกอสังหาริมทรัพย์ เช่นที่ดินบ้าน อพาร์ทเมนต์ ที่อยู่อาศัย เมื่อนำไปให้ผู้อื่นเช่าก็จะมีรายได้ ค่าเช่าเป็นรายได้ที่คืนมาสู่เจ้าของ

ง. ผลตอบแทนอื่น ๆ (Others) เช่นการซื้อหุ้นสามัญก็จะมีสิทธิในหารออกกเสียเลือกคณะกรรมการของบริษัท และถ้าถือหุ้นไว้มากก็จะมีโอกาสจะได้รับเลือกเป็นผู้บริหารซึ่งสามารถกำหนดนโยบายของบริษัทได้ หรือสิทธิในการซื้อขายหุ้นใหม่ได้ในราคาพิเศษ เป็นต้น



ใบความรู้
การคำนวณต้นทุนกำไร
๕๕๕๕๕๕

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			ได้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากการทำ แหนมเห็ด จำนวน320 ชิ้นๆ ละ 5 บาท - ต้นทุน 3.50/5 ราคา ต่อชิ้น = 1.50 บาท/ชิ้น รวมต้นทุน 1,600 บาท – กำไร 1,600 - 1,000 บาท ได้กำไร 600 บาท รวมกำไร 600 บาท
	1. เห็ด	8 กก.	800 บาท	
	2. กระเทียม	1 กก.	150 บาท	
	3. ถูพลาสติกใส ขนาด 3*5 นิ้ว	1 แพ็ค	50 บาท	
	รวมค่าใช้จ่าย		1,000 บาท	
	รายได้	ขายชิ้นละ 5 บาท	320*5=1,600	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

กำหนดกำไรที่ต้องการจาก กำไร/ต้นทุนที่ต้องการ \times ด้วย 100 = %

ตัวอย่างเช่น

ขาย 1,600 บาท จากต้นทุน 1,000 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 30

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = $1,000 \times (30)/100 = 30$ %

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย หากสินค้ามีการขายกันอย่างแพร่หลาย (มีคู่แข่งมาก) ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

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

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = _____ จำนวนหน่วย

ใบความรู้

เรื่อง ช่องทางการตลาด

ความหมายของการตลาด

การตลาด คือ การกระทำกิจกรรมต่างๆ ในทางธุรกิจที่มีผลให้เกิดการนำสินค้าหรือบริการจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภคหรือผู้ใช้บริการนั้นๆ ให้ได้รับความพึงพอใจ ขณะเดียวกัน ก็บรรลุวัตถุประสงค์ของกิจการ

องค์ประกอบของการตลาด

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

ตลาดตามความหมายของบุคคลทั่วไป

ตลาด หมายถึง สถานที่ ที่เป็นศูนย์กลางในการแลกเปลี่ยน สถานที่ที่ผู้ซื้อผู้ขายจะไปตกลงซื้อขายสินค้ากัน ตลาดตามความหมายของนักธุรกิจหรือนักการตลาด

ตลาด คือ บุคคล หน่วยงาน องค์กรที่มีความคิดที่จะซื้อสินค้า มีอำนาจซื้อ และมีความเต็มใจที่จะซื้อสินค้าหรือบริการ

ความสำคัญของการตลาด

การตลาดมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต และยกระดับความเป็นอยู่ของมนุษย์ ในสังคม ทำให้เกิดการพึ่งพาอาศัยกันอย่างเป็นระบบในสังคมมนุษย์แต่ละคน สามารถประกอบ อาชีพที่ ตนเองถนัดและได้ใช้ความรู้ความสามารถของแต่ละบุคคลได้ อย่างเต็มกำลังความสามารถ และการตลาดมีบทบาทอย่างใหญ่หลวงต่อความเจริญเติบโต และพัฒนาการทางเศรษฐกิจของ ประเทศ เนื่องจากการตลาดเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการวิจัย และพัฒนาหาสิ่งแปลกใหม่ มาสนองความ ต้องการของตลาดและสังคม ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาส เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการได้หลายทางและ ผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบสนองความต้องการ สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภค จึงมีผลทำให้เกิด การจ้างงาน เกิดรายได้กับแรงงาน และธุรกิจ ทำให้ประชาชน มีกำลังการซื้อ และสามารถสนอง ความต้องการในการบริโภค ซึ่งทำให้ มาตรฐาน การครองชีพของบุคคล ในสังคมมีระดับสูงขึ้น และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ธุรกิจขายของออนไลน์ช่างหอมหวาน ไม่ว่าคุณจะเป็นใคร มีอาชีพหลักอยู่แล้ว หรืออยากทำเป็นอาชีพเสริม จะอยู่ในแวดวงไหนก็ตาม ต่างก็อยากมีโอกาสมองหาทุนทำธุรกิจค้าขายออนไลน์ให้ได้สักครั้ง เพราะต่างเห็นข้อดีของการขายที่แทบไม่ต้องเสียเงินลงทุน ไม่ต้องเสียค่าเช่าพื้นที่ตั้งของ ซื้อขายขายหมดเร็ว หรือจะด้วยเหตุผลใดก็ตาม อยากยื่นหนึ่งในธุรกิจร้านค้าออนไลน์ นอกจากจะต้องมีข้อมูลว่าจะหาเงินทุนจากไหนดี ต้องมาดู Checklist ที่ควรมีต่อไปนี้

ซื้อร้านต้องปัง

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

ช่องทางการชำระเงินยิ่งเยอะยิ่งดี

เทคนิคสำคัญอีกอย่างที่จะช่วยทำให้การขายของออนไลน์ของคุณมียอดขายเพิ่มมากขึ้น นั่นคือการมีช่องทางการชำระเงินให้ลูกค้าได้เลือกหลายช่องทาง เราเรียกว่า การชำระเงินผ่านอินเทอร์เน็ต (Internet Payment) ซึ่งมีหลากหลายวิธีด้วยกัน ดังนี้

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

โดยจะมีหน้าชำระเงินให้กรอกรายละเอียดบัตรเครดิต/เดบิต

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

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

จะเห็นว่า การที่คุณมีช่องทางการชำระเงินที่หลากหลาย ยิ่งเพิ่มความสะดวกสบายให้กับลูกค้าในการเลือกชำระเงิน ทำให้ง่ายต่อการตัดสินใจซื้อยิ่งขึ้นด้วย

เงินทุนหมุนเวียน

หลายคนเข้าใจผิด คิดว่าการเปิดร้านค้าออนไลน์ไม่ต้องใช้เงินลงทุนอะไรเลย แต่ถ้าคุณต้องสต็อกสินค้า นั้นหมายความว่า คุณต้องมีเงินทุนแล้ว ดังนั้น หากใครอยากเปิดร้านขายสินค้า หรืออยากขายเสื้อผ้าแต่ไม่มีทุน ย่อมรอช้า รับผิดชอบต่อวิธีหาเงินลงทุน ทั้งในช่วงเริ่มต้นกิจการ และทุนหมุนเวียนในการจัดการเติมสต็อกสินค้า หรือ ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ก็ตาม นอกจากนี้ หากคุณขายของผ่านช่องทางเว็บไซต์ หรือมีหน้าร้านบนโซเชียล เน็ตเวิร์กอย่าง เฟสบุ๊ก อินสตาแกรม หรือไลน์ ก็ควรทำการตลาดเพื่อโปรโมตร้านค้าออนไลน์ของคุณด้วย เป็นต้น รวมไปถึง ไม่ใช่ใช่น้อย ๆ โดยในช่วงเริ่มต้นแบบนี้ คุณจึงต้องมีเงินทุนไว้หมุนเวียน และสำรองจ่ายไว้ด้วย

มีแผนการขายและการตลาดที่รัดกุม

ถ้าคุณคิดว่าขายของออนไลน์ไม่ต้องทำการตลาด ไม่ต้องวางแผนการขายใด ๆ นั้นหมายความว่า คุณกำลัง ไปผิดทางแล้วครับ อันดับแรกเลย คุณควรมีความชัดเจนในสินค้าที่ขาย เพื่อให้การวางแผนการตลาดง่ายขึ้น เพราะ บางคนจับทุกอย่างขายย่ำรวมกันหมดเลย เช่น ขายทั้งเสื้อผ้า อุปกรณ์ไอทีก็ขาย เครื่องเขียนก็ขาย อยู่ในช่องทาง เดียวกัน ลูกค้าย่อมจะงงว่านี่เว็บไซต์หรือเพจจับฉ่ายหรือเปล่า ฉะนั้นคุณจำเป็นต้องมีจุดยืนของสินค้า จากนั้นให้ วางแผนการตลาดดังนี้

- กำหนดเป้าหมายให้ชัดเจน เช่น ภายใน 1 ปี ต้องขายสินค้า คือ เสื้อผ้าให้ได้ 5,000 ชิ้น เป็นต้น
- มีลำดับขั้นที่ชัดเจนว่าจะกำหนดทิศทางร้านอย่างไร เช่น ขายสินค้าให้ได้มากที่สุดช่องทางใดช่องทางหนึ่ง หรือเลือกที่จะทำให้เพจเป็นที่รู้จักมากที่สุด
 - ตั้งงบประมาณให้กับแต่ละขั้นตอนก่อนไปถึงเป้าหมาย เช่น ขั้นที่ 1 กำหนดงบประมาณในการสร้างเว็บไซต์
 - 2 กำหนดงบประมาณในการโปรโมตเว็บไซต์
- มีการประเมินผล หรือการวัด KPI นั้นเอง ด้วยการตรวจสอบประเมินผลงาน และมีการปรับปรุงแผนทุก 2 เดือน เป็นต้น



มีหลากหลายช่องทางขาย

ต้องบอกเลยว่าช่องทางขายสินค้า (Channel) ของคุณจะขึ้นอยู่กับงบประมาณที่คุณมี ถ้าต้องการมีให้ครบวงจรเลย ควรเริ่มต้นจากมีเว็บไซต์เป็นเหมือนหน้าร้าน แล้วจึงมีช่องทางโซเชียลมีเดีย เช่น ไลน์ เฟซบุ๊ก อินสตาแกรม เพื่อซัพพอร์ต ในขณะที่หลายคนอาจจะเลือกโพสหรือขายของในช่องทางใดช่องทางหนึ่งเท่านั้นก็ได้ ซึ่งแต่ละช่องทางก็จะมีวิธีการเซตทาร์เก็ตที่แตกต่างกันไป เหมาะกับผู้ขายของออนไลน์ที่ทำคนเดียว เพราะจะสะดวกในการบริหารจัดการ โดยที่ช่องทางขายมีดังนี้

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

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

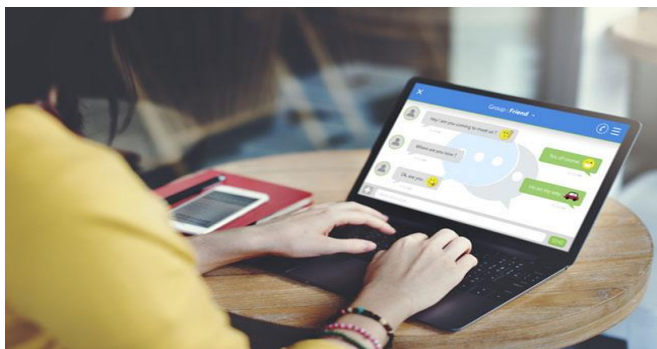
จากกรณีศึกษา ของ "บังฮาซัน" จะเห็นว่า การสร้างคาแรคเตอร์ให้เพจของตัวเองเป็นที่จดจำ เป็นสิ่งที่เพจร้านอาหารทะเลตากแห้ง จ. สตูล นำมาใช้ ผ่านการ Live ขายของออนไลน์แบบเรียบง่าย แต่มีสคริปต์ที่ชัดเจน เพื่อให้แฟนเพจเข้าถึงได้ ถ่ายทำจากกล้องมือถือธรรมดาเ็นเอง แต่สร้างจุดแข็งให้กับสินค้าแบบจริงจัง เช่น ขายอาหารทะเลแห้ง ก็ต้องทราบทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อสามารถตอบคำถามลูกค้าได้ และสร้างความน่าเชื่อถือให้กับแบรนด์นั่นเอง แน่นอนว่า ไม่ใช่ทุกคนที่จะประสบความสำเร็จชั่วข้ามคืนแบบบังฮาซัน คุณต้องอาศัยความอดทน ลองผิดลองถูก และจริงใจกับลูกค้า หากทำได้ หนทางแห่งความสำเร็จก็ไม่ไกลเกินเอื้อมครับ

- **Instagram** ยังคงเป็นช่องทางที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ โดยอินสตาแกรมเน้นกลุ่มคนฮิป ๆ ที่ถ่ายรูปต้องสวย แหะแหม่ก็ต้องมี ฉะนั้นถ้าคุณเลือกช่องทางนี้เพื่อขายสินค้า ควรต้องมีทักษะการถ่ายภาพในระดับหนึ่ง และควรมี Follower อยู่จำนวนหนึ่ง บางคนประสบความสำเร็จจากการขายของในอินสตาแกรม จนต่อยอดไปมีหน้าร้านรับลูกค้าเลยก็มีให้เห็นเยอะทีเดียว

- **Line** ร้านค้าออนไลน์ส่วนใหญ่นิยมมี Line@ ไว้สนทนาซื้อขายสินค้ากับลูกค้าแบบตัวต่อตัว เพราะมีความเป็นส่วนตัวและสะดวกในการคุยตอบคำถามเรื่องสินค้า ช่วงเริ่มต้นคุณอาจเลือกใช้แบบฟรี ที่สามารถตอบข้อความได้ 1,000 ข้อความ แล้วค่อยขยับเป็นแพ็คเกจ Starter ที่มีผู้ติดตามได้ถึง 200 คน ราคาต่อเดือนอยู่ที่เดือนละ 200 บาท เป็นต้น โดยคุณสามารถโพสสินค้าได้ในหน้า Timeline

- **Twitter** ในสมัยก่อนเป็นช่องทางของวัยใส สายเกาหลีโดยเฉพาะ ช่องทางโซเชียลของออนไลน์ช่องทางใหม่นี้ มักเน้นไปที่สายดั่งเกาหลีจำ แต่ทราบไหมว่า ปัจจุบันมีผู้หันมาเล่นทวีตเตอร์เพิ่มมากขึ้น และมีหลากหลาย

กลุ่ม หลากหลายช่วงวัย ไม่จำกัดเพียงแฟนคลับของดารานักร้องเท่านั้น การซื้อขายผ่านทวิตเตอร์นั้นเกิดขึ้นเร็วมาก ไม่ว่าจะเป็นสินค้าเกี่ยวกับกลุ่มศิลปิน หรือแม้กระทั่งเครื่องสำอางและของน่ารัก ๆ ไปจนถึงการส่งต่อของมือสองก็เป็นที่ต้องการสูงมากในช่องทางนี้ หากคุณต้องการขายของออนไลน์ผ่านทวิตเตอร์ ข้อความของคุณต้องสั้นและกระชับมาก รู้จักติดแฮชแท็ก บอกรายละเอียดการชำระเงินและการติดต่อให้ครบถ้วน และส่วนใหญ่จะไปจบการขายที่ Direct Message หรือ Line



พร้อมอุทิศเวลาให้ลูกค้า

ขึ้นชื่อว่าขายของแล้วละก็ สิ่งสำคัญเลยที่คุณควรต้องมีคือ Service Mind นั้นหมายความว่า คุณควรพร้อมขายตลอดเวลา ขยันตอบคอมเมนต์ ขยันลงรีวิวลินค้า เมื่อคิดจะขายของออนไลน์แล้วจะคิดว่าเราทำงานแค่วันละ 8 ชั่วโมง เข้า 9 โมงเลิก 6 โมงเหมือนงานออฟฟิศไม่ได้ ลูกค้าส่วนใหญ่อาจมาตอนดึกหลัง 6 โมงไปแล้ว เพราะเป็นเวลาที่เขาสะดวกหลังเลิกงาน แต่คุณก็ควรมีกำหนดเวลาในการตอบด้วยเช่นกัน เช่น ตอบไม่เกินสี่ทุ่ม เริ่มตอบตั้งแต่ 8 โมงเช้าเป็นต้น หรือตอบเกินเวลาในกรณีฉุกเฉินจริง ๆ เพื่อให้เราเองได้มีเวลาพักผ่อน และเป็นการกำหนดเวลาให้ลูกค้าไปในตัว

แบบวัดและประเมินผลการทำแผนมเห็ด

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

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

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

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

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(

)

บรรณานุกรม

https://ppi.psu.ac.th/upload/forum/project_1324_5dbbb67205e7f5dbb.pdf วันที่ 22 มีนาคม 2565

https://www.unilife.co.th/?agricultural_knowled 22 มีนาคม 2565

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. ว่าที่ พ.ต.ดำริห์ ตียะวัฒน์ | ผู้อำนวยการ สนง.สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนัทธมน สุกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการ สนง.สกร.จังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นางเพ็ญโฉม ไ้แล | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวังโป่ง |
| 4. นางสาววรรณรัตน์ ทองสุกแก้ง | ครู |
| 5. นางสาวสุภัคชญา ทศไกร | ครู |

คณะทำงาน

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1. นางพัฒนา คำเพลิง | ครู อาสาสมัครฯ |
| 2. นางประมุข รินแก้ว | ครู กศน. ตำบล |
| 3. นางสาวกาญจนา ศรีสะอาด | ครู กศน.ตำบล |
| 4. นางสาวพรรณทิภา ด้วงนุช | ครู กศน.ตำบล |
| 5. นางสาววารุณี มะณีสอน | ครู กศน.ตำบล |
| 6. นายวิชา พิลาบุตร | ครู กศน.ตำบล |
| 7. นางสาวแหวดดาว สืบสิงห์ | ครู ศรช. |
| 8. นายเฉลิมวุฒิ ทองสุข | ครู ศรช. |
| 9. นางสาวพรศิริ ทรงพุดิ | บรรณารักษ์ |

ผู้รวบรวม เรียบเรียง และจัดพิมพ์

- | | |
|------------------------|--------------|
| นางสาวพรรณทิภา ด้วงนุช | ครู กศน.ตำบล |
|------------------------|--------------|

