

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ

1.ความเป็นมา

น้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้งมีความเป็นมาจากภูมิปัญญาอาหารไทยที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน โดยคนไทยนิยมรับประทานน้ำพริกเป็นอาหารหลักคู่กับผักและข้าวสวย หลักฐานด้านตำรับอาหารไทยปรากฏชัดในสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์ เช่น ในตำราของ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ซึ่งสะท้อนว่าน้ำพริกเป็นอาหารสำคัญของครัวไทยมาแต่โบราณปลาทุกรอบผัดแห้งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในพื้นที่ชายฝั่งและตลาดทั่วไป จึงถูกนำมาใช้เป็นแหล่งโปรตีนหลักของครอบครัวไทยด้วยวิถีชีวิตที่ต้องการถนอมอาหารให้อยู่ได้นาน คนไทยจึงนำปลาทุกรอบไปทอดให้กรอบเพื่อลดความชื้นจากนั้นจึงนำมาผัดคลุกเคล้ากับพริก กระเทียม หอมแดง และเครื่องปรุงรสต่าง ๆ การผัดแบบแห้งช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและทำให้พริกพาสะดวกรสชาติที่ได้มีความเผ็ด เค็ม หวาน กลมกล่อมตามแบบฉบับอาหารไทยต่อมาได้มีการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างรายได้และเผยแพร่เอกลักษณ์ท้องถิ่น น้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้งจึงสะท้อนทั้งภูมิปัญญาการถนอมอาหารและวัฒนธรรมการกินของคนไทยอย่างชัดเจน

ปัญหาดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงการขาดการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลผลิตจากการประมง การนำปลาทุกรอบมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่รักษาได้นาน การทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง ไม่เพียงช่วยลดปัญหาปลาทุกล้นตลาด ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับปลาทุกรอบ สร้างรายได้เสริมให้กับชาวประมง

2.หลักการของหลักสูตร

เน้นคุณภาพของผลงาน มีความสะอาด ปลอดภัย

1. เน้นการเรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ
2. เป็นหลักสูตรเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้มีอาชีพและสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพที่วัดได้จริง
4. เป็นหลักสูตรนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมและใช้ในชีวิตประจำวันได้

3.จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้งได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิต
3. เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ สามารถคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้
4. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดเจตคติที่ดีต่อการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง และสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

4.กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป/ผู้ที่ประกอบอาชีพประมง

5.ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

6.โครงสร้างหลักสูตร

1. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ น้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง
2. ทักษะในการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง
- 3.การบริหารจัดการอาชีพการการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
1	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ น้ำพริกปลาทุ กรอบผัดแห้ง	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ชนิดของวัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ น้ำพริกปลาทุกรอบ ผัดแห้งได้	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับ - การทำน้ำพริก ปลาทุกรอบผัด แห้ง - การเตรียมวัสดุ และ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	วิทยากรพูดคุยซักถาม และนำตัวอย่างชิ้นงาน น้ำพริกปลาทุกรอบผัด แห้ง 1.ผู้เรียนทำแบบทดสอบ ก่อนเรียน 2.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
					30 นาที	
2	การทำน้ำพริก ปลาทุกรอบผัด แห้ง	การทำน้ำพริกปลาทุ กรอบผัดแห้ง - ส่วนผสมของ น้ำพริกปลาทุกรอบ ผัดแห้ง - ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาทุกรอบ ผัดแห้ง - บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมในการ บรรจุน้ำพริกปลา ทุกรอบผัดแห้ง	การทำน้ำพริกปลา ทุกรอบผัดแห้ง - ส่วนผสมของของ น้ำพริกปลาทุกรอบ ผัดแห้ง - ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาทุกรอบ ผัดแห้ง - ได้น้ำพริกปลาทุ กรอบผัดแห้งและ บรรจุ ภัณฑ์ที่ เหมาะสม	1.วิทยากรสาธิตและให้ ผู้เรียนปฏิบัติการทำแกง น้ำพริกปลาทุกรอบผัด แห้ง -ส่วนผสมของน้ำพริก ปลาทุกรอบผัดแห้ง -ขั้นตอนการทำน้ำพริก ปลาทุกรอบผัดแห้ง		4 ชั่วโมง

3	การบริหารจัดการอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย 2.การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2.ให้ ผู้ เ รีย น ฝึ กปฏิบัติกร คำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชี จากการประกอบอาชีพ 3.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 4.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้และทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	
รวม					1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

7. สื่อการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
2. ใบความรู้
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุจริงที่ใช้ในการฝึกอบรม ได้แก่ ปลาหนึ่ง กระเทียม หอมแดง พริกแห้ง เกลือ ผงปรุงรส น้ำตาลปีบ น้ำปลา น้ำมันพืช น้ำมันมะขามเปียก ใบมะกรูด เป็นต้น
5. แบบประเมินผลระหว่างเรียน
6. แบบประเมินความพึงพอใจ
7. แบบติดตาม

8. การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

1. การประเมินก่อนอบรม เพื่อทราบข้อมูลพื้นฐานความรู้ของผู้เรียนรายบุคคล
2. การประเมินระหว่างอบรม ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติจนจบหลักสูตร
3. การประเมินระหว่างอบรม จากการปฏิบัติ ฝึกทักษะ ได้ผลผลิต/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ การมีส่วนร่วม พฤติกรรมคุณธรรม จริยธรรม

4. ประเมินพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ความสนใจและความรับรู้ การช่วยเหลือผู้อื่น การแก้ไขปัญหาได้
5. ประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนรู้
6. ติดตามการนำความรู้ไปใช้ โดยสถานศึกษา กำหนดติดตามภายใน 30 วัน หลังจากผู้เรียน จบหลักสูตร

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีเวลาเข้ารับการฝึกอบรม ตลอดหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 ของเวลาการฝึกอบรม
2. ผู้เรียนมีผลการประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
3. ผู้เรียนมีผลการประเมินทักษะการปฏิบัติ หรือ พฤติกรรม ความสามารถ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
4. ผู้เรียนมีผลการประเมิน คุณภาพของ ผลงาน/ชิ้นงาน ความสมบูรณ์ ความถูกต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
5. ผู้เรียนมีคุณลักษณะ มีคุณธรรม จริยธรรม พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การช่วยเหลือ การมีจิตอาสาฯ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
6. ผู้เรียนมีผลการประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป

10.หลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

1. รวบรวมหลักฐานการประเมิน
2. จัดทำแบบรายงานผล
3. ออกหลักฐานการจบหลักสูตร “ใบรับรองการผ่านการฝึกอบรม”
4. นำผลการอบรมเข้าสู่ระบบการสะสมธนาคารหน่วยกิต

11.การเทียบบโอน (ถ้ามี)

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถ**ได้ และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ มีรายได้หลัก หรือ รายได้เสริม หรือ รายได้เพิ่มขึ้น / พัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม หรือ ขยายอาชีพเดิม และใช้ประโยชน์ในการดำเนินชีวิต มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปองค์ความรู้	1. ใบความรู้ 2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. แบบทดสอบก่อนเรียน	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2. แบบทดสอบก่อนเรียน	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
					30 นาที	
การทำน้ำพริกปลาทุผัดแห้ง	การทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง - ส่วนผสมของน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง - ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง - บรรจุ ภาชนะที่เหมาะสม	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง การทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง - ส่วนผสมของน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง วัตถุดิบ การทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง 1.ปลาหนึ่ง 2.กระเทียม 3.หอมแดง 4.พริกแห้ง	1. ใบความรู้ 2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำน้ำพริกปลาทุผัดแห้ง 3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ		5 ชั่วโมง

		5. น้ำปลา 6. ผงปรุงรส 7. น้ำตาลปีบ 8. น้ำมันพืช - ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง - บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปองค์ความรู้				
การบริหารจัดการ	- การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - การทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - การทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คำนวณต้นทุน การกำหนด ราคาขาย และการทำบัญชี จากการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปองค์ความรู้	1. ใบความรู้ 2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. แบบทดสอบหลังเรียน	1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2. แบบทดสอบหลังเรียน	30 นาที	
รวม					1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

คำชี้แจง: เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อที่ 1 วัตถุดิบหลักของน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้งคือข้อใด

- ก. ปลานิล
- ข. ปลาทุ
- ค. ปลาช่อน
- ง. ปลาดุก

ข้อที่ 2 การเตรียมปลาทุก่อนนำมาทำน้ำพริกควรทำอย่างไร

- ก. ล้างแล้วสับทันที
- ข. ต้มแล้วบด
- ค. นึ่งหรือทอดแล้วแกะเนื้อ
- ง. หมักเกลือก่อน

ข้อที่ 3 เครื่องปรุงใดให้รสเค็มในน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

- ก. น้ำตาลปีบ
- ข. น้ำปลา
- ค. มะนาว
- ง. พริกแห้ง

ข้อที่ 4 สมุนไพรใดช่วยเพิ่มกลิ่นหอมให้น้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

- ก. ใบมะกรูด
- ข. ใบโหระพา
- ค. ใบกระเพรา
- ง. ใบสาระแหน่

ข้อที่ 5 เหตุใดจึงต้องผัดน้ำพริกด้วยไฟอ่อนถึงปานกลาง

- ก. เพื่อให้สุกเร็ว
- ข. เพื่อประหยัดแก๊ส
- ค. เพื่อไม่ให้น้ำพริกไหม้และมีกลิ่นหอม
- ง. เพื่อให้น้ำพริกมีสีเข้ม

ข้อที่ 6 ข้อใดเป็นลักษณะที่ดีของน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

- ก. มีน้ำเยิ้มมาก
- ข. สีซีด ไม่มีกลิ่น
- ค. แห้ง ร่วน มีกลิ่นหอม
- ง. มีรสขม

ข้อที่ 7 หากต้องการยืดอายุการเก็บรักษาควรทำอย่างไร

- ก. เก็บไว้ในที่อุณหภูมิสูง
- ข. ใส่ภาชนะเปิดฝา
- ค. ผัดให้แห้งและเก็บในภาชนะปิดสนิท
- ง. เติมน้ำเพิ่ม

ข้อที่ 8 ภาชนะใดเหมาะสมที่สุดในการบรรจุน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

- ก. ถูพลาสติกบาง
- ข. กล่องกระดาษ
- ค. ขวดหรือกล่องที่มีฝาปิดสนิท
- ง. ใบตอง

ข้อที่ 9 ข้อใดเป็นประโยชน์ของการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

- ก. ใช้วัตถุดิบราคาแพง
- ข. เก็บไว้ได้ไม่นาน
- ค. เพิ่มมูลค่าให้ปลาทุ
- ง. ต้องใช้เครื่องมือซับซ้อน

ข้อที่ 10 น้ำพริกปลาทุผัดแห้งสามารถรับประทานคู่กับสิ่งใดได้ดีที่สุด

- ก. ขนมหวาน
 - ข. ผลไม้
 - ค. ผักสดและข้าวสวย
 - ง. เครื่องดื่ม
-

ใบความรู้ที่ 1 การทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

1.ความเป็นมา

พื้นที่ตำบลบ้านนามีชุมชนชาวประมงอยู่หลายชุมชน มีอาชีพหลักการทำประมงชายฝั่ง มีเฉพาะการจับปลาที่มีอยู่ในช่วงฤดูกาล จะมีปลาจำนวนมาก เกินความต้องการของตลาดส่งผลให้เกิดปัญหาราคาปลาทูตกต่ำ จำหน่ายได้ยากทำให้ปลาทูเน่าเสีย

ปัญหาดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงการขาดการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลผลิตจากการประมง การนำปลาทูมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่รักษาได้นาน การทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง ไม่เพียงช่วยลดปัญหาปลาทูล้นตลาด ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับปลาทู สร้างรายได้เสริมให้กับชาวประมง

2.วัสดุ/ส่วนผสม

- 1.เนื้อปลาทู 2 ตัว
2. หอมแดงเจียว 100 กรัม
3. กระเทียมเจียว 100 กรัม
4. พริกแห้ง 10 กรัม
5. น้ำมะขามเปียก 2.5 ช้อนโต๊ะ
6. น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ
8. ใบมะกรูดทอด

3.อุปกรณ์

1. ชั่งนึ่งอาหาร
2. มีด เขียง
3. ชุดอุปกรณ์ หม้อแกง ถังแก๊ส
4. กระทะ ตะหลิว
5. ครก
6. กะละมัง



ใบความรู้ที่ 2 ทักษะการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง

1.ส่วนผสม

1. เนื้อปลาทุ 2 ตัว
2. หอมแดงเจียว 100 กรัม
3. กระเทียมเจียว 100 กรัม
4. พริกแห้ง 10 กรัม
5. น้ำมะขามเปียก 2.5 ช้อนโต๊ะ
6. น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ
8. ใบมะกรูดทอด

2.วิธีทำ/ขั้นตอน

วิธีทำ”น้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง”

1.ขั้นตอนแรก นำเนื้อปลาทุผสมกับน้ำมันพืช2ทัพพี แล้วตำให้เนื้อปลาทุละเอียดฟู แล้วนำเนื้อปลาทุไปทอดด้วยไฟกลางให้เนื้อปลาทุกรอบเหลืองฟู แล้วตักพักไว้ก่อน

2.ขั้นตอนที่2 นำหอมแดง กระเทียมจีน ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกแห้ง มาเจียวให้สุกกรอบ เสร็จแล้วพักทุกอย่างให้เย็นตัวสักนิด ให้เจียวที่ละเอียดอย่างน๊ะครับ เมื่อทุกอย่างเย็นตัว นำหอม กระเทียม ตะไคร้เจียว และพริกทอดมาปั่นให้ละเอียด ส่วนพริกทอดให้ปั่นแค่ครึ่งเดียว ใบมะกรูดไม่ต้องปั่นน๊ะครับ

3.ขั้นตอนที่3 ตั้งกระทะแต่ยังไม่ต้องเปิดเตาแก๊ส ให้ใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาลทราย น้ำปลา ลงในกระทะแล้วค่อยเปิดเตาแก๊ส ใช้ไฟอ่อน เคี่ยวน้ำเครื่องปรุงให้มีความเข้มข้น

4.ขั้นตอนที่4 เมื่อน้ำเครื่องปรุงเข้มข้นแล้ว ให้ใส่เนื้อปลาทุทอดกรอบลงไปแล้วผัดคลุกเคล้าให้เนื้อปลาทุกรอบเข้ากับน้ำเครื่องปรุง เมื่อผัดเข้ากันดีให้ใส่หอมแดง กระเทียม ตะไคร้เจียวที่ปั่นละเอียดลงไป ตามด้วยใบมะกรูดทอดกรอบ และพริกทอดที่แบ่งไว้ใส่ลงไปหมดเลย แล้วก็ผัดทุกอย่างให้เข้ากัน ผัดทุกอย่างเข้ากันดี ก็ปิดแก๊สจัดเสิร์ฟ”น้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง”



ใบความรู้ที่ 3 เรื่องการบริหารจัดการอาชีพ

การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

1. การบริหารจัดการอาชีพ

การบริหารจัดการอาชีพ หมายถึง การวางแผนและจัดการงานอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาขาย และการบันทึกบัญชีรายรับ-รายจ่าย เพื่อให้การประกอบอาชีพมีประสิทธิภาพ สามารถสร้างรายได้ และพัฒนาอาชีพได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

2. การคำนวณต้นทุนการผลิต การคำนวณต้นทุน คือ การคำนวณค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตสินค้า เพื่อทราบต้นทุนที่แท้จริงและนำไปใช้กำหนดราคาขาย

ตัวอย่างการคำนวณ ต้นทุนการทำน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง (สำหรับ 8 กระจุก)

ตารางต้นทุนวัตถุดิบ

รายการ	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวม (บาท)
เนื้อปลาทุ	2 ตัว	20 บาท	40 บาท
หอมแดงเจียว	100 กรัม	(กก.ละ ~240 บาท)	24 บาท
กระเทียมเจียว	100 กรัม	(กก.ละ ~220 บาท)	22 บาท
พริกแห้ง	10 กรัม	(กก.ละ ~300 บาท)	3 บาท
น้ำมะขามเปียก	2.5 ชต.	5 บาท	5 บาท
น้ำปลา 3 ชต.	3 ชต.	3 บาท	3 บาท
น้ำตาลปีบ	1 ชต.	1 บาท	1 บาท
ใบมะกรูดทอด	(ใช้เล็กน้อย) 2 บาท	2 บาท	2 บาท
รวมต้นทุนวัตถุดิบ			100 บาท

ต้นทุนแฝง (โดยประมาณ)

รายการ	ประมาณ (บาท)
ค่าแก๊ส / ค่าไฟ	10
ค่าแรง (คิดเหมาจ่าย)	50

รวมต้นทุนแฝง = 60 บาท  สรุปต้นทุนรวมทั้งหมด $100 + 60 = 160$ บาท

ถ้าทำได้ 8 กระจุก  ต้นทุนต่อกระจุก $= 160 \div 8 = 20$ บาท/กระจุก

4. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายจากการประกอบอาชีพ

บัญชีรายรับ-รายจ่าย คือ การบันทึกข้อมูลเงินที่ได้รับและเงินที่จ่ายไปจากการประกอบอาชีพ เพื่อใช้ตรวจสอบกำไร-ขาดทุน และวางแผนการพัฒนาอาชีพ

ประโยชน์ของการทำบัญชี

- ทราบรายรับ รายจ่าย และกำไรที่แท้จริง
- ช่วยควบคุมค่าใช้จ่าย
- ใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนพัฒนาอาชีพ

ตัวอย่างรายการบัญชีอย่างง่าย

รายการ	รายรับ (บาท)	รายจ่าย (บาท)
ขายน้ำพริกปลาทุกรอบผัดแห้ง	240	—
ค่าวัตถุดิบ	—	100
ค่าแก๊ส/ไฟ	—	50
รวม	240	150

$$\text{กำไร} = \text{รายรับ} - \text{รายจ่าย} = 90 \text{ บาท}$$

สรุป

การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เป็นพื้นฐานสำคัญของการบริหารจัดการอาชีพ ช่วยให้การประกอบอาชีพมีความเป็นระบบ ลดความเสี่ยงในการขาดทุน และสามารถพัฒนาอาชีพได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

แบบประเมินผลการฝึกอบรม

โครงการ/หลักสูตร.....จำนวน.....ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... สถานที่จัด ณ.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ลำดับ ที่	เลข ประจำตัว ประชาชน	ชื่อ - สกุล	1. ความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหา สาระ (20)	2. ทักษะ การ ปฏิบัติ (40)	3. คุณภาพ ของผลงาน/ การปฏิบัติ (40)	4. ผลการ ประเมิน รวม(100)	ระดับ การประเมิน (ผ่าน/ไม่ ผ่าน)

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตร อาจดำเนินการได้ ดังนี้

1. การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
2. ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และเข้าร่วมการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนชั่วโมงฝึกอบรม จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร
 (.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับผิดชอบ
 (.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ/เขต.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

คำอธิบายแบบประเมินผลการฝึกอบรม

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - ต้องได้ 24 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติ ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ - **ทั้งนี้ เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น - ต้องได้ 24 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
รวมคะแนน (100 คะแนน)		

แบบประเมินความพึงพอใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

(/) ฝึกอบรมด้านอาชีพ () พัฒนาทักษะชีวิต () พัฒนาสังคมและชุมชน () เศรษฐกิจพอเพียง

โครงการ/หลักสูตร.....จำนวน.....ชั่วโมง

สถานที่จัด ณบ้านเลขที่.....หมู่ที่.....อำเภอ จังหวัด

x x x x x x x x

คำชี้แจงสำหรับแบบประเมิน

แบบประเมินชุดนี้ มี 4 ส่วน ขอให้ผู้เรียนเลือกตอบและกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ตรงกับข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผู้ตอบ1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 0 - 6 ปี ☐ 6 - 15 ปี ☐ 15 - 18 ปี☐ 18 - 39 ปี ☐ 40 - 59 ปี ☐ 60 ปี ขึ้นไป3. สถานะ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ผู้ประกอบอาชีพ ☐ อื่น ๆ4. วุฒิการศึกษา ☐ ไม่จบประถมศึกษา ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า☐ มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ☐ อนุปริญญา☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี5. อาชีพ ☐ รับราชการ ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ☐ ค้าขาย☐ เกษตรกรรม ☐ รับจ้าง ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

6. กลุ่มเป้าหมาย

☐ ผู้นำท้องถิ่น ☐ อบต. ☐ ผู้ต้องขัง ☐ ทหารกองประจำการ☐ แรงงานไทย ☐ แรงงานต่างด้าว ☐ เกษตร ☐ อสม.☐ อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยพิจารณาข้อคำถามแต่ละข้อที่ตรงกับตามความจริง เพื่อนำไปพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไปมีค่าคะแนนดังนี้

5 คะแนน หมายถึง ระดับดีมาก , 4 คะแนน หมายถึง ระดับดี

3 คะแนน หมายถึง ระดับปานกลาง , 2 คะแนน ระดับกำลังพัฒนา 1 คะแนน หมายถึง ระดับปรับปรุง

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		ดีมาก	ดี	ปานกลาง	กำลังพัฒนา	ปรับปรุง	
ตอนที่ 1 ความพึงพอใจด้านเนื้อหา							
1	เนื้อหาตรงตามความต้องการ						
2	เนื้อหาเพียงพอต่อความต้องการ						
3	เนื้อหาปัจจุบันทันสมัย						
4	เนื้อหา มีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต						
ตอนที่ 2 ความพึงพอใจด้านกระบวนการจัดกิจกรรมการอบรม							
5	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
6	การออกแบบกิจกรรมเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
7	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับเวลา						
8	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย						
9	วิธีการวัดผล/ประเมินผลเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
ตอนที่ 3 ความพึงพอใจต่อวิทยากร							
10	วิทยากรสามารถถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์ได้อย่างเหมาะสม						
11	วิทยากรมีการใช้สื่ออย่างเหมาะสม						
12	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมและซักถาม						
ตอนที่ 4 ความพึงพอใจด้านการอำนวยความสะดวก							
13	สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก						
14	การสื่อสาร การสร้างบรรยากาศเพื่อให้เกิดการเรียนรู้						
15	การบริการ การช่วยเหลือและการแก้ปัญหา						
16	อาหาร/อาหารว่างและเครื่องดื่ม						

ส่วนที่ 3 ด้านการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมไปใช้ประโยชน์ หรือไม่ อย่างไร

- () ไม่ได้ใช้ประโยชน์ () ได้นำไปใช้ประโยชน์ (กรณีนำไปใช้ให้ดำเนินการต่อ) ในเรื่อง
- () ประกอบอาชีพ มีรายได้หลัก () ประกอบอาชีพ มีรายได้เสริม มีรายได้เพิ่มมากขึ้น
 - () พัฒนาอาชีพ () ต่อยอดอาชีพ () ขยายอาชีพ (จากอาชีพเดิมที่ดำเนินอยู่ให้ดีขึ้น)
 - () ใช้ในการดำเนินชีวิต ช่วยเหลือครอบครัวให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
 - () ถ่ายทอดขยายผลให้แก่บุคคลอื่น หรือ ช่วยเหลือพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
 - () ช่วยเหลือ พัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
 - () การพัฒนาตนเอง พัฒนาความรู้ ทักษะ หรือ ความเชี่ยวชาญให้กับตนเอง
 - () อื่น ๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 4 ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมการฝึกอบรม (เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไป

.....

.....

.....

ขอขอบคุณ

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 ผู้ผ่านการฝึกอบรม	การนำไปใช้ประโยชน์									
		สร้างอาชีพ	เพิ่มรายได้	ลดรายจ่าย	แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต	มีทักษะ	สร้างมูลค่าเพิ่ม	ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น	พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน	ต้องการได้รับการพัฒนาความรู้	ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

