

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมถ้วยแพนซี จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

1. ความเป็นมา

ตามนโยบายของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ที่มุ่งส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ภายใต้แนวคิด “Learn to Earn” เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน โดยเน้นการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่และความต้องการของชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมถ้วยแพนซีขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การทำขนมไทยประยุกต์ที่มีสีสันสวยงาม เพิ่มมูลค่าสินค้า สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติจริง (Active Learning) ควบคู่กับการคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย และการบริหารจัดการอาชีพอย่างเหมาะสม ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

2. หลักการของหลักสูตร

- 2.1 เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกทักษะอาชีพด้านอาหารที่สามารถนำไปใช้ได้จริง
- 2.2 ส่งเสริมการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- 2.3 ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- 2.4 ยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการประกอบอาชีพ

3. จุดมุ่งหมาย

- 3.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมถ้วยแพนซี
- 3.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมถ้วยแพนซีได้อย่างถูกต้อง ถูกสุขลักษณะ
- 3.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและตั้งราคาจำหน่ายได้
- 3.4 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้

4.เป้าหมาย คือ ประชาชน

- 4.1 ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
- 4.2 ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

6.โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมถ้วยแพนซี จำนวน 5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	ผู้เรียนบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้	- ความเป็นมาของขนมถ้วย - โอกาสทางการตลาด	วิทยากรบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ผู้เรียนสามารถทำขนมได้ถูกต้อง	- วัตถุดิบและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำแป้งและหน้าขนม - การนึ่งขนม - การตกแต่ง	สาธิตและฝึกปฏิบัติจริง		4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนคำนวณต้นทุนได้ 2. ตั้งราคาจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุน - การตั้งราคาขาย - การเพิ่มมูลค่าสินค้า	อธิบายและฝึกคำนวณ	15 นาที	
4.	โครงการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนอธิบายองค์ประกอบโครงการได้ 2. เขียนโครงการประกอบอาชีพได้	- ความสำคัญของโครงการอาชีพ - องค์ประกอบโครงการ - การเขียนโครงการขนมถ้วยแพนซี	อธิบาย ยกตัวอย่างและฝึกเขียนโครงการ	15 นาที	
					1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

7. สื่อการเรียนรู้

7.1 ใบความรู้

7.2 ใบงาน

7.3 วัตถุดิบและอุปกรณ์จริง

7.4 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์

8. การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

8.1 แบบทดสอบก่อน-หลังการฝึกอบรม

8.2 การประเมินจากการปฏิบัติจริง

8.3 การประเมินผลงานขนมที่ทำได้

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

9.1 เข้าร่วมการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

9.2 ผ่านการประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

10. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

10.1 แบบลงทะเบียน

10.2 แบบทดสอบก่อน-หลัง

10.3 ใบประเมินผล

10.4 ภาพกิจกรรม

10.5 วุฒิบัตร

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ (ที่สอดคล้องกับข้อ 6) แขนงตอนขอจัด และ

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร..การทำขนมถ้วยแพนซี 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	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการประกอบอาชีพ	- ความเป็นมาของขนมถ้วยแพนซี - โอกาสทางการตลาด - แนวทางสร้างรายได้	- ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - วิทยากรบรรยายและซักถาม - แลกเปลี่ยนประสบการณ์	ใบความรู้ / ตัวอย่างผลิตภัณฑ์	การซักถาม / การมีส่วนร่วม	30 นาที	
ทักษะการทำขนมถ้วยแพนซี	- วัตถุดิบและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำแบ่งและหน้าขนม - การนึ่งและตกแต่ง	- วิทยากรสาธิต - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงทุกขั้นตอน - ให้คำแนะนำแก้ไข	วัตถุดิบจริง / ใบงาน	ประเมินจากการปฏิบัติและผลงาน		4 ชั่วโมง
การบริหารจัดการอาชีพ	- การคิดต้นทุน - การตั้งราคาขาย - การเพิ่มมูลค่า	- อธิบายการคิดต้นทุน - ฝึกคำนวณราคาจำหน่าย - อภิปรายแนวทางจำหน่าย	ตัวอย่างบัญชีรายรับ-รายจ่าย	ตรวจใบงาน / ซักถาม	15 นาที	
โครงการประกอบอาชีพ	- ความสำคัญของโครงการอาชีพ - องค์ประกอบของโครงการ - การเขียนโครงการขนมถ้วยแพนซี	- อธิบายองค์ประกอบโครงการ - ยกตัวอย่างโครงการ - ฝึกเขียนโครงการอาชีพ	ตัวอย่างโครงการ / ใบงาน	ตรวจผลงานโครงการ	15 นาที	
รวม					1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

**** เน้นการปฏิบัติ*****บูรณาการเนื้อหาสอดคล้องหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง (คิดก่อนทำ นำ 3 ท่วง 2 เงื่อนไข มาใช้ในการจัดฯ ในการเขียนกระบวนการเรียนรู้ประกอบการประเมิน 3 เรื่อง ดังนี้
ความรู้ ความเข้าใจ , ทักษะการปฏิบัติ , คุณภาพผลงานชิ้นงาน การนำไปใช้

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม การทำขนมถ้วยแพนซี.. จำนวน 5 ชั่วโมง

คำชี้แจง ให้ผู้เข้าอบรมทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูกต้องที่สุด (เลือกตอบ ก-ง)

ข้อ 1 ขนมถ้วยเป็นขนมไทยประเภทใด

- ก. ขนมทอด
- ข. ขนมนี้้ง
- ค. ขนมอบ
- ง. ขนมต้ม

ข้อ 2 วัตถุดิบหลักในการทำแป้งขนมถ้วยคือข้อใด

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

ข้อ 3 ส่วนผสมสำคัญที่ทำให้หน้าขนมถ้วยมีรสเค็มมันคือข้อใด

- ก. น้ำตาลทราย
- ข. น้ำตาลปีบ
- ค. กะทิ
- ง. ไข่ไก่

ข้อ 4 การเลือกวัตถุดิบที่ดีควรคำนึงถึงข้อใด

- ก. ราคาถูกที่สุด
- ข. สด สะอาด ปลอดภัย
- ค. สีสวย
- ง. ชื้อจากที่ใกล้บ้าน

ข้อ 5 ขั้นตอนใดควรทำก่อนการนึ่งขนม

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

ข้อ 6 การนึ่งขนมถ้วยควรใช้อุณหภูมิแบบใด

- ก. ไฟอ่อน
- ข. ไฟกลางสม่ำเสมอ
- ค. ไฟแรงมาก
- ง. ไม่ต้องปิดฝา

ข้อ 7 ข้อใดเป็นองค์ประกอบของต้นทุนการผลิต

ก. ค่าวัตถุดิบ

ข. ค่าแรง

ค. ค่าสาธารณูปโภค

ง. ถูกทุกข้อ

ข้อ 8 การเพิ่มมูลค่าขนมกล้วยแพนซีทำได้โดยวิธีใด

ก. เพิ่มสีส่นและรูปแบบ

ข. พัฒนาบรรจุภัณฑ์

ค. ทำหลายรสชาติ

ง. ถูกทุกข้อ

ข้อ 9 การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายมีประโยชน์อย่างไร

ก. เพื่อความสวยงาม

ข. เพื่อวิเคราะห์กำไร-ขาดทุน

ค. เพื่อโฆษณา

ง. เพื่อประหยัดเวลา

ข้อ 10 หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่ใช้ในการประกอบอาชีพคือข้อใด

ก. ความพอประมาณ

ข. ความมีเหตุผล

ค. การมีภูมิคุ้มกัน

ง. ถูกทุกข้อ

เฉลยแบบทดสอบ

1. ข

2. ข

3. ค

4. ข

5. ข

6. ข

7. ง

8. ง

9. ข

10. ง

ใบความรู้ เรื่อง การทำขนมถ้วยแฟนซี

◆ เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับขนมถ้วยแฟนซี



1.ความเป็นมา

ขนมถ้วยเป็นขนมไทยโบราณประเภทขนมหนึ่ง มีลักษณะเป็น 2 ชั้น ได้แก่

- ชั้นล่าง (ตัวแป้ง) รสหวาน
- ชั้นบน (หน้ากะทิ) รสเค็มมัน

ในปัจจุบันมีการพัฒนาเป็น “ขนมถ้วยแฟนซี” โดยเพิ่มสีสันทูลดลาย และรูปทรงให้ทันสมัย เหมาะกับตลาดยุคใหม่ เช่น งานจัดเลี้ยง ตลาดออนไลน์ และของฝาก

2. ลักษณะของขนมถ้วยที่ดี

- เนื้อแป้งนุ่ม ไม่แข็ง
- ไม่แฉะหรือเละ
- หน้ากะทิไม่แตกมัน

กลิ่นหอมกะทิ

- สีสันทูลดงาม

3. คุณค่าทางโภชนาการ (โดยประมาณ)

- ให้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต
- ให้ไขมันจากกะทิ
- ควรบริโภคในปริมาณเหมาะสม

เรื่องที่ 2 วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมถ้วยแฟนซี



1. วัตถุดิบส่วนแป้ง

- แป้งข้าวเจ้า
- น้ำตาลปี๊บ / น้ำตาลทราย
- กะทิ
- น้ำสะอาด
- สีธรรมชาติ (ใบเตย อัญชัน ฟักทอง)

2. วัตถุดิบหน้ากะทิ

- กะทิ
- แป้งข้าวเจ้าเล็กน้อย
- เกลือป่น

3. อุปกรณ์ที่ใช้

- ถ้วยตะไล / ถ้วยซิลิโคน
- หม้อนึ่ง
- ช้อนตวง
- ถ้วยผสม
- กระชอนกรองแป้ง

4. หลักการเลือกวัตถุดิบ

- เลือกแป้งใหม่ ไม่มีกลิ่นอับ
- กะทิก้นสดหรือคุณภาพดี
- น้ำสะอาด
- วัตถุดิบต้องไม่หมดอายุ

เรื่องที่ 3 ขั้นตอนการทำขนมถ้วยแฟนซีอย่างละเอียด



ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมแป้ง

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล และกะทิ
2. คนให้เข้ากันจนละลาย
3. กรองด้วยกระชอนเพื่อให้เนื้อเนียน

ขั้นตอนที่ 2 การนึ่งตัวแป้ง

1. ตั้งหม้อนึ่งให้เดือดก่อน
2. เทแป้งลงถ้วยประมาณ 3/4 ถ้วย
3. นึ่งด้วยไฟกลาง 5-7 นาที

ขั้นตอนที่ 3 การทำหน้ากะทิ

1. ผสมกะทิ แป้ง และเกลือ
2. คนให้เข้ากัน
3. หยอดหน้าบนตัวขนม

ขั้นตอนที่ 4 การนึ่งรอบที่สอง

- นึ่งต่ออีก 3-5 นาที
- ยกลงพักให้เย็น

◆ เรื่องที่ 4 เทคนิคเพิ่มความสวยงามและการสร้างรายได้



เทคนิคการทำให้สวยงาม

- ทำ 2 สีในถ้วยเดียว
- ใช้สีจากธรรมชาติ
- ทำลวดลายหมุน

การคำนวณต้นทุนเบื้องต้น (ตัวอย่าง)

ต้นทุนวัตถุดิบ 300 บาท

ผลิตได้ 100 ถ้วย

ต้นทุนต่อถ้วย = 3 บาท

ขายถ้วยละ 5 บาท

กำไรต่อถ้วย = 2 บาท

กำไรทั้งหมด = 200 บาท

แนวทางการจำหน่าย

- ตลาดนัด
- งานบุญ งานโรงเรียน
- ขายออนไลน์ (Facebook / Line)
- รับทำตามออเดอร์

◆ การบูรณาการหลักเศรษฐกิจพอเพียง

- ความพอประมาณ: ผลิตตามกำลังทุน
- ความมีเหตุผล: คำนวณต้นทุนก่อนขาย
- มีภูมิคุ้มกัน: สำรองเงินทุน

ใบงานที่ 2

คำชี้แจง ให้นักศึกษาศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ ต้นทุน การตั้งราคาขาย และกำไรจากการจำหน่ายสินค้า จากตัวอย่างที่กำหนด และตอบคำถามต่อไปนี้ให้ครบถ้วน พร้อมแสดงวิธีคิด

คำชี้แจง

ให้นักศึกษาศึกษาตัวอย่างการคำนวณต้นทุนสินค้า และฝึกคำนวณตามโจทย์ที่กำหนด โดยกรอกข้อมูลลงใน ตารางให้ครบถ้วน

ตอนที่ 1 ตารางคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ตัวอย่างการผลิตสินค้า เช่น ขนมกล้วย

ลำดับ	รายการวัตถุดิบ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
1	แป้งข้าวเจ้า			
2	น้ำตาล			
3	กะทิ			
4	เกลือ			
5	กล้วยบรรจุ			
6	อื่น ๆ			

รวมต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมด = _____ บาท

ตอนที่ 2 ตารางคำนวณต้นทุนการผลิต

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

ต้นทุนรวมทั้งหมด = _____ บาท

ตอนที่ 3 ตารางคำนวณต้นทุนต่อหน่วย

รายการ	จำนวน
ต้นทุนรวมทั้งหมด	
จำนวนสินค้าที่ผลิตได้	
ต้นทุนต่อหน่วย	

สูตรคำนวณ

ต้นทุนต่อหน่วย = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนสินค้าที่ผลิตได้

ตอนที่ 4 ตารางการตั้งราคาขาย

รายการ	จำนวน
ต้นทุนต่อหน่วย	
กำไรที่ต้องการต่อหน่วย	
ราคาขายต่อหน่วย	

สูตรคำนวณ

ราคาขาย = ต้นทุนต่อหน่วย + กำไรที่ต้องการ

ตอนที่ 5 ตารางคำนวณกำไรรวม

รายการ	จำนวน
ราคาขายต่อหน่วย	
ต้นทุนต่อหน่วย	
กำไรต่อหน่วย	
จำนวนสินค้าที่ขายได้	
กำไรรวมทั้งหมด	

สูตรคำนวณ

กำไรต่อหน่วย = ราคาขาย - ต้นทุน

กำไรรวม = กำไรต่อหน่วย × จำนวนที่ขายได้

ตอนที่ 6 ตารางวิเคราะห์ช่องทางการจำหน่าย

ช่องทางการขาย	จำนวนสินค้าที่คาดว่าจะขายได้	ราคาขาย	รายได้รวม
ตลาดนัด			
งานโรงเรียน			
ขายออนไลน์			
รับทำตามออเดอร์			

ตอนที่ 7 วิเคราะห์ผลกำไร

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
รายได้รวมจากการขาย	
ต้นทุนรวม	
กำไรสุทธิ	

สูตร

กำไรสุทธิ = รายได้รวม - ต้นทุนรวม

คำถามวิเคราะห์

1. หากต้นทุนเพิ่มขึ้น นักศึกษาจะปรับราคาขายอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

2. ช่องทางการขายแบบใดทำกำไรได้มากที่สุด เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

.....

3. หากขายสินค้าไม่หมด นักศึกษาจะมีวิธีแก้ปัญหาอย่างไร

.....

.....

.....

.....

เฉลยใบงาน

เรื่อง การคำนวณต้นทุนเบื้องต้นและการวางแผนจำหน่ายสินค้า

ตอนที่ 2 คำถามวิเคราะห์

1.1 หากผลิตสินค้าได้ 150 ถ้วย โดยใช้ต้นทุนเท่าเดิม (300 บาท)

วิธีคิด

ต้นทุนต่อถ้วย = ต้นทุนทั้งหมด ÷ จำนวนสินค้า

$$= 300 \div 150 = 2 \text{ บาทต่อถ้วย}$$

คำตอบ

ต้นทุนต่อถ้วยเท่ากับ 2 บาท

1.2 หากต้องการกำไรถ้วยละ 4 บาท

วิธีคิด

ราคาขาย = ต้นทุน + กำไร

$$= 3 + 4$$

$$= 7 \text{ บาท}$$

คำตอบ

ควรขายถ้วยละ 7 บาท

1.3 หากขายสินค้าได้เพียง 80 ถ้วย จากทั้งหมด 100 ถ้วย

กำไรต่อถ้วย = 2 บาท

วิธีคิด

กำไรรวม = กำไรต่อถ้วย × จำนวนที่ขายได้

$$= 2 \times 80$$

$$= 160 \text{ บาท}$$

คำตอบ

กำไรรวม 160 บาท

1.4 หากต้นทุนวัตถุดิบเพิ่มขึ้นเป็น 400 บาท

ผลิตได้ 100 ถ้วย และขายถ้วยละ 5 บาท

วิธีคิด

$$\text{ต้นทุนต่อถ้วย} = 400 \div 100 = 4 \text{ บาท}$$

$$\text{กำไรต่อถ้วย} = 5 - 4 = 1 \text{ บาท}$$

$$\text{กำไรรวม} = 1 \times 100 = 100 \text{ บาท}$$

คำตอบ กำไรรวม 100 บาท

ตอนที่ 3 การคิดวิเคราะห์สถานการณ์

ต้นทุน

$$\text{วัตถุดิบ} = 350 \text{ บาท}$$

$$\text{บรรจุภัณฑ์} = 150 \text{ บาท}$$

$$\text{ค่าแก๊ส / ค่าไฟ} = 100 \text{ บาท}$$

3.1 ต้นทุนรวมทั้งหมด

วิธีคิด

$$350 + 150 + 100 = 600 \text{ บาท}$$

คำตอบ

ต้นทุนรวม 600 บาท

3.2 หากผลิตได้ 120 ถ้วย

วิธีคิด $\text{ต้นทุนต่อถ้วย} = 600 \div 120 = 5 \text{ บาท}$

คำตอบ

ต้นทุนต่อถ้วย 5 บาท

3.3 หากตั้งราคาขายถ้วยละ 8 บาท

วิธีคิด

$$\text{กำไรต่อถ้วย} = \text{ราคาขาย} - \text{ต้นทุน} = 8 - 5 = 3 \text{ บาท}$$

คำตอบ

กำไรต่อถ้วย 3 บาท

3.4 หากขายหมดทั้งหมด 120 ถ้วย

วิธีคิด

กำไรรวม = $3 \times 120 = 360$ บาท

คำตอบ

กำไรรวม 360 บาท

ตอนที่ 4 การวางแผนการจำหน่ายสินค้า (ตัวอย่างคำตอบ)

ช่องทางการขาย	ข้อดี	ข้อจำกัด
ตลาดนัด	มีลูกค้าจำนวนมาก	ต้องเสียค่าเช่าที่
งานบุญ / งานโรงเรียน	ขายง่าย มีคนรวมตัวมาก	ขายได้เฉพาะช่วงเวลา
ขายออนไลน์	เข้าถึงลูกค้าได้กว้าง	ต้องมีการส่งสินค้า
รับทำตามออเดอร์	ลดความเสี่ยงของสินค้าเหลือ	ต้องใช้เวลาผลิตตามคำสั่ง

ตอนที่ 6 คำถามสะท้อนความคิด (ตัวอย่าง)

1. การคำนวณต้นทุนมีความสำคัญต่อการทำธุรกิจอย่างไร

ช่วยให้ผู้ขายรู้ต้นทุนที่แท้จริง และสามารถตั้งราคาขายให้เหมาะสม เพื่อให้ธุรกิจมีกำไรและไม่ขาดทุน

2. หากตั้งราคาขายต่ำเกินไปจะเกิดผลอย่างไร

อาจทำให้กำไรน้อยหรือขาดทุน เพราะราคาขายไม่ครอบคลุมต้นทุนการผลิต

3. หากตั้งราคาสูงเกินไปจะมีผลต่อยอดขายหรือไม่

มีผล เพราะลูกค้าอาจเลือกซื้อสินค้าจากร้านอื่นที่ราคาถูกกว่า ทำให้ยอดขายลดลง

4. วิธีจำหน่ายที่เหมาะสมที่สุดเช่น ขายออนไลน์และรับออเดอร์ เพราะสามารถเข้าถึงลูกค้าได้จำนวนมาก และลดความเสี่ยงของสินค้าคงเหลือ

ใบงานที่ 2

คำชี้แจง

ให้นักศึกษาศึกษาตัวอย่างการคำนวณต้นทุนสินค้า และฝึกคำนวณตามโจทย์ที่กำหนด โดยกรอกข้อมูลลงในตารางให้ครบถ้วน

ตอนที่ 1 ตารางคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ตัวอย่างการผลิตสินค้า เช่น ขนมกล้วย

ลำดับ	รายการวัตถุดิบ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
1	แป้งข้าวเจ้า			
2	น้ำตาล			
3	กะทิ			
4	เกลือ			
5	กล้วยบรรจุ			
6	อื่น ๆ			

รวมต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมด = _____ บาท

ตอนที่ 2 ตารางคำนวณต้นทุนการผลิต

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

ต้นทุนรวมทั้งหมด = _____ บาท

ตอนที่ 3 ตารางคำนวณต้นทุนต่อหน่วย

รายการ	จำนวน
ต้นทุนรวมทั้งหมด	
จำนวนสินค้าที่ผลิตได้	
ต้นทุนต่อหน่วย	

สูตรคำนวณ

ต้นทุนต่อหน่วย = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนสินค้าที่ผลิตได้

ตอนที่ 4 ตารางการตั้งราคาขาย

รายการ	จำนวน
ต้นทุนต่อหน่วย	
กำไรที่ต้องการต่อหน่วย	
ราคาขายต่อหน่วย	

สูตรคำนวณ

ราคาขาย = ต้นทุนต่อหน่วย + กำไรที่ต้องการ

ตอนที่ 5 ตารางคำนวณกำไรรวม

รายการ	จำนวน
ราคาขายต่อหน่วย	
ต้นทุนต่อหน่วย	
กำไรต่อหน่วย	
จำนวนสินค้าที่ขายได้	
กำไรรวมทั้งหมด	

สูตรคำนวณ

กำไรต่อหน่วย = ราคาขาย - ต้นทุน

กำไรรวม = กำไรต่อหน่วย × จำนวนที่ขายได้

ตอนที่ 6 ตารางวิเคราะห์ช่องทางการจำหน่าย

ช่องทางการขาย	จำนวนสินค้าที่คาดว่าจะขายได้	ราคาขาย	รายได้รวม
ตลาดนัด			
งานโรงเรียน			
ขายออนไลน์			
รับทำตามออเดอร์			

ตอนที่ 7 วิเคราะห์ผลกำไร

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
รายได้รวมจากการขาย	
ต้นทุนรวม	
กำไรสุทธิ	

สูตร

กำไรสุทธิ = รายได้รวม - ต้นทุนรวม

คำถามวิเคราะห์

4. หากต้นทุนเพิ่มขึ้น นักศึกษาจะปรับราคาขายอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

5. ช่องทางการขายแบบใดทำได้มากที่สุด เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

.....

6. หากขายสินค้าไม่หมด นักศึกษาจะมีวิธีแก้ปัญหาอย่างไร

.....

.....

.....

.....

แบบประเมินความพึงพอใจ

โครงการ/หลักสูตร.....

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... ถึง วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

สถานที่จัด.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา..... อาชีพ.....

คำชี้แจง 1. แบบประเมินความพึงพอใจ มี 4 ตอน

2. โปรดแสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
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						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม

ศก.ระดับตำบล/แขวง ศก.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	ต่อ ยอด ภูมิ ปัญญา ท้องถิ่น	พัฒนาสู่ วิสาหกิจ ชุมชน	ต้องการ ได้รับ การ พัฒนา ความรู้	ใช้เวลา ว่างให้ เกิด ประโยชน์

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

ตำแหน่ง.....

