

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรการแปรรูปกล้วย

จำนวน 5 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

กรมส่งเสริมการเรียนรู้

กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมและจัดฝึกอบรมด้านอาชีพ การแปรรูปกล้วย รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ม้งานทำ สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกหลักสูตรการแปรรูปกล้วย เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานจัดการศึกษาต่อเนื่อง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อ วิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

พฤษภาคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปกล้วย	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการแปรรูปกล้วย	7
หลักสูตรการแปรรูปกล้วย	8
ความเป็นมา	8
จุดประสงค์การเรียนรู้	9
กลุ่มเป้าหมาย	9
ระยะเวลา	9
เนื้อหาหลักสูตร	9
การจัดการเรียนรู้	9
สื่อการเรียนรู้	9
การวัดและประเมินผล	10
การจบหลักสูตร	10
เอกสารหลักฐานการศึกษา	10
การเทียบโอนผลการเรียน	10
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกล้วย	11
ใบความรู้ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	13
ใบความรู้ วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	14
ใบงาน เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	21
ใบความรู้ ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยและการปฏิบัติการแปรรูปกล้วย	22
ใบงาน เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยและการปฏิบัติการแปรรูปกล้วย	23
ใบความรู้ การคิดต้นทุน กำไร	27
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	28
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	29
ใบงาน ช่องทางการตลาด	34
แบบวัดและประเมินผลการแปรรูปกล้วย	35
ใบงาน แบบประเมินผลงานผู้เรียน	36
บรรณานุกรม	

หลักสูตรการแปรรูปกล้วย จำนวน 5 ชั่วโมง  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปกล้วย

ผู้เรียนควรมีความรู้ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ในแปรรูปกล้วยเช่น กล้วยหิน เนย น้ำตาลปืบ เกลือป่น นมสด น้ำมันพืช ดังนี้



กล้วยหิน เป็นกล้วยพันธุ์หนึ่ง ต้นกำเนิดมาจากภาคใต้ ขึ้นตามโขดหิน จึงมีชื่อว่า กล้วยหิน นิยมนำมาแปรรูปบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ปลูกง่าย รสชาติดี



เนยหรือมาการีน เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ



**น้ำตาลปีบ** เป็นส่วนผสมในอาหารและขนมที่ใช้กันทั่วไปในเอเชีย ตะวันออกกลางและแอฟริกาเหนือ ซึ่งให้รสหวานเหมือนน้ำตาล ทำมาจากน้ำเลี้ยงจากวงเกอร์ตัวผู้หรือ"จั่น" ของพืชวงศ์ปาล์ม ในประเทศไทยส่วนใหญ่ผลิตจากวงมะพร้าว ซึ่งเรียกอีกอย่างว่าน้ำตาลมะพร้าว ส่วนน้ำตาลที่ผลิตจากวงตาลเรียกว่าน้ำตาลโตนด ประเทศไทยมีการผลิตน้ำตาลปีบในหลายจังหวัดทางภาคกลาง เช่น เพชรบุรี และภาคใต้ เช่น สุราษฎร์ธานี



**น้ำตาล (Sugar)** จัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน ละลายได้ดีในน้ำ นิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ใช้ปรุงอาหาร ใช้เป็นอาหารเสริมให้แก่ร่างกาย ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มาก ได้แก่ น้ำตาลซูโครส หรือน้ำตาลทราย

**น้ำตาลทรายขาว** คือ น้ำตาลทรายที่ถูกนำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์เพื่อลดสิ่งเจือปนในผลึกและผิวของผลึกน้ำตาล โดยกระบวนการหลักของการผลิต น้ำตาลทรายขาวคือ การเคี้ยวเพื่อตกผลึก การปั่น และการอบแห้งเพื่อลดค่า ความชื้นก่อนบรรจุกระสอบเพื่อจำหน่าย ลักษณะผลึกน้ำตาลทรายขาว มีสีอ่อนกว่า น้ำตาลทรายดิบ โดยจะเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือสีขาว



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



**นมสด** นมสดธรรมดาที่บรรจุในกระป๋อง ข้างฉลากระบุว่า เป็นนมโค 100% นมพร่องมันเนย (Low Fat Fresh Milk) คือ นมที่สกัดแยกมันเนยออกเพียงบางส่วน ทำให้มีพลังงานต่ำ และมีปริมาณไขมันเพียงเล็กน้อย ซึ่งเป็นนมที่เหมาะสมอย่างมากสำหรับผู้สูงอายุหรือคนทั่วไป ที่มีปัญหาเรื่อง ความอ้วนหรือมีไขมันในเส้นเลือดสูง



**น้ำมันพืช** เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่น ๆ ของพืช เหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่าง ๆ ที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ



**มีด** เป็นเครื่องมือสำหรับฟัน ผ่า จัก เหลา เป็นต้น ทำด้วยโลหะมีเหล็กเป็นต้น ใบมีดมีลักษณะเป็นแผ่น รูปยาวรี มีคมด้านหนึ่ง มีสันอยู่อีกด้านหนึ่ง หรือมีคมทั้ง ๒ ด้าน ปลายมีดรูปร่างแหลมก็มี ป้านก็มี โคนมีดเป็นก้นรูปเตี้ยยเรียวแหลม หรือเป็นแผ่นสอดติดอยู่ในด้ามซึ่งมักทำด้วยไม้หรือเขาสัตว์ มีชื่อเรียกต่าง ๆ ตามลักษณะและวัตถุประสงค์



**ถาด** เป็นภาชนะใส่สิ่งของ ทำด้วยโลหะ ไม้ หรือพลาสติก เป็นต้น ลักษณะเป็นทรงกลม หรือสี่เหลี่ยม เตี้ยแบน มีขอบ



**ถุงพลาสติก** คือ ถุงที่ทำจากฟิล์มพลาสติก (plastic film) ขึ้นรูป ด้วยการปิดผนึกให้มีรูปร่างเป็นถุง มีช่องว่าง ภายในสำหรับบรรจุ ถุงพลาสติกเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้เพื่อบรรจุอาหารหลายประเภท เช่น อาหารแห้ง (dried food) อาหารแช่เยือกแข็ง (frozen food) ผลิตภัณ์ท์เบเกอรี่ (bakery) เป็นต้น



**กะละมัง** เป็นภาชนะก้นลึก ปากกว้าง ทำด้วยพลาสติก โลหะเคลือบ เป็นต้น ใช้สำหรับใส่ของ หรือซักล้างต่าง ๆ เรียกชามโลหะเคลือบขนาดใหญ่ รูปทรงอย่างกะละมังว่า ชามกะละมัง



**กระทะ** ภาชนะหุงต้มปากกว้างผายออกทำด้วยโลหะ เช่น เหล็ก ทองเหลือง อะลูมิเนียม เป็นต้น มีทั้งชนิดก้นลึก ก้นตื้น ก้นแบน ส่วนใหญ่มีหูจับ หรือด้ามจับ



**ตะหลิว** อุปกรณ์ครัวจำพวกกระทะ และทัพพี ทำด้วยเหล็ก ไม้ พลาสติก เป็นต้น เป็นเครื่องมือใช้ผัดหรือทอดของ ในกระทะ



กระชอน เครื่องกรองของเหลว ใช้กรองกะทิ เป็นต้น เดิมสานด้วยผิวไม้ไผ่ ปัจจุบันทำด้วยอะลูมิเนียม สแตนเลส หรือพลาสติก

ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปกล้วย



กล้วยไส้มะขาม



## ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการแปรรูปกล้วย

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการแปรรูปกล้วย ในสมัยก่อนมีการแปรรูปกล้วยหिनเพื่อเป็นการถนอมอาหาร แต่ในปัจจุบันสามารถการแปรรูปกล้วยหिनเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า ซึ่งสามารถทำได้หลายหลากวิธี เช่น กวน อบ นึ่ง เป็นต้น บทความนี้ ได้นำเสนอ การแปรรูปกล้วยหिन ในรูปแบบผลิตภัณฑ์กล้วยหिनแปรรูปด้วยกรรมวิธีถนอมอาหาร การแปรรูปกล้วยหिन ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ กล้วยหिनแปรรูปด้วยกรรมวิธีปรุงสุกสำหรับรับประทานทันที ผลิตภัณฑ์กล้วยหिनได้ การแปรรูปกล้วยหिन ให้ได้คุณภาพ และรสชาติที่ดีของผลิตภัณฑ์ ควรคัดเลือกกล้วยหिनให้เหมาะสมกับการใช้ประโยชน์ ซึ่งกล้วยหिनในประเทศไทย จำแนกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ คือ กล้วยหินไส้ขาว ที่รู้จักกันดีคือ ‘กล้วยหินมะลิอ่อน’ เหมาะที่จะทำกล้วยตาก จะได้กล้วยตากสีเหลืองสวย ไม่ดำคล้ำ, ทำกล้วยแผ่นอบ ได้สีเหลืองที่สวยงาม กล้วยหินไส้เหลือง เหมาะสำหรับการกินผลสด ทำกล้วยเชื่อม กล้วยทอด กล้วยบวชชี เป็นกลุ่มกล้วยที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูป ทำขนม ใช้งานได้หลากหลายที่สุด กล้วยหินไส้แดง ไส้ค่อนข้างแข็งมีความฝาด เหมาะสำหรับทำกล้วยเชื่อม หรือทำไส้ข้าวต้มมัด ไส้จะไม่ละ กล้วยกลุ่มไส้แดงนี้ ไม่เหมาะที่จะนำไปทำกล้วยตาก เพราะกล้วยจะคล้ำดำ สีไม่สวย ดูแล้วเหมือนผลิตภัณฑ์เก่า ทำกล้วยบวชชีก็ไม่อร่อย เพราะมีรสฝาด แต่กล้วยหินกลุ่มนี้จะให้ผลผลิตค่อนข้างตก ตามที่ได้กล่าวไว้ตอนต้น ถึงประโยชน์อันหลากหลายของกล้วยหिन การแปรรูปจากผลของกล้วยก็เป็นประโยชน์เพื่อเพิ่มมูลค่าที่ได้จากกล้วยหिन

“กล้วย” เป็นอาหารว่างหรือขนมขบเคี้ยวที่ทำมาจากกล้วยหินดิบผสมกับ มาคารีนและน้ำตาล เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ทำได้ง่าย ใช้ต้นทุนน้อย อุปกรณ์ที่ใช้ทำไม่ยุ่งยาก สามารถสร้างอาชีพให้แก่ครอบครัวเกษตรกรได้ ส่วนวัตถุดิบก็หาซื้อไม่ยากเพราะครอบครัวเกษตรกรส่วนใหญ่จะปลูกกล้วยหินตามสวนหลังบ้าน และหัวไร่ปลายนา เมื่อผลผลิตออกมาพร้อมกันทุกบ้านก็ขายไม่ได้ราคา บางบ้านก็ใช้เป็นอาหารปลา ทำกล้วยทอด กล้วยบวชชี ขนมกล้วย แต่เก็บรับประทานได้ไม่นาน

## หลักสูตรการแปรรูปกล้วย

### 1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เท่าทัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก " ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียม กัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน และประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นต้องหาอย่างอื่นที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

กล้วยเป็นพืชล้มลุกที่คนไทยรู้จักกันดี มักปลูกกันแพร่หลายทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย เนื่องจากมี สภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม ปลูกง่าย ให้ผลผลิตเร็วและสามารถนำทุกส่วนของกล้วยมาใช้ประโยชน์ได้ตั้งแต่ใบ กาบ หัวปลี และผล ทั้งในรูปของอาหาร ไม้เชื้ออาหาร พิธีกรรมต่างๆ ในชีวิตประจำวัน และใช้เป็นยารักษาโรค ปัจจุบันกล้วยที่นิยมปลูกเพื่อเป็นการค้าในประเทศไทย มีอยู่ 3 ชนิด คือ กล้วยหิน กล้วยไข่ และกล้วยหอมโดย กล้วยแต่ละชนิดจะอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ หากรับประทานเป็นประจำจะส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่อ ร่างกาย ทั้งนี้ นอกจากการรับประทานผลสุกของกล้วยหรือนำมาประกอบอาหารแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็น ผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กล้วยฉาบ กล้วยตาก กล้วยอบเนย ทอฟฟี่ แป้งกล้วย และกล้วยในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง เป็นต้น เพื่อช่วยป้องกันกล้วยสดล้นตลาด ทำให้สามารถยกระดับราคาผลผลิตไม่ให้ตกต่ำ ช่วยยืดอายุการเก็บ รักษา ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสร้างผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ๆ ที่มีคุณภาพออกสู่ตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ ส่งผลให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และสร้างรายได้มูลค่าสูงให้กับประเทศ

## 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย
- 2.2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3. อธิบายขั้นตอนการแปรรูปกล้วยได้
- 2.4. ปฏิบัติการแปรรูปกล้วยได้
- 2.5. คิดต้นทุน กำไรจากการแปรรูปกล้วยได้
- 2.6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดการแปรรูปกล้วยได้

## 3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

## 4. ระยะเวลา

รวม	5	ชั่วโมง
-ทฤษฎี	1	ชั่วโมง
-ปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

## 5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย
- 5.2 วัสดุอุปกรณ์การแปรรูปกล้วยและการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย
- 5.4 การปฏิบัติการแปรรูปกล้วย
- 5.5 การคิดต้นทุน กำไร
- 5.6 ช่องทางการจัดการการตลาดการแปรรูปกล้วย

## 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 และจาก ชิ้นงาน/ผลงาน

## 9. การจบหลักสูตร

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

## 10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

## 11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดย พิจารณาจาก จำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สาระ การประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ .....ผู้เขียนหลักสูตร  
(.....)

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

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร  
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกล้วย จำนวน 5 ชั่วโมง

11

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	1. ใบความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย 2. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่	10	นาที
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการแปรรูปกล้วย 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์ 3. รูปภาพ	กำหนด	10	นาที
3. ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย	3. อธิบายขั้นตอนการแปรรูปกล้วยได้	3. ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการแปรรูปกล้วย 2. ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย	1. ใบความรู้ เรื่องแปรรูปกล้วย 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10	นาที

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกล้วย จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติการแปรรูปกล้วย	4. สามารถปฏิบัติการแปรรูปกล้วยต่างๆได้	4. การปฏิบัติการแปรรูปกล้วย 4.1 กล้วยสอดไส้มะขาม	1. วิทยากรบรรยาย/สาธิตวิธีการแปรรูปกล้วยและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การฝึกปฏิบัติ	1. ใบงาน การแปรรูปกล้วย 2. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์			4 ชั่วโมง
5. การคิดต้นทุน กำไร	5. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์การแปรรูปกล้วยได้	5. การคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้ เรื่องการคำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงาน		20 นาที	
6. ช่องทางการจัดการการตลาดแปรรูปกล้วย	6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดแปรรูปกล้วยได้	6. ช่องทางการตลาดการแปรรูปกล้วย	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	1. ใบความรู้ เรื่องช่องทางการตลาด 2. สื่อออนไลน์		10 นาที	

## ใบความรู้

### เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย

**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

มนุษย์ไม่สามารถผลิตสิ่งต่างๆมาสนองความต้องการของตนเองได้ทุกอย่างจำต้องมีการแบ่งกันทำและเกิดความชำนาญ จึงทำให้เกิดการแบ่งงานและแบ่งอาชีพต่างๆขึ้น สาเหตุที่ต้องมีการแบ่งอาชีพมีดังนี้

1. ความรู้ความสามารถของแต่ละคนแตกต่างกัน
2. ตำแหน่งทางภูมิศาสตร์และภูมิประเทศที่แตกต่างกัน
3. ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่ที่แตกต่างกัน

การแบ่งงานและอาชีพให้เกิดประโยชน์ ดังนี้

1. สามารถตอบสนองความต้องการซึ่งกันและกันได้
2. ได้ทำงานที่ตนเองถนัด
3. ทำให้เกิดการขยายตัวของธุรกิจในด้านต่างๆ

## ใบความรู้

เรื่อง วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้

ผู้เรียนควรมีความรู้ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ในแปรรูปกล้วยเช่น กล้วยหิน เนย น้ำตาลปีบ เกลือป่น นมสด น้ำมันพืช มะขามหวาน ดังนี้



**กล้วยหิน** เป็นกล้วยพันธุ์หนึ่ง พัฒนามาจากภาคใต้ที่ขึ้นบริเวณหาดหิน จึงมีชื่อว่า กล้วยหิน นิยมนำมาแปรรูปบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ปลูกง่าย รสชาติดี



**เนยหรือมาการีน** เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากน้ำมันหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้น้ำมันจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ



**น้ำตาลปีบ** เป็นส่วนผสมในอาหารและขนมที่ใช้กันทั่วไปในเอเชีย ตะวันออกกลางและแอฟริกาเหนือ ซึ่งให้รสหวานเหมือนน้ำตาล ทำมาจากน้ำเลี้ยงจากงวงเกสรตัวผู้หรือ"จั่น" ของพืชวงศ์ปาล์ม ในประเทศไทยส่วนใหญ่ผลิตจากงวงมะพร้าว ซึ่งเรียกอีกอย่างว่าน้ำตาลมะพร้าว ส่วนน้ำตาลที่ผลิตจากงวงตาลเรียกน้ำตาลโตนด ประเทศไทยมีการผลิตน้ำตาลปีบในหลายจังหวัดทางภาคกลาง เช่น เพชรบุรี และภาคใต้ เช่น สุราษฎร์ธานี



**น้ำตาล (Sugar)** จัดเป็นสารชีวโมเลกุลคาร์โบไฮเดรตประเภทสารให้พลังงานที่มีรสหวาน ละลายได้ดีในน้ำ นิยมนำมาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน อาทิ ใช้ปรุงอาหาร ใช้เป็นอาหารเสริมให้แก่ร่างกาย ชนิดของน้ำตาลที่นำมาใช้ประโยชน์มาก ได้แก่ น้ำตาลซูโครส หรือ น้ำตาลทราย

**น้ำตาลทรายขาว** คือ น้ำตาลทรายที่ถูกนำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์เพื่อลดสิ่งเจือปนในผลึกและผิวของผลึกน้ำตาล โดยกระบวนการหลักของการผลิต น้ำตาลทรายขาวคือ การเคี้ยวเพื่อตกผลึก การปั่น และการอบแห้งเพื่อลดค่า ความชื้นก่อนบรรจุกระสอบเพื่อจำหน่าย ลักษณะผลึกน้ำตาลทรายขาว มีสีอ่อนกว่า น้ำตาลทรายดิบ โดยจะเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือสีขา



**เกลือป่น** เป็นแร่ธาตุส่วนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติก่อตัวเป็นแร่ผลึกรู้จักกันว่า เกลือหิน หรือแฮไลต์ เกลือพบได้ในปริมาณมหาศาลในทะเลซึ่งเป็นองค์ประกอบของแร่ที่สำคัญ ในมหาสมุทรมีแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ความเค็ม 3.5% เกลือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตสัตว์ ความเค็มเป็นรสชาติพื้นฐานของมนุษย์ เนื้อเยื่อสัตว์บรรจุเกลือปริมาณมากกว่าเนื้อเยื่อพืช ดังนั้นอาหารของชนเผ่าเร่ร่อนที่ดำรงชีวิตในผืนดินต้องการเกลือเพียงเล็กน้อย หรือไม่ต้องการเกลือเลย ขณะอาหารประเภทซีเรียลจำเป็นต้องเพิ่มเกลือ เกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่ที่สุดและหาได้ง่ายที่สุด และการดองเค็มก็เป็นวิธีการถนอมอาหารที่สำคัญวิธีหนึ่ง



**นมสด** นมสดธรรมดาที่บรรจุในกระป๋อง ข้างฉลากระบุว่าเป็นนมโค 100% นมพร่องมันเนย (Low Fat Fresh Milk) คือ นมที่สกัดแยกมันเนยออกเพียงบางส่วน ทำให้มี พลังงานต่ำ และมีปริมาณไขมันเพียงเล็กน้อย ซึ่งเป็นนมที่เหมาะสมอย่างมากสำหรับผู้สูงอายุหรือคนทั่วไป ที่มีปัญหาเรื่อง ความอ้วนหรือมีไขมันในเส้นเลือดสูง



**น้ำมันพืช** เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่น ๆ ของพืช เหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่าง ๆ ที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ



**มีด** เป็นเครื่องมือสำหรับฟัน ผ่า จัก เหลา เป็นต้น ทำด้วยโลหะมีเหล็กเป็นต้น ใบมีดมีลักษณะเป็นแผ่น รูปยาวรี มีคมด้านหนึ่ง มีสันอยู่อีกด้านหนึ่ง หรือมีคมทั้ง ๒ ด้าน ปลายมีดรูปร่างแหลมก็มี ป้านก็มี โคนมีดเป็นก้นรูปเตี้ยเรียวยาวแหลม หรือเป็นแผ่นสอดติดอยู่ในด้ามซึ่งมักทำด้วยไม้หรือพลาสติก มีชื่อเรียกต่าง ๆ ตามลักษณะและวัตถุประสงค์



**ถาด** เป็นภาชนะใส่สิ่งของ ทำด้วยโลหะ ไม้ หรือพลาสติก เป็นต้น ลักษณะเป็นทรงกลม หรือสี่เหลี่ยม เตี้ยแบน มีขอบ



**ถุงพลาสติก** คือ ถุงที่ทำจากฟิล์มพลาสติก (plastic film) ขึ้นรูป ด้วยการปิดผนึกให้มีรูปร่างเป็นถุง มีช่องว่างภายในสำหรับบรรจุ ถุงพลาสติกเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้เพื่อบรรจุอาหารหลายประเภท เช่น อาหารแห้ง (dried food) อาหารแช่เยือกแข็ง (frozen food) ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (bakery) เป็นต้น



**กะละมัง** เป็นภาชนะก้นลึก ปากกว้าง ทำด้วยพลาสติก โลหะเคลือบ เป็นต้น ใช้สำหรับใส่ของ หรือชั่งล้างต่าง ๆ เรียกขามโลหะเคลือบขนาดใหญ่ รูปทรงคล้ายกะละมังว่า ขามกะละมัง



**กระทะ** ภาชนะหุงต้มปากกว้างผายออกทำด้วยโลหะ เช่น เหล็ก ทองเหลือง อะลูมิเนียม เป็นต้น มีทั้งชนิดก้นลึก ก้นตื้น ก้นแบน ส่วนใหญ่มีหูจับ หรือด้ามจับ



**ตะหลิว** อุปกรณ์ครัวจำพวกกระทะ และทัพพี ทำด้วยเหล็ก ไม้ พลาสติก เป็นต้น เป็นเครื่องมือใช้ผัดหรือทอดของในกระทะ



**กระชอน** เครื่องกรองของเหลว ใช้กรองกะทิ เป็นต้น เดิมสานด้วยผิวไม้ไผ่ ปัจจุบันทำด้วยอะลูมิเนียม สแตนเลส หรือพลาสติก

ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปกล้วย



กล้วยไส้มะขาม



ใบงาน

เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย

1. ให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย

.....

.....

.....

2. ให้ผู้เรียนบอกวิธีการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ การแปรรูปกล้วย

.....

.....

## ใบความรู้

### เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยและการปฏิบัติการแปรรูปกล้วย

#### ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ (กล้วยไส้มะขาม)

กล้วยหิน/เนย/น้ำตาลปีป/มะขามกวน/น้ำมันพืช/มีด/ถาด/ถุงพลาสติก/กะละมัง/กระทะ/ตะหลิว/กระชอน

#### ขั้นเตรียมการ

1. เตรียมวัตถุดิบ กล้วยหิน/เนย/น้ำตาลปีป/มะขามกวน/น้ำมันพืช
2. เตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ ได้แก่ มีด/ถาด/ถุงพลาสติก/กะละมัง/กระทะ/ตะหลิว/กระชอน

#### ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย

1. ล้างกล้วยให้สะอาด แล้วปอกเปลือกแช่ในน้ำเกลือ 5 นาที (ใช้เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ ละลายน้ำ 1 ลิตร)

จากนั้นผานเป็นชั้นๆ เท่ากันทุกชั้น วางเรียงบนถาดหรือกระดาษ ผึ่งพohมาด (ไม่แห้ง)

2. นำกล้วยที่ผานแล้วใส่ถุงพลาสติก พักไว้ 5 ชั่วโมง
3. นำกล้วยในถุงมาแยกชั้นไม่ให้กล้วยเกาะติดกัน
4. ผสมน้ำตาลปีป เนย เกลือ ผสมให้เข้ากัน อาจใส่ลงไปภาชนะทรงสูง คนให้เข้ากัน
5. ตั้งกระทะเทน้ำมันลงไปให้ร้อน
6. ระหว่างที่รอน้ำมันให้ร้อน ให้คลุกส่วนผสมกับกล้วยเข้าด้วยกัน
7. นำกล้วยที่เตรียมเอาไว้ลงทอด พยายามคนกล้วยให้แยกชั้นออกจากกันไม่ให้ติดกันเด็ดขาด ทอดให้เหลืองแล้วตักขึ้น อย่าให้สีเข้มจะทำให้ขม
8. นำมาผึ่งและแยกชั้นไม่ให้ติดกัน เมื่อเย็นแล้วนำมะขามกวนมาสอดใส่ บรรจุถุงพลาสติก หรือภาชนะปิด

ให้มัดชิด



## ใบความรู้

### เรื่อง การคำนวณต้นทุน กำไร

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

1. เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายของธุรกิจ
2. เพื่อสามารถนำต้นทุนทั้งหมดของกิจการมาเปรียบเทียบกับรายได้จากการขาย เพื่อจะได้ทราบว่ากำไรหรือขาดทุนในการขายสินค้า
3. เพื่อคำนวณหรือตีราคาสินค้าคงเหลือที่ขายได้ไม่หมดว่ามีมูลค่าเท่าไร
4. เพื่อใช้ในการวางแผนและควบคุมการซื้อสินค้า และจัดทำงบประมาณในการซื้อสินค้า รวมทั้ง ตีอรรถราคากับผู้ขายวัตถุดิบ
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

การคำนวณแบบง่ายเหมาะสำหรับผู้ประกอบการรายเล็กที่มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์น้อยชนิด อาจขายเพียงน้ำพริก หรือขนมพุกก็ได้ ซึ่งเหมาะกับการคำนวณสินค้าประเภท OTOP ที่มีความชัดเจนในเรื่องการใช้วัตถุดิบ ค่าแรงงานต่อรอบ การผลิตและไม่มีการเก็บสต็อกวัตถุดิบไว้ การคำนวณจำเป็นต้องคิดเพื่อให้ทราบถึงต้นทุนผลิตต่อหน่วย และนำต้นทุนผลิตไปรวมกับค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนรวมของสินค้าอีกครั้ง

## การลงทุนส่วนบุคคล

ทำไมบุคคลจึงต้องลงทุน (Why Invest) โดยปกติรายได้ที่บุคคลได้รับจะถูกจัดสรรออกไปเป็น 2 ด้านใหญ่ๆ คือ ส่วนหนึ่งเพื่อใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน และอีกส่วนหนึ่งเก็บออมไว้สำหรับใช้จ่ายในวันข้างหน้า

การใช้จ่ายเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันของบุคคลเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ แต่ถ้าสามารถจัดสรรค่าใช้จ่ายอย่างเหมาะสมให้มีเงินเหลือใช้ ก็จะเป็นประโยชน์ที่จะมีเงินออมเก็บไว้สำหรับความจำเป็นในวันข้างหน้าได้มากขึ้น การที่คนเราเก็บออมก็เพราะได้เปรียบเทียบแล้วว่า เงินที่เก็บออมไว้เพื่อใช้จ่ายในวันข้างหน้าจะให้ประโยชน์คุณค่าหรือความพอใจสูงสุดแก่เขามากกว่าจะเอามาใช้เสียในวันนี้

ทำอย่างไรจึงจะให้เงินออมที่อุตสาหกรรมไว้เพิ่มพูนค่าและก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่เจ้าของสิ่งสำคัญก็คือ คนเราต้องรู้จัก "การลงทุน" (Investments) การลงทุนเป็นการนำเอาทรัพย์สินที่บุคคลมีอยู่ไปดำเนินการในทางที่ก่อให้เกิดประโยชน์ ซึ่งจะให้ผลตอบแทนกลับคืนมาในช่วงเวลานั้น

## การลงทุนทางการเงิน (Financial investments)

หมายถึง การที่ผู้ลงทุนนำเงินที่มีอยู่ไปซื้อหลักทรัพย์ต่าง ๆ ซึ่งหลักทรัพย์ดังกล่าวก่อให้เกิดรายได้กับผู้ลงทุนนั้น ซึ่งการลงทุนทางการเงินโดยทั่วไปมักจะผ่านกลไกของตลาดการเงิน

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

## เงินเพื่อการลงทุนได้มาจากไหน (Money For investing)

เงินสำหรับนำมาลงทุนได้มาจากแหล่งใด หรือมีทางที่จะได้มาอย่างไรถ้าบุคคลได้มีการวางแผนจัดการเรื่องการเงินของตนอย่างมีประสิทธิภาพแล้ว ก็จะมีทางให้ได้เงินก้อนหนึ่งเพื่อการลงทุนได้เสมอ บุคคลมีโอกาสดำเนินการได้จาก

1. การรู้จักทำงบประมาณ (Using budgets) เราสามารถควบคุมการใช้จ่ายให้อยู่ในขอบเขตของเงินงบประมาณที่กำหนด ก็จะทำให้มีเงินออมเหลืออยู่จริงตามที่คาดคะเนไว้ ซึ่งเงินออมส่วนนี้สามารถนำไปลงทุนหาผลประโยชน์ได้

2. การออมโดยวิธีบังคับ (Forced saving) ตามหลักของการจ่ายเงินเดือนซึ่งธุรกิจได้มีการหักเงินสะสม หรือเงินสำรองเลี้ยงชีพของพนักงานไว้ เงินออมส่วนนี้เป็นของลูกจ้างพนักงาน แต่ยังไม่ได้นับว่าทำตามเงื่อนไขที่กำหนด ธุรกิจจะนำเงินสดดังกล่าวไปให้สถาบันการเงินหรือบุคคลที่สามเป็นผู้ดูแลหาผลประโยชน์ให้ออกเงยตามที่กฎหมายกำหนด 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 ซึ่งเงินเหล่านี้ยังไม่มีคามจำเป็นที่จะต้องรีบใช้จ่ายแต่ประการใด ดังนั้นถ้าสามารถเก็บออมไว้ก็จะนำไปหาผลประโยชน์ได้มาก

#### ผลตอบแทนจากการลงทุน (Return from investing)

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

ก. รายได้ตามปกติ (Current income) รายได้ตามปกติได้แก่ ดอกเบี้ยหรือเงินปันผลในกรณีที่คุณซื้อพันธบัตรหรือลงทุนในหุ้นต่าง ๆ ซึ่งกำหนดเวลาก็จะได้รับดอกเบี้ยหรือเงินปันผลตามที่บริษัทระบุไว้

ข. กำไรจากการซื้อขายหุ้น (Capital gains) ในกรณีของหุ้นสามัญที่คุณลงทุนซื้อไว้มีราคาสูงขึ้น ซึ่งเมื่อขายออกไปแล้วจะได้กำไร

ค. ค่าเช่า (Rent) ในการลงทุนซื้อทรัพย์สินโดยเฉพาะอย่างยิ่งพวกอสังหาริมทรัพย์ เช่นที่ดิน บ้าน อพาร์ทเมนต์ ที่อยู่อาศัย เมื่อนำไปให้ผู้อื่นเช่าก็จะมีรายได้ ค่าเช่าเป็นรายได้ที่คืนมาสู่เจ้าของ

ง. ผลตอบแทนอื่น ๆ (Others) เช่นการซื้อหุ้นสามัญก็มีสิทธิในหารออกกเสียเลือกคณะกรรมการของบริษัท และถ้าถือหุ้นไว้มากก็จะมีโอกาสจะได้รับเลือกเป็นผู้บริหารซึ่งสามารถกำหนดนโยบายของบริษัทได้ หรือสิทธิในการซื้อขายหุ้นใหม่ได้ในราคาพิเศษ เป็นต้น

## ใบความรู้

ให้ผู้เรียนคิดต้นทุน กำไร การผลิต และค่าใช้จ่ายในการแปรรูปกล้วย(กล้วยอบเนย)

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	1.กล้วยหีน	1 หวี	25	การกำหนดราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ
	2.เนยหรือมาการีน	500 กรัม	30	
	3.นมสด	140 มิลลิลิตร	15	
	4.น้ำตาลปีป	1 ถุง (500 กรัม)	29	
	5.น้ำมันพืช	1 ขวด	68	
	7.มะขามกวน	100 กรัม	10	
	รายได้	ได้ทั้งหมด 550 กรัม แบ่งขายได้ 11 ถุง ถุงละ 25 บาท (50 กรัม) ทั้งหมด 275 บาท	177 บาท	กำไร 98 บาท

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

- กำหนดกำไรที่ต้องการได้จากต้นทุน X (กำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

**ตัวอย่างเช่น**

ขาย 275 จากต้นทุน 177 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 64

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ =  $98 \times 64 \div 100 = 62$

- การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หารด้วยจำนวนหน่วย

**ตัวอย่าง**

ทำกล้วยอบเนย 11 ถุง จากต้นทุน 177 บาท และกำไรที่ต้องการ 98 บาท

ฉะนั้น ราคาขายต่อชิ้น =  $177 \text{ บาท} + 98 \text{ บาท} \div 11 \text{ ชิ้น} = 25 \text{ บาท}$

**หมายเหตุ**

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน  
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวน สิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน) ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....			1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการ เป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคาต่อ หน่วยจึงจะทราบรายได้ 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 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 ไม่ว่าจะคุณจะเป็นใคร มีอาชีพหลักอยู่แล้ว หรืออยากทำเป็นอาชีพเสริม จะอยู่ในแวดวงไหนก็ตาม ต่างก็อยากมีโอกาสลงทุนทำธุรกิจค้าขายออนไลน์ให้ได้สักครั้ง เพราะต่างเห็นข้อดีของการขายที่แทบไม่ต้องเสียเงินลงทุน ไม่ต้องเสียค่าเช่าพื้นที่ตั้งของ ซื้อง่ายขายหมดเร็ว หรือจะด้วยเหตุผลใดก็ตาม อยากยื่นหนึ่งในธุรกิจร้านค้าออนไลน์ นอกจากจะต้องมีข้อมูลว่าจะหาเงินทุนจากไหนดี ต้องมาดู Checklist ที่ควรมีต่อไปนี้



### ชื่อร้านต้องปัง

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 การชำระเงินด้วยวิธีนี้ใช้ได้กรณีที่คุณมีหน้าร้านในเว็บไซต์เท่านั้น

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 นั่นหมายความว่า คุณต้องมีเงินทุนแล้ว ดังนั้น หากใครอยากเปิดร้านขายสินค้า หรืออยากขายเสื้อผ้าแต่ไม่มีทุน อ ย่ารอช้า รีบศึกษาวิธีหาเงินลงทุน ทั้งในช่วงเริ่มต้นกิจการ และทุนหมุนเวียนในการจัดการเติมสต็อกสินค้า หรือค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ก็ตาม นอกจากนี้ หากคุณขายของผ่านช่องทางเว็บไซต์ หรือมีหน้าร้านบนโซเชียล เน็ตเวิร์กอย่าง เฟสบุ๊ก อินสตาแกรม หรือไลน์ ก็ควรทำการตลาดเพื่อโปรโมตร้านค้าออนไลน์ของคุณด้วย เป็นต้น รวม ๆ แล้วก็ไม่ใช่น้อย ๆ โดยในช่วงเริ่มต้นแบบนี้ คุณจึงต้องมีเงินทุนไว้หมุนเวียน และสำรองจ่ายไว้ด้วย

### มีแผนการขายและการตลาดที่รัดกุม

ถ้าคุณคิดว่าขายของออนไลน์ไม่ต้องทำการตลาด ไม่ต้องวางแผนการขายใด ๆ นั่นหมายความว่า คุณกำลังไปผิดทางแล้วครับ อันดับแรกเลย คุณควรมีความชัดเจนในสินค้าที่ขาย เพื่อให้การวางแผนการตลาดง่ายขึ้น เพราะบางคนจับทุกอย่างขายย่ำรวมกันหมดเลย เช่น ขายทั้งเสื้อผ้า อุปกรณ์ไอทีก็ขาย เครื่องเขียนก็ขาย อยู่ในช่องทางเดียวกัน ลูกค้าก็จะงงว่านี่เว็บไซต์หรือเพจจับฉ่ายหรือเปล่า ฉะนั้นคุณจำเป็นต้องมีจุดยืนของสินค้า จากนั้นให้วางแผนการตลาดดังนี้

- 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



## มีหลากหลายช่องทางการขาย

ต้องบอกเลยว่าช่องทางการขายสินค้า (Channel) ของคุณจะขึ้นอยู่กับงบประมาณที่คุณมี ถ้าต้องการมีให้ครบวงจรเลย ควรเริ่มต้นจากมีเว็บไซต์เป็นเหมือนหน้าร้าน แล้วจึงมีช่องทางโซเชียลมีเดีย เช่น ไลน์ เฟซบุ๊ก อิน스타그램 เพื่อซัพพอร์ต ในขณะที่หลายคนอาจจะเลือกโฟกัสหรือขายของในช่องทางใดช่องทางหนึ่งเท่านั้นก็ได้ ซึ่งแต่ละช่องทางก็จะมีวิธีการตลาดที่แตกต่างกันไป เหมาะกับผู้ขายของออนไลน์ที่ทำคนเดียว เพราะจะสะดวกในการบริหารจัดการ โดยที่ช่องทางการขายมีดังนี้

- **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 จะหักเงินค่าโฆษณาจากบัตรเครดิตหรือบัตรเดบิตที่คุณลงทะเบียนไว้ นอกจากนี้ยังมีเทคนิคการขายหลายแบบที่สามารถนำไปใช้เพิ่มยอดขายได้ เช่น การ Live ขายสินค้า หรือเพิ่มความน่าสนใจให้กับสินค้าด้วยการเขียนแคปชั่นที่สื่อสารได้ชัดเจน กระชับ โดนใจ และเป็นคำที่อยู่ในกระแส เป็นต้น

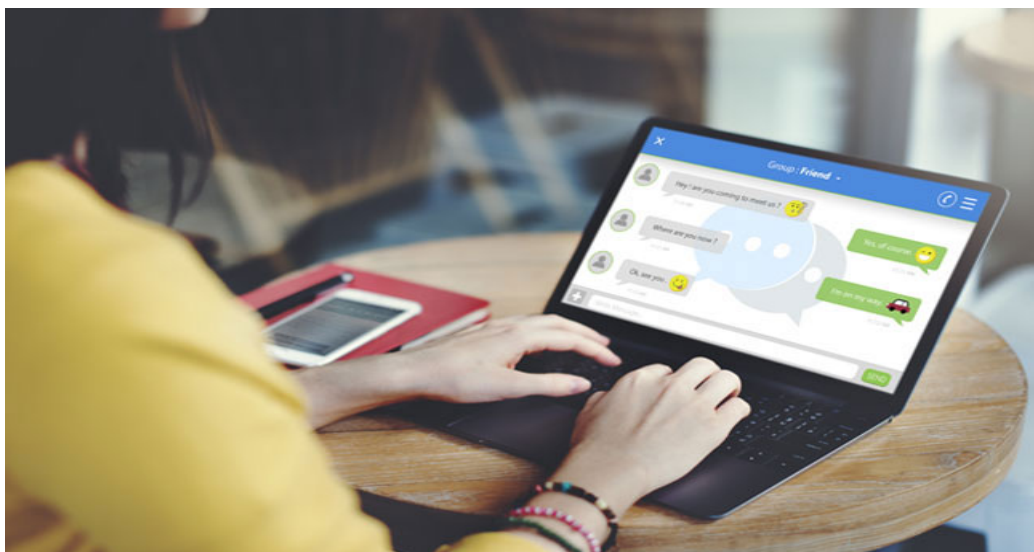
ตัวอย่างการขายของออนไลน์ผ่านช่องทางเฟซบุ๊กที่ประสบความสำเร็จ คือ ร้านอาหารตากแห้ง จ. สตูล ของบังฮาซัน ซึ่งเกาะกระแส Live สดขายของจนฮิตและมียอดขายถล่มทลายชั่วข้ามคืน เรียกได้ว่า บังฮาซัน เป็น 1 ในสุดยอดเป็นพ่อค้ายุค 4.0 ที่ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชน ด้วยการนำอาหารทะเลตากแห้งมาขาย ซึ่งเทคนิคของเขาก็คือ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

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

- **Instagram** ยังคงเป็นช่องทางที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ โดยอิน스타그램เน้นกลุ่มคนฮิป ๆ ที่ถ่ายรูปต้องสวย แชนแนลก็ต้องมี ฉะนั้นถ้าคุณเลือกช่องทางนี้เพื่อขายสินค้า ควรต้องมีทักษะการถ่ายภาพในระดับหนึ่ง และควรมี Follower อยู่จำนวนหนึ่ง บางคนประสบความสำเร็จจากการขายของในอิน스타그램จนต่อยอดไปมีหน้าร้านรับลูกค้าเลยก็มีให้เห็นเยอะทีเดียว
- **Line** ร้านค้าออนไลน์ส่วนใหญ่นิยมมี Line@ ไว้สนทนาซื้อขายสินค้ากับลูกค้าแบบตัวต่อตัว เพราะมีความเป็นส่วนตัวและสะดวกในการคุยตอบคำถามเรื่องสินค้า ช่วงเริ่มต้นคุณอาจเลือกใช้แบบฟรี ที่สามารถตอบ

ข้อความได้ 1,000 ข้อความ แล้วค่อยขยับเป็นแพ็คเกจ Starter ที่มีผู้ติดตามได้ถึง 200 คน ราคาต่อเดือน อยู่ที่เดือนละ 200 บาท เป็นต้น โดยคุณสามารถโพสต์สินค้าได้ในหน้า Timeline

- Twitter ในสมัยก่อนเป็นช่องทางของวัยใส สายเกาหลีโดยเฉพาะ ช่องทางโซเชียลขายของออนไลน์ช่องทางใหม่นี้ มักเน้นไปที่สายดิ่งเกาหลีจ้า แต่ทราบไหมว่า ปัจจุบันมีผู้หันมาเล่นทวิตเตอร์เพิ่มมากขึ้น และมีหลากหลายกลุ่ม หลากหลายช่วงวัย ไม่จำกัดเพียงแฟนคลับของดารานักร้องเท่านั้น การซื้อขายผ่านทวิตเตอร์นั้นเกิดขึ้นเร็วมาก ไม่ว่าจะเป็นสินค้าเกี่ยวกับกลุ่มศิลปิน หรือแม้กระทั่งเครื่องสำอางและของน่ารัก ๆ ไปจนถึงการส่งต่อของมือสองก็เป็นที่ต้องการสูงมากในช่องทางนี้ หากคุณต้องการขายของออนไลน์ผ่านทวิตเตอร์ ข้อความของคุณต้องสั้นและกระชับมาก รู้จักติดแฮชแท็ก บอกรายละเอียดการชำระเงินและการติดต่อให้ครบถ้วน และส่วนใหญ่จะไปจบการขายที่ Direct Message หรือ Line



### พร้อมอุทิศเวลาให้ลูกค้า

ขึ้นชื่อว่าขายของแล้วละก็สิ่งสำคัญเลยที่คุณควรมีคือ Service Mind นั้นหมายความว่า คุณควรพร้อมขายตลอดเวลา ขยันตอบคอมเมนต์ ขยันลงรีวิวสินค้า เมื่อคิดจะขายของออนไลน์แล้วจะคิดว่าเราทำงานแค่วันละ 8 ชั่วโมง เข้า 9 โมงเลิก 6 โมงเหมือนงานออฟฟิศไม่ได้ ลูกค้าส่วนใหญ่อาจมาตอนดึกหลัง 6 โมงไปแล้ว เพราะเป็นเวลาที่เขาสะดวกหลังเลิกงาน แต่คุณก็ควรมีกำหนดเวลาในการตอบด้วยเช่นกัน เช่น ตอบไม่เกินสี่ทุ่ม เริ่มตอบตั้งแต่ 8 โมงเช้า เป็นต้น หรือตอบเกินเวลาในกรณีฉุกเฉินจริง ๆ เพื่อให้เราเองได้มีเวลาพักผ่อน และเป็นการกำหนดเวลาให้ลูกค้าไปในตัว



## แบบวัดและประเมินผลการแปรรูปกล้วย

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

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(

)

### บรรณานุกรม

- <https://bananath.wordpress.com/2013/08/29/วิธีทำก๊วยออบเนย-httpsites-google-comsitearoydeejanga-khnm-hwan/>
- <http://www.m-group.in.th/article/บทความ/การแปรรูปก๊วยhtml>
- <https://www.tvpoolonline.com/content/790970>

## คณะผู้จัดทำ

### คณะที่ปรึกษา

- |                       |            |   |
|-----------------------|------------|---|
| 1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ | ติยะวัฒน์  | ผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์    |
| 2. นางสาวนัทธมน       | สกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |

### คณะกรรมการดำเนินงาน

- |                             |                  |  |
|-----------------------------|------------------|--|
| 1. นางสาวนัทธมน             | สกุลณมรรคา       | รองผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์<br>รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.ระดับอำเภอเขาค้อ |
| 2. นางบงอร                  | วิชัยสุนทร       | ครู  |
| 3. นายนพพน                  | เกศภาพร          | ครู  |
| 4. นางปาริชาติ              | เหลือ่งเพิ่มสกุล | ครูศูนย์การเรียนรู้  |
| 5. นางสาวรุ่งนภา            | จำปาศักดิ์       | ครูศูนย์การเรียนรู้  |
| 6. นางสาวพรวิไลพรรณ         | ปานเพ็ง          | ครูศูนย์การเรียนรู้  |
| 7. นายอชิปร                 | ลำไย             | ครูศูนย์การเรียนรู้  |
| 8. ว่าที่ ร.ต.หญิงสงวนศิลป์ | ดวงทา            | ครูศูนย์การเรียนรู้  |
| 9. นางสาวสินีนาด            | สีใจ             | ครูศูนย์การเรียนรู้  |
| 10. นางสาวสรินญา            | น้อยโฉม          | ครูศูนย์การเรียนรู้  |
| 11. นางสาววิชญารัตน์        | อภิพงษ์พัฒน์     | ครูศูนย์การเรียนรู้  |
| 12. นายศุภกิจ               | สุรีย์           | ครู ศรช.   |

### ผู้จัดทำหลักสูตร

- |                          |       |                     |
|--------------------------|-------|---------------------|
| ว่าที่ ร.ต.หญิงสงวนศิลป์ | ดวงทา | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
|--------------------------|-------|---------------------|