

หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

1.ความเป็นมา

ตามนโยบาย จุดเน้น การดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียน มีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ใน 5 กลุ่มอาชีพขึ้น ได้แก่ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง

ขนมกุยช่าย เป็นขนมประเภทแป้งของชาวจีนแต้จิ๋วชนิดหนึ่ง ตัวแป้งทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งมัน ใส้ทำจากกุยช่ายเขียว ขนมกุยช่ายของชาวจีนแต้จิ๋วจะหมายถึงชนิดที่ใส้ทำจากกุยช่ายเท่านั้น ส่วนในไทย ขนมกุยช่ายที่ทำจากแป้งอย่างเดียวกันแต่เปลี่ยนใส้เป็นแบบอื่น เช่น ใส้เผือก ใส้หน่อไม้ ใส้มันแกว ล้วนเรียกว่าขนมกุยช่าย กุยช่ายแบบจีนนั้นมีแบบที่เป็นต้มซ่า ซึ่งทำขึ้นเล็ก แป้งใช้แป้งต้งหมิ่นซึ่งเป็นแป้งสาลีที่นำกลูเต็นออกแล้วแทนแป้งข้าวเจ้า มีทั้งแบบนึ่งและทอด ถ้าทอดจะเรียกว่า ขนมกุยช่ายทอด อีกแบบหนึ่งเป็นขนมกุยช่ายแบบแต้จิ๋วที่มีขนาดใหญ่กว่า สำหรับขนมกุยช่ายที่เป็นที่นิยมในไทย มี 3 แบบ คือ ขนมกุยช่ายแบบแต้จิ๋ว ที่ทำเป็นก้อนขนาดใหญ่ ขนมกุยช่ายแบบภาค ที่ใส้กุยช่ายกวนไปพร้อมแป้งแล้วนึ่งให้สุก และขนมกุยช่ายปากหม้อหรือขนมกุยช่ายแป้งสด ซึ่งใช้แป้งแบบข้าวเหนียวปากหม้อ แต่เปลี่ยนใส้เป็นขนมกุยช่ายผัดแทน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน เพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุน และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจ ให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว เป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

2.หลักการของหลักสูตร

- 2.1 เป็นหลักสูตรเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้มีอาชีพและสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ
- 2.2 เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการผลิต
- 2.3 เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง
- 2.4 เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนนำองค์ความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในการประกอบอาชีพ
- 2.5 เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพ
- 2.6 เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลาเรียน การจัดกระบวนการเรียนรู้ และมีการวัดผลที่วัดได้

จริง

3.จุดมุ่งหมาย

- 3.1 เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง นำความรู้มาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความก้าวหน้า มั่นคงยิ่งขึ้น
- 3.2 เป็นการจัดการความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำขนมกุยช่าย

3.3 ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการดำเนินงาน และบริการจัดการอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ และส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

3.4 ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานการจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการฝึกทักษะ เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.เป้าหมาย คือ ประชาชน

4.1 ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

4.2 ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5.ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

6.โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกุยช่าย	1. ผู้เรียนบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่าย 3. ผู้เรียนบอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่าย ได้	1. การประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่าย 2. ความเป็นไปได้ในการทำประกอบอาชีพค้าขายการทำขนมกุยช่าย 3. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมกุยช่าย 4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมกุยช่าย 1.1 ประเภทของการทำขนมกุยช่าย	1. วิทยากรอธิบายช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมกุยช่ายและความสำคัญในการทำประกอบอาชีพ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่าย 3. วิทยากรแนะนำแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมกุยช่ายให้ผู้เรียนได้ศึกษาเพิ่มเติม	15 นาที	
2.	ทักษะการทำขนมกุยช่าย	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำขนมกุยช่าย	1. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมกุยช่าย 1.1 ประเภทของการทำ	1. วิทยากรบรรยายเรื่องของประเภทของการทำขนมกุยช่าย	15 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ขนมกุยช่าย 1.2 การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการใช้งาน ที่ถูกต้อง 1.3 การเก็บรักษาวัตถุดิบ ได้อย่างถูกต้อง เพื่อยืดอายุการใช้งาน 1.4 การเลือกซื้อวัตถุดิบ 2. ขั้นตอนการทำขนมกุยช่าย 2.1 การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมกุยช่าย งบประมาณในการซื้อวัตถุดิบ ในการทำขนมกุยช่าย 2.3 สถานที่จำหน่าย วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ 2.4 ขั้นตอนการทำขนมกุยช่าย 3. การจัดเตรียม ตกแต่งบรรจุภัณฑ์ 3.1 ขั้นตอนการจัดเตรียม/ตกแต่งและบรรจุภัณฑ์ขนมกุยช่าย	และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกุยช่าย จากเอกสารที่วิทยากรเตรียมมา 2. วิทยากรบรรยาย เรื่องการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ในการทำ การทำกุยช่าย 3. วิทยากรแนะนำการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพ 4. วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบใน การทำขนมกุยช่าย 5. วิทยากรให้คำแนะนำสถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมกุยช่าย 6.. วิทยากรสาธิตการทำขนมกุยช่าย 7. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมกุยช่าย 8. วิทยากรให้คำแนะนำเกี่ยวกับการคำนวณราคา การทำขนมกุยช่าย		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				และการออกแบบ บรรจุกัณฑ์ให้สวยงาม		
3.	การบริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพ	๑. ผู้เรียนสามารถคิด ราคาต้นทุนของการทำ ขนมคล่องใจ ๒. ผู้เรียนบอกวิธีการ เพิ่มมูลค่าให้การทำขนม คล่องใจ ๓. ผู้เรียนเล็งเห็นช่อง ทางการจำหน่าย ๔. ผู้เรียนสามารถทำ บัญชีร้านค้า และ วิเคราะห์จุดคุ้มทุนได้ อย่างถูกต้อง - จัดทำบัญชีรายรับ - จัดทำบัญชี รายจ่าย	๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ค่าส่วนผสม - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวางแผนการ ดำเนินการขาย ๓. การทำบัญชีรายรับ รายจ่าย การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน การแก้ปัญหา และการวางแผนการ จัดการความเสี่ยง	๑. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิดราคา ต้นทุน และการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรแนะนำการ สร้างจุดขาย เทคนิค การขาย เทคนิคการ ตกแต่งร้าน การ จำหน่ายสินค้า ๓. วิทยากรสาธิตการ ทำบัญชีรายรับ รายจ่ายและให้ผู้เรียน ได้ฝึกทำ	๑๕ นาที	๓๐ นาที
4.	การวัดผล ประเมินผล	๑. บอกความสำคัญของ โครงการอาชีพได้ ๒. บอกประโยชน์ของ โครงการอาชีพได้ ๓. บอกองค์ประกอบ ของโครงการอาชีพได้ ๔. อธิบายความหมาย ขององค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ ๕. อธิบายลักษณะการ เขียนที่ดีของ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ ๖. เขียนโครงการในแต่ ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและถูกต้องได้ ๗. ตรวจสอบความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพได้	๑. ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการ อาชีพ ๓. องค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพ ๔. การเขียนโครงการ อาชีพ ๕. การประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการ อาชีพองค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการ สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการ ดำเนินกิจกรรมการ เรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษา สาระข้อมูลจากใบ ความรู้ เรื่อง ตัวอย่าง การเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อม จัดการอภิปราย เพื่อ	๑๕ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				สรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง ๓. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๕. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง		

7. สื่อการเรียนรู้

7.1 สื่อการเรียนรู้

7.1.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้

7.1.2 ใบงาน

7.1.3 ใบความรู้

7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์

7.3 ภูมิปัญญา

7.4 สถานประกอบการ

8.การวัดผลและประเมินผล

8.1 การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

8.2.การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

9.การจบหลักสูตร

9.1 มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

9.2 มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

9.3 มีผลงานที่มีคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

10.1 แบบลงทะเบียน

10.2 แบบทดสอบก่อน-หลัง

10.3 ใบประเมินผล

10.4 ภาพกิจกรรม

10.5 วุฒิบัตร

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ (ที่สอดคล้องกับข้อ 6) แบบตอนขอจัด และเบิก

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร..การทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำกุยช่าย
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำกุยช่าย
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำกุยช่าย
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกุยช่าย	๑. การประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่าย ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพค้าขายการทำขนมกุยช่าย ๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับ การทำขนมกุยช่าย ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่าย	วิทยาการพุดคุยซักถามเกี่ยวกับขนมกุยช่ายและนำตัวอย่างชิ้นงานขนมกุยช่าย มาดู 1.วิทยาการให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2.วิทยาการให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ที่ 1 และบรรยายเรื่องความเป็นมาเบื้องต้นของขนมกุยช่าย 3.วิทยาการแนะนำวัสดุและอุปกรณ์ ในการทำขนมกุยช่าย 4.วิทยาการแนะนำการคัดเลือกวัสดุที่มีคุณภาพในการทำขนมกุยช่าย	1. ใบความรู้ที่ 1 2. ตัวอย่างชิ้นงาน 3. แบบทดสอบก่อนเรียน 4.วัสดุและอุปกรณ์	1.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2.แบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมกุยช่าย
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมกุยช่าย
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมกุยช่าย
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคง

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะเกี่ยวกับการทำขนมกุยช่าย	๑. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมขนมกุยช่าย ๑.๑ การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการใช้งานที่ถูกต้อง ๑.๒ การเก็บรักษาวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง เพื่อยืดอายุการใช้งาน ๑.๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ๒. ขั้นตอนการทำขนมขนมกุยช่าย ๒.๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมกุยช่าย ๒.๒ งบประมาณในการซื้อวัตถุดิบ ในการทำขนมกุยช่าย	๑. วิทยากรบรรยายเรื่องของประเภทของ การทำขนมกุยช่าย และการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกุยช่ายจากเอกสารที่วิทยากรเตรียมมา ๒. วิทยากรบรรยายเรื่องการดูแลรักษา วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมกุยช่าย ๓. วิทยากรแนะนำการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพ ๔. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการเตรียมและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมกุยช่าย ๕. วิทยากรสาธิตการทำขนมกุยช่าย ๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมกุยช่าย	อุปกรณ์ครัว วัตถุดิบ	ประเมินทักษะปฏิบัติ	๑๕ นาที	๓ ชั่วโมง

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๒.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมกุยช่าย ๓. การจัดเตรียม ตกแต่งบรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ขั้นตอนการจัดเตรียม/ ตกแต่งและ บรรจุ ขนมกุยช่าย	๗. วิทยากรให้คำแนะนำเกี่ยวกับการคำนวณราคา การทำขนมกุยช่าย และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม				

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมกุยช่าย
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมกุยช่าย
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมกุยช่าย
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการอาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ค่าส่วนผสม - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวางแผนการดำเนินการขาย ๓. การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง	๑. วิทยาการอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยาการแนะนำการสร้างจุดขาย เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน การจำหน่ายสินค้า ๓. วิทยาการสาธิตการทำบัญชีรายรับรายจ่ายและให้ผู้เรียนได้ฝึกทำ	ใบงานคำนวณต้นทุน กรณีศึกษา	ตรวจใบงาน การสังเกต/อภิปราย	๑๕ นาที	๓๐ นาที

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

- ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมกุยช่าย
- ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมกุยช่าย
- ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมกุยช่าย
- ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การวัดผลประเมินผล	๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ ๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	แผ่นสรุปความรู้ แบบทดสอบ/แบบประเมินผลงาน	การถามตอบ คะแนนหลังเรียน ประเมินผลงาน	๑๕ นาที	๓๐ นาที

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียน โครงการอาชีพ ๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพ ๕. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการ อาชีพ ให้มีความเหมาะสมและ ถูกต้อง				

**** เน้นการปฏิบัติ*****บูรณาการเนื้อหาสอดคล้องแทรกหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง (คิดก่อนทำ นำ 3 ห่วง 2 เงื่อนไข มาใช้ในการจัดฯ ในการเขียนกระบวนการเรียนรู้
 กรอบการประเมิน 3 เรื่อง ดังนี้ ความรู้ ความเข้าใจ , ทักษะการปฏิบัติ , คุณภาพผลงานชิ้นงาน การนำไปใช้

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม
หลักสูตร.การทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง
ให้จัดทำเป็นข้อสอบปรนัยอย่างน้อย 10 ข้อ

แบบทดสอบก่อน-หลังการฝึกอบรม

หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย จำนวน 5 ชั่วโมง

คำชี้แจง : ให้ผู้เข้าอบรมทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูกต้องที่สุด (เลือกตอบ ก-ง)

ข้อ 1 ขนมกุยช่ายเป็นขนมที่มีต้นกำเนิดจากชนชาติใด

- ก. ไทย
- ข. จีนแต้จิ๋ว
- ค. ญี่ปุ่น
- ง. เวียดนาม

ข้อ 2 วัตถุดิบหลักของแป้งขนมกุยช่ายคือข้อใด

- ก. แป้งสาลี
- ข. แป้งข้าวเจ้า
- ค. แป้งข้าวเหนียว
- ง. แป้งอเนกประสงค์

ข้อ 3 ไส้ดั้งเดิมของขนมกุยช่ายคือข้อใด

- ก. หน่อไม้
- ข. เผือก
- ค. กุยช่าย
- ง. มันแกว

ข้อ 4 ข้อใดเป็นหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสม

- ก. ราคาถูกที่สุด
- ข. สีสวยงาม
- ค. สด สะอาด ปลอดภัย
- ง. ซื้อจากแหล่งใกล้บ้าน

ข้อ 5 การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ถูกต้องควรคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด

- ก. ความสะอาด
- ข. ความสวยงาม
- ค. ความสะอาดและอายุการใช้งาน
- ง. ความรวดเร็ว

ข้อ 6 ขั้นตอนใดควรทำก่อนการลงมือทำขนมกุยช่าย

- ก. นึ่งขนม
- ข. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์
- ค. บรรจุภัณฑ์
- ง. จำหน่ายสินค้า

ข้อ 7 ข้อใดเป็นองค์ประกอบของต้นทุนการผลิต

- ก. ค่าวัตถุดิบ
- ข. ค่าแรง
- ค. ค่าสาธารณูปโภค
- ง. ถูกทุกข้อ

ข้อ 8 การเพิ่มมูลค่าให้ขนมกุยช่ายสามารถทำได้โดยวิธีใด

- ก. ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์
- ข. เพิ่มความหลากหลายของสินค้า
- ค. ตั้งราคาที่เหมาะสม
- ง. ถูกทุกข้อ

ข้อ 9 การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายมีประโยชน์อย่างไร

- ก. เพื่อความสวยงาม
- ข. เพื่อวิเคราะห์กำไร-ขาดทุน
- ค. เพื่อการโฆษณา
- ง. เพื่อประหยัดเวลา

ข้อ 10 หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่นำมาใช้ในการประกอบอาชีพคือข้อใด

- ก. ความพอประมาณ
- ข. ความมีเหตุผล
- ค. การมีภูมิคุ้มกัน
- ง. ถูกทุกข้อ

เฉลยแบบทดสอบ

หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย จำนวน 6 ชั่วโมง

ข้อ 1 ขนมกุยช่ายเป็นขนมที่มีต้นกำเนิดจากชนชาติใด

☒ ข. จีนแต้จิ๋ว

ข้อ 2 วัตถุดิบหลักของแป้งขนมกุยช่ายคือข้อใด

☒ ข. แป้งข้าวเจ้า

ข้อ 3 ไส้ดั้งเดิมของขนมกุยช่ายคือข้อใด

☒ ค. กุยช่าย

ข้อ 4 ข้อใดเป็นหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสม

☒ ค. สด สะอาด ปลอดภัย

ข้อ 5 การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ถูกต้องควรคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด

☒ ค. ความสะอาดและอายุการใช้งาน

ข้อ 6 ขั้นตอนใดควรทำก่อนการลงมือทำขนมกุยช่าย

☒ ข. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์

ข้อ 7 ข้อใดเป็นองค์ประกอบของต้นทุนการผลิต

☒ ง. ถูกทุกข้อ

ข้อ 8 การเพิ่มมูลค่าให้ขนมกุยช่ายสามารถทำได้โดยวิธีใด

☒ ง. ถูกทุกข้อ

ข้อ 9 การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายมีประโยชน์อย่างไร

☒ ข. เพื่อวิเคราะห์กำไร-ขาดทุน

ข้อ 10 หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่นำมาใช้ในการประกอบอาชีพคือข้อใด

☒ ง. ถูกทุกข้อ

ใบความรู้

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมกุยช่าย

1. ความเป็นมา

ขนมกุยช่ายเป็นอาหารว่างที่ได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารจีน และได้มีการปรับปรุงรูปแบบให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตและรสนิยมของคนไทย โดยใช้ผักกุยช่ายเป็นวัตถุดิบหลัก ผสมผสานกับแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลัง ทำให้ได้แผ่นแป้งบาง เหนียวนุ่ม

กุยช่ายเป็นขนมพื้นบ้านที่พบได้ทั่วไปในหลายพื้นที่ นิยมรับประทานคู่กับน้ำจิ้มรสกลมกล่อม สามารถรับประทานเป็นอาหารว่างหรืออาหารเช้าได้ ปัจจุบันได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น เนื่องจากเป็นอาหารที่ทำสดใหม่ เห็นขั้นตอนการทำชัดเจน สร้างความน่าสนใจแก่ผู้บริโภค และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้ในชุมชนได้เป็นอย่างดี

2. ความสำคัญของการทำขนมกุยช่ายในเชิงอาชีพ

การทำขนมกุยช่าย เป็นอาชีพที่เหมาะสมกับผู้เรียนทุกช่วงวัย เนื่องจากใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ขั้นตอนไม่ซับซ้อน และใช้อุปกรณ์พื้นฐานในครัวเรือน มีความสำคัญในด้านต่าง ๆ ดังนี้

- เป็นอาชีพที่ใช้เงินลงทุนเริ่มต้นไม่สูง
- สามารถทำเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้
- สอดคล้องกับแนวคิด **Learn to Earn** คือ เรียนรู้เพื่อสร้างรายได้
- ส่งเสริมการพึ่งพาตนเองและการสร้างอาชีพในชุมชน
- สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือสินค้า OTOP ได้
- สร้างโอกาสในการรวมกลุ่มอาชีพและการเรียนรู้ร่วมกัน

3. ลักษณะเด่นของขนมกุยช่ายปากหม้อ

ขนมกุยช่ายมีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น ดังนี้

- แป้งบาง เหนียวนุ่ม ไม่ขาดง่าย
- ใส่กุยช่ายมีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม
- ทำสดใหม่ เห็นกระบวนการผลิต สร้างความน่าเชื่อถือแก่ผู้บริโภค
- สามารถปรับเปลี่ยนไส้ได้หลากหลายตามความต้องการของตลาด
- รับประทานคู่กับน้ำจิ้ม ทำให้มีรสชาติอร่อยมากยิ่งขึ้น

4. วัตถุดิบพื้นฐานในการทำขนมกุยช่าย

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมกุยช่าย แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่

4.1 วัตถุดิบสำหรับทำแป้ง

- แป้งข้าวเจ้า
- แป้งมันสำปะหลัง
- แป้งท้าวยายม่อม (หรือแป้งมันเพิ่มเติม)
- น้ำสะอาด

- เกล็ดเล็กน้อย
- น้ำมันพืช

4.2 วัตถุดิบสำหรับทำไส้

- ผักกูดซอย
- กระเทียม
- ซีอิ๊วขาว
- เกล็ด
- น้ำมันพืช

5. ประโยชน์ของการเรียนรู้การทำขนมกวยช่าย

การเรียนรู้การทำขนมกวยช่าย ช่วยให้ผู้เรียนได้รับประโยชน์หลายด้าน ได้แก่

- มีความรู้และทักษะด้านการประกอบอาหาร
- สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้
- พัฒนาทักษะการคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาจำหน่าย
- ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาสูตรและบรรจุภัณฑ์
- สร้างความภาคภูมิใจในตนเองและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต

ใบความรู้
เรื่องที่ 2 ขั้นตอนและวิธีการทำ การทำขนมกุยช่าย

2. การเตรียมวัตถุดิบ

การเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพจะช่วยให้ขนมกุยช่ายปากหม้อมีรสชาติอร่อย สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค



2.1 วัตถุดิบสำหรับทำแป้ง

- แป้งข้าวเจ้า
- แป้งมันสำปะหลัง
- แป้งท้าวยายม่อม (หรือใช้แป้งมันแทน)
- เกลือเล็กน้อย
- น้ำสะอาด
- น้ำมันพืช

ควรตวงวัตถุดิบให้ได้สัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้แป้งเหนียวนุ่มและไม่ขาดง่าย

2.2 วัตถุดิบสำหรับทำไส้กุยช่าย

- ผักกุยช่าย ล้างให้สะอาด
- กระเทียม
- ซีอิ๊วขาว
- เกลือ
- น้ำมันพืช

ผักกุยช่ายควรเลือกที่สด สีเขียวเข้ม ไม่เหี่ยว เพื่อให้ได้รสชาติและกลิ่นหอมที่ดี

3. ขั้นตอนการทำแป้ง

1. นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งท้าวยายม่อม ผสมรวมกันในชาม
2. เติมเกลือลงไปเล็กน้อย แล้วค่อย ๆ เติมน้ำสะอาด
3. คนส่วนผสมให้เข้ากันจนแป้งเนียน ไม่จับตัวเป็นก้อน
4. กรองแป้งด้วยกระชอน เพื่อให้เนื้อแป้งละเอียด
5. เติมน้ำมันพืชเล็กน้อย คนให้เข้ากัน
6. พักแป้งไว้ประมาณ 20-30 นาที ก่อนนำไปทำกวยช่ายปากหม้อ

4. ขั้นตอนการทำไส้กวยช่าย

1. หั่นผักกวยช่ายเป็นชิ้นเล็ก ๆ
2. สับกระเทียมให้ละเอียด
3. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย เปิดไฟกลาง
4. ใส่กระเทียมลงไปผัดให้หอม
5. ใส่ผักกวยช่ายลงไปผัด ประจุรสด้วยซีอิ๊วขาวและเกลือ
6. ผัดให้ส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นปิดไฟและพักไว้ให้เย็น



หั่นใบกวยช่ายเป็นชิ้นความยาวประมาณ 1 เซนติเมตร



เติมเบกกิ้งโซดา พริกไทย น้ำตาล เกลือป่น

5. วิธีทำกวยช่ายทีละขั้นตอน

- นำไปกวยช่ายด้วยไอน้ำให้สุกประมาณ 15 นาที สังเกตความสุกจากความใสของแป้ง



นำไปนึ่งให้สุกประมาณ 15 นาที



กินพร้อมน้ำจิ้มกวยช่าย ก็เป็นที่เรียบร้อยแล้ว

6. การทำน้ำจิ้ม

น้ำจิ้มเป็นส่วนสำคัญที่ช่วยเพิ่มรสชาติให้กวยช่าย

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

- ซีอิ๊วดำหวาน
- ซีอิ๊วขาว
- น้ำส้มสายชู
- พริกแดงสับ
- กระเทียมสับ

วิธีทำน้ำจิ้ม

1. ผสมซีอิ๊วดำหวาน ซีอิ๊วขาว และน้ำส้มสายชูให้เข้ากัน
2. ใส่พริกและกระเทียมตามความชอบ
3. คนให้เข้ากัน ชิมรส และปรับตามต้องการ

7. ข้อควรระวังและเคล็ดลับอาชีพ

7.1 ข้อควรระวัง

- อย่าใช้ไฟแรงเกินไป เพราะแป้งจะสุกไม่สวย
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์และพื้นที่ทุกครั้ง

7.2 เคล็ดลับอาชีพ

- ทำขนมสดใหม่ จะขายได้ง่ายและสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้า
- ปรับสูตรให้แป้งบางและนุ่ม จะเป็นจุดเด่นของสินค้า
- เพิ่มทางเลือกได้ เช่น ใส่ผสมเห็ด หรือใส่สุขภาพ
- บรรจุภัณฑ์สะอาด สวยงาม ช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้า
- คำนวณต้นทุนและตั้งราคาขายให้เหมาะสมกับตลาด

ใบความรู้

เรื่องที่ 3 เทคนิคการทำขนมกุยช่าย

การทำขนมกุยช่ายให้ออกมามีคุณภาพดี แบ่งบาง นุ่ม ไม่ขาด ใส่หอมอร่อย และน่ารับประทาน จำเป็นต้องอาศัยเทคนิคและความชำนาญในแต่ละขั้นตอน ดังนี้

1. เทคนิคการเลือกวัตถุดิบ

- เลือกผักกุยช่ายที่สด ใบเขียวเข้ม ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดเหลือง
- ใช้แป้งที่ใหม่ ไม่จับตัวเป็นก้อน และเก็บในที่แห้ง
- ใช้น้ำสะอาด ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น เพื่อให้แป้งใสและนุ่ม
- เลือกเครื่องปรุงที่ได้มาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. เทคนิคการผสมแป้งให้บาง นุ่ม และไม่ขาด

- ผสมแป้งให้เข้ากันก่อนเติมน้ำ
- เติมน้ำทีละน้อย คนอย่างสม่ำเสมอ
- กรองแป้งทุกครั้ง เพื่อให้เนื้อแป้งเนียน
- พักแป้งก่อนใช้งานอย่างน้อย 20-30 นาที
- เติมน้ำมันพืชเล็กน้อย ช่วยให้แป้งไม่ติดผ้า

3. เทคนิคการควบคุมไฟและไอน้ำ

- ใช้ไฟกลาง ไม่แรงเกินไป
- รักษาระดับน้ำในหม้อให้เดือดสม่ำเสมอ
- ปิดฝาทุกครั้งหลังตักแป้ง เพื่อให้แป้งสุกเร็วและใส
- หากแป้งสุกช้า ให้เพิ่มเวลาแทนการเร่งไฟ

4. เทคนิคการใส่ไส้และห่อแป้ง

- ใส่ไส้ในปริมาณพอเหมาะ ไม่มากเกินไป
- วางไส้ตรงกลางแผ่นแป้ง
- ใช้พายแซะเบา ๆ เพื่อไม่ให้แป้งขาด
- พับแป้งให้เรียบร้อย รูปทรงสวยงาม

5. เทคนิคการจัดเสิร์ฟและเพิ่มมูลค่าสินค้า

- จัดเรียงขนมให้เป็นระเบียบ น่ารับประทาน
- เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสกลมกล่อม
- ใช้ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและสวยงาม
- เพิ่มไส้ทางเลือก เช่น ไส้เห็ด ไส้สุกภาพ
- ตั้งชื่อสินค้าและออกแบบฉลากให้จดจำง่าย

6. เทคนิคการรักษาคุณภาพเพื่อการจำหน่าย

- ควรทำขนมสดใหม่วันต่อวัน

- เก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด ป้องกันฝุ่นและแมลง
- หากจำหน่ายจำนวนมาก ควรจัดตารางการผลิตให้เหมาะสม
- รักษามาตรฐานรสชาติและคุณภาพทุกครั้งี่ผลิต

7. เทคนิคการพัฒนาเป็นอาชีพ

- ทดลองขายในชุมชนหรือในตลาดนัด
- รับฟังความคิดเห็นลูกค้าและปรับปรุงสินค้า
- คำนวณต้นทุน กำไร และราคาขายอย่างเหมาะสม
- ใช้สื่อออนไลน์ช่วยประชาสัมพันธ์สินค้า
- พัฒนาฝีมืออย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความแตกต่างจากคู่แข่ง

ใบงานที่ 2

คำชี้แจง ให้นักศึกษาศึกษาข้อมูลการทำ ขนมกุยช่าย และคำนวณต้นทุน พร้อมตั้งราคาจำหน่าย โดยกรอกข้อมูลลงในตารางให้ครบถ้วน

ตอนที่ 1 ตารางคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ตัวอย่างการทำกุยช่าย จำนวน 100 ชิ้น

ลำดับ	รายการวัตถุดิบ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
1	แป้งข้าวเจ้า			
2	แป้งมัน			
3	ใบกุยช่าย			
4	กระเทียม			
5	น้ำมันพืช			
6	เครื่องปรุง			
7	ถุง / กล่องบรรจุ			

รวมต้นทุนวัตถุดิบ = _____ บาท

ตอนที่ 2 ตารางต้นทุนการผลิต

รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)
ต้นทุนวัตถุดิบ	
ค่าบรรจุภัณฑ์	
ค่าแก๊ส / ค่าไฟ	
ค่าอุปกรณ์	
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	

ต้นทุนรวมทั้งหมด = _____ บาท

ตอนที่ 3 ตารางคำนวณต้นทุนต่อชิ้น

รายการ	จำนวน
ต้นทุนรวมทั้งหมด	
จำนวนกุยช่ายที่ผลิตได้	
ต้นทุนต่อชิ้น	

สูตรการคำนวณ

ต้นทุนต่อชิ้น = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนชิ้นที่ผลิตได้

ตอนที่ 4 การตั้งราคาจำหน่าย

รายการ	จำนวน
ต้นทุนต่อชิ้น	
กำไรที่ต้องการต่อชิ้น	
ราคาขายต่อชิ้น	

สูตรการคำนวณ

ราคาขาย = ต้นทุน + กำไร

ตอนที่ 5 ตารางคำนวณกำไรรวม

รายการ	จำนวน
ราคาขายต่อชิ้น	
ต้นทุนต่อชิ้น	
กำไรต่อชิ้น	
จำนวนชิ้นที่ขายได้	
กำไรรวม	

สูตร

กำไรต่อชิ้น = ราคาขาย - ต้นทุน

กำไรรวม = กำไรต่อชิ้น × จำนวนที่ขายได้

ตอนที่ 6 การวางแผนจำหน่าย

ให้นักศึกษาวิเคราะห์ช่องทางการจำหน่าย

ช่องทางการขาย	ราคาขาย	จำนวนที่คาดว่าจะขายได้	รายได้
ตลาดนัด			
งานโรงเรียน			
ขายออนไลน์			
รับทำตามออเดอร์			

เฉลยใบงาน
เรื่อง การคิดต้นทุนและการตั้งราคาจำหน่าย
ตัวอย่างการทำ “ขนมกุยช่าย”

ตอนที่ 1 ตารางคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ลำดับ	รายการวัตถุดิบ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
1	แป้งข้าวเจ้า	1 ถัง	60	60
2	แป้งมัน	1 ถัง	40	40
3	ใบกุยช่าย	1 กิโลกรัม	80	80
4	กระเทียม	1 ถัง	20	20
5	น้ำมันพืช	1 ขวด	50	50
6	เครื่องปรุง	1 ชุด	30	30
7	ถุง / กล่องบรรจุ	100 ชิ้น	0.50	50

รวมต้นทุนวัตถุดิบ = 330 บาท

ตอนที่ 2 ตารางต้นทุนการผลิต

รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)
ต้นทุนวัตถุดิบ	330
ค่าบรรจุภัณฑ์	50
ค่าแก๊ส / ค่าไฟ	40
ค่าอุปกรณ์	30
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	20

ต้นทุนรวมทั้งหมด = 470 บาท

ตอนที่ 3 ตารางคำนวณต้นทุนต่อชิ้น

รายการ	จำนวน
ต้นทุนรวมทั้งหมด	470 บาท
จำนวนกุยช่ายที่ผลิตได้	100 ชิ้น
ต้นทุนต่อชิ้น	4.70 บาท

วิธีคิด

$$\begin{aligned}\text{ต้นทุนต่อชิ้น} &= 470 \div 100 \\ &= 4.70 \text{ บาท}\end{aligned}$$

ตอนที่ 4 การตั้งราคาจำหน่าย

รายการ	จำนวน
ต้นทุนต่อชิ้น	4.70 บาท
กำไรที่ต้องการต่อชิ้น	2.30 บาท
ราคาขายต่อชิ้น	7 บาท

วิธีคิด

$$\text{ราคาขาย} = 4.70 + 2.30$$

$$= 7 \text{ บาท}$$

ตอนที่ 5 ตารางคำนวณกำไรรวม

รายการ	จำนวน
ราคาขายต่อชิ้น	7 บาท
ต้นทุนต่อชิ้น	4.70 บาท
กำไรต่อชิ้น	2.30 บาท
จำนวนชิ้นที่ขายได้	100 ชิ้น
กำไรรวม	230 บาท

วิธีคิด

$$\text{กำไรต่อชิ้น} = 7 - 4.70$$

$$= 2.30 \text{ บาท}$$

กำไรรวม

$$= 2.30 \times 100$$

$$= 230 \text{ บาท}$$

ตอนที่ 6 การวางแผนจำหน่าย

ช่องทางการขาย	ราคาขาย	จำนวนที่คาดว่าจะขายได้	รายได้
ตลาดนัด	7 บาท	40 ชิ้น	280 บาท
งานโรงเรียน	7 บาท	30 ชิ้น	210 บาท
ขายออนไลน์	7 บาท	20 ชิ้น	140 บาท
รับทำตามออเดอร์	7 บาท	10 ชิ้น	70 บาท

$$\text{รายได้รวม} = 700 \text{ บาท}$$

แบบประเมินความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความพึงพอใจที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ระดับความพึงพอใจ 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ที่	รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		5	4	3	2	1
ตอนที่ 1 ความพึงพอใจด้านเนื้อหาหลักสูตร						
1	เนื้อหาหลักสูตรมีความเหมาะสมกับความต้องการของผู้เรียน					
2	เนื้อหามีความทันสมัยและสอดคล้องกับการประกอบอาชีพ					
3	เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย					
4	ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสมกับเนื้อหา					
ตอนที่ 2 ความพึงพอใจด้านวิทยากร						
5	วิทยากรมีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์					
6	วิทยากรอธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน เข้าใจง่าย					
7	วิทยากรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น					
8	วิทยากรให้คำแนะนำและดูแลผู้เรียนอย่างทั่วถึง					
ตอนที่ 3 ความพึงพอใจด้านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้						
9	รูปแบบกิจกรรมเน้นการลงมือปฏิบัติจริง					
10	วัสดุ อุปกรณ์ และสื่อการเรียนรู้มีความเหมาะสม					
11	สถานที่และบรรยากาศเอื้อต่อการเรียนรู้					
12	การจัดการเรียนรู้เป็นไปตามแผนและเวลา					
ตอนที่ 4 ความพึงพอใจด้านการนำไปใช้ประโยชน์						
13	สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้					
14	สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้					
15	หลักสูตรช่วยพัฒนาทักษะอาชีพของตนเอง					
ตอนที่ 5 ความพึงพอใจโดยรวม						
16	ความพึงพอใจโดยรวมต่อการเข้าร่วมกิจกรรม					
17	มีความประสงค์เข้าร่วมกิจกรรมลักษณะนี้อีกในอนาคต					

ตอนที่ 6 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม

ศกร.ระดับตำบล/แขวง ศกร.ระดับอำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

หลักสูตร.....รูปแบบ.....จำนวน.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....ชื่อวิทยากร.....

คำชี้แจง

1. แบบติดตามผลผู้ผ่านการฝึกอบรม มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลผู้ผ่านการฝึกอบรม ในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ หลังจากจบหลักสูตรแล้ว
2. ประเด็นการนำไปใช้ประโยชน์จะขึ้นอยู่กับลักษณะหลักสูตรที่จัด

ที่	ชื่อ – นามสกุล ผู้ผ่านการ ฝึกอบรม	การนำไปใช้ประโยชน์									
		สร้าง อาชีพ	เพิ่ม รายได้	ลด รายจ่าย	แก้ปัญหา ในการ ดำรงชีวิต	มี ทักษะ	สร้าง มูลค่าเพิ่ม	ต่อยอด ภูมิ ปัญญา ท้องถิ่น	พัฒนาสู่ วิสาหกิจ ชุมชน	ต้องการได้รับ การพัฒนา ความรู้	ใช้เวลาว่าง ให้เกิด ประโยชน์

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

ตำแหน่ง.....