

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพะเยา

1. ความเป็นมา

แกงมัสมั่นเนื้อ เป็นอาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างชาติ โดยเฉพาะชาวเปอร์เซียและอินเดียที่เข้ามาค้าขายในสมัยกรุงศรีอยุธยา คำว่า “มัสมั่น” สันนิษฐานว่ามาจากคำว่า “มุสลิม” สะท้อนถึงรากวัฒนธรรมของชาวมุสลิมที่นำเครื่องเทศเข้ามาเผยแพร่ในไทย จุดเด่นของมัสมั่นเนื้อคือการใช้เครื่องเทศหลากหลายชนิด เช่น ลูกผักชี ยี่หระ อบเชย กานพลู ผสมผสานกับกะทิ ทำให้มีรสชาติหวาน เค็ม มัน และหอมเครื่องเทศเป็นเอกลักษณ์ ปัจจุบันแกงมัสมั่นได้รับการยกย่องว่าเป็นหนึ่งในอาหารไทยที่มีชื่อเสียงระดับโลก และเป็นเมนูที่สะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรมของอาหารไทยได้อย่างชัดเจน

ดังนั้น จึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำแกงมัสมั่นเนื้อ ระดับขั้นพื้นฐานเพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะในการแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลัก สร้างรายได้ให้ครัวเรือน และต่อยอดสู่การรวมกลุ่มอาชีพ อันจะส่งผลดีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและความเข้มแข็งของชุมชนในระยะยาว

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป ระดับพื้นฐาน ที่มีเนื้อหาครอบคลุมทักษะทั่วไป มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถทำได้ด้วยตนเองหลังจบหลักสูตร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาตนเอง หรือการประกอบอาชีพ พัฒนาต่อยอดทักษะและเสริมสร้างศักยภาพได้อย่างต่อเนื่อง
2. เป็นหลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับความถนัด ความต้องการ และความสนใจของผู้เรียน สอดคล้องกับการดำเนินชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติควบคู่ไปกับการปฏิบัติจริง ให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม

3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำแกงมัสมั่นเนื้อ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำแกงมัสมั่นเนื้อ
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำแกงมัสมั่นเนื้อ
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

4. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

5. ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 นาที่
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

7.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำแกง มัสมั่นเนื้อ	1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำแกง มัสมั่นเนื้อ 2.การเตรียมวัสดุ และ อุปกรณ์ 3.การคัดเลือกวัสดุ	วิทยาการพุดคุยซักถาม และนำตัวอย่างชิ้นงานแกง มัสมั่นเนื้อ 1.ผู้เรียนทำแบบทดสอบ ก่อนเรียน 2.วิทยาการบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ	30 นาที	
2	ทักษะการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ	เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะและสามารถ ทำแกงมัสมั่นเนื้อ	1.ส่วนผสมของของ แกงมัสมั่นเนื้อ 2.ขั้นตอนการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ	1.วิทยาการสาธิตและให้ ผู้เรียนปฏิบัติการทำแกง มัสมั่นเนื้อ -ส่วนผสมของแกงมัสมั่น เนื้อ -ขั้นตอนการทำแกงมัสมั่น เนื้อ		4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหาร จ้ ด ก า ร อาชีวะ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำแกมมัสมันเนื้อ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย 2.การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 3.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 4.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ และทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	
รวม					1 ช.ม.	4 ช.ม.

8. สื่อการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
2. ใบความรู้
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุจริงที่ใช้ในการฝึกอบรม ได้แก่ เนื้อวัวหั่นชิ้น พริกแกงมัสมั่น กะทิ มันฝรั่ง หอมใหญ่ ถั่วลิสง น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมะขามเปียก ใบกระวาน อบเชย ลูกกระวาน เป็นต้น
5. แบบประเมินผลระหว่างเรียน
6. แบบประเมินความพึงพอใจ
7. แบบติดตาม

9. การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

1. การประเมินก่อนอบรม เพื่อทราบข้อมูลพื้นฐานความรู้ของผู้เรียนรายบุคคล
2. การประเมินระหว่างอบรม ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติจนจบหลักสูตร
3. การประเมินระหว่างอบรม จากการปฏิบัติ ฝึกทักษะ ได้ผลผลิต/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ การมีส่วนร่วม พฤติกรรมคุณธรรม จริยธรรม
4. ประเมินพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ความสนใจและความรับรู้ การช่วยเหลือผู้อื่น การแก้ไขปัญหาได้
5. ประเมินความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้
6. ติดตามการนำความรู้ไปใช้ โดยสถานศึกษา กำหนดติดตามภายใน 30 วัน หลังจากผู้เรียน จบหลักสูตร

10. 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

11. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

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

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรการทำแกม้ำมันเนื้อจำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำแกม้ำมันเนื้อ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำแกม้ำมันเนื้อ
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำแกม้ำมันเนื้อ
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวข้อเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแกม้ำมันเนื้อ	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแกม้ำมันเนื้อ 2.การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ 3.การคัดเลือกวัสดุ	1.วิทยากรพุดคุยซักถามเกี่ยวกับแกม้ำมันเนื้อและนำตัวอย่างชิ้นงานแกม้ำมันเนื้อมาแสดง 1.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2.วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ที่ 1 และบรรยายเรื่องความเป็นมาเบื้องต้นของแกม้ำมันเนื้อ 3.วิทยากรแนะนำวัสดุและอุปกรณ์ ในการทำแกม้ำมันเนื้อ เช่นเนื้อวัวหั่นชิ้น พริกแกม้ำมัน กะทิ มันฝรั่ง หอมใหญ่ ถั่วลิสง น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมะขามเปียก ใบกระวาน อบเชย ลูกกระวาน เป็นต้น 4.วิทยากรแนะนำการคัดเลือกวัสดุที่มีคุณภาพในการทำแกม้ำมันเนื้อ	1. ใบความรู้ที่ 1 2. ตัวอย่างชิ้นงาน 3. แบบทดสอบก่อนเรียน 4. วัสดุและอุปกรณ์	1.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2.แบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรการทำแกมมัสมันเนื้อจำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำแกมมัสมันเนื้อ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำแกมมัสมันเนื้อ
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำแกมมัสมันเนื้อ
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการทำแกมมัสมันเนื้อ	1. ส่วนผสมของของแกมมัสมันเนื้อ 2. ขั้นตอนการทำแกมมัสมันเนื้อ	วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ที่ 2 พร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแกมมัสมันเนื้อ ตามขั้นตอน 1. ส่วนผสมของแกมมัสมันเนื้อ 2. ขั้นตอนการทำแกมมัสมันเนื้อ	1. ใบความรู้ที่ 2 2. วัสดุ อุปกรณ์จริง	1. การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม 2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริง 3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ	-	4 ชั่วโมง

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรการทำแกมส์มันเนื้อจำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องการทำแกมส์มันเนื้อ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำแกมส์มันเนื้อ
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพการทำแกมส์มันเนื้อ
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะการทำแกมส์มันเนื้อไปใช้ได้จริง เกิดอาชีพหรือรายได้เสริมอย่างยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหาร จัดการอาชีพ	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย และการหาตลาดเพื่อ จำหน่ายสินค้า 2.การทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่องการบริหารจัดการอาชีพ ให้ผู้เรียน ศึกษาใบความรู้ที่ 3 และฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน -การกำหนดราคาขาย -การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 3.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 4.ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	1. ใบความรู้ที่ 3 2. แบบทดสอบหลัง เรียน 3. แบบประเมิน ความพึงพอใจ	1 .การสังเกต พฤติกรรมการเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วน ร่วม 2.ผลทดสอบหลัง เรียน 3.ระดับความพึงพอใจ	30 นาที	-
รวม					1 ช.ม.	4 ช.ม.

ใบความรู้ที่ 1 การทำแกงมัสมั่นเนื้อ 😊

1.ความเป็นมา

แกงมัสมั่นเนื้อ เป็นอาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างชาติ โดยเฉพาะชาวเปอร์เซียและอินเดียที่เข้ามาค้าขายในสมัยกรุงศรีอยุธยา คำว่า “มัสมั่น” สันนิษฐานว่ามาจากคำว่า “มุสลิม” สะท้อนถึงรากวัฒนธรรมของชาวมุสลิมที่นำเครื่องเทศเข้ามาเผยแพร่ในไทย จุดเด่นของมัสมั่นเนื้อคือการใช้เครื่องเทศหลากหลายชนิด เช่น ลูกผักชี ยี่หระ อบเชย กานพลู ผสมผสานกับกะทิ ทำให้มีรสชาติหวาน เค็ม มัน และหอมเครื่องเทศเป็นเอกลักษณ์ ปัจจุบันแกงมัสมั่นได้รับการยกย่องว่าเป็นหนึ่งในอาหารไทยที่มีชื่อเสียงระดับโลก และเป็นเมนูที่สะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรมของอาหารไทยได้อย่างชัดเจน

2.วัสดุ/ส่วนผสม

1. เนื้อวัวหั่นชิ้น
2. พริกแกงมัสมั่น
3. กะทิ
4. มันฝรั่ง
5. หอมใหญ่
6. ถั่วลิสง
7. น้ำปลา
8. น้ำตาลปี๊บ
9. น้ำมะขามเปียก
10. ใบกระวาน อบเชย ลูกกระวาน

3.อุปกรณ์

1. กะละมังอลูมิเนียม 4-5 ใบ (ตามความเหมาะสม)
2. มีดหั่นเนื้อ เขียง
3. ช้อนอุปกรณ์ หม้อแกง ถังแก๊ส
4. กระทะ ตะหลิว
5. ครก



ใบความรู้ที่ 2 ทักษะการทำแกงมัสมั่นเนื้อ 😊

1. ส่วนผสม

- | | |
|--|--------------|
| ☐ เนื้อวัวหั่นชิ้น | 500 กรัม |
| ☐ พริกแกงมัสมั่น | 2-3 ช้อนโต๊ะ |
| ☐ กะทิ | 3 ถ้วย |
| ☐ มันฝรั่งหั่นชิ้น | 2 หัว |
| ☐ หอมใหญ่หั่นเสี้ยว | 1 หัว |
| ☐ ถั่วลิสงคั่ว | ½ ถ้วย |
| ☐ น้ำปลา | 2-3 ช้อนโต๊ะ |
| ☐ น้ำตาลปี๊บ | 2-3 ช้อนโต๊ะ |
| ☐ น้ำมะขามเปียก | 2 ช้อนโต๊ะ |
| ☐ ใบกระวาน | 2 ใบ |
| ☐ อบเชย | 1 แท่ง |
| ☐ ลูกกระวาน | 3-4 ลูก |

2. วิธีทำ/ขั้นตอน

☐ เตรียมวัตถุดิบ หั่นเนื้อเป็นชิ้นลูกเต๋ารูปร่างพอดี

☐ คั่วเครื่องเทศแห้ง

1. ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ไม่ต้องใส่น้ำมัน
2. ใส่ลูกผักชีและยี่ห่วยาลงคั่วก่อน (ใช้เวลาประมาณ 2-3 นาที)
3. ตามด้วยลูกกระวาน กานพลู และอบเชย
4. คั่วจนมีกลิ่นหอม สีเข้มขึ้นเล็กน้อย
5. ตักพักไว้ให้เย็นสนิท



ควรใช้ไฟอ่อน และคนตลอดเวลา เพื่อไม่ให้ไหม้ เพราะจะทำให้รสขม

☐ คั่วพริกแห้ง

- คั่วไฟอ่อนประมาณ 1-2 นาที จนกรอบและหอม ระวังอย่าให้ไหม้

☐ ขั้นตอนการตำ

1. ใส่เกลือเม็ดลงครกก่อน (ช่วยให้ตำง่าย)
2. ใส่เครื่องเทศที่คั่วแล้ว ตำให้ละเอียด
3. ตามด้วยพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง และเครื่องสมุนไพรอื่น ๆ ตำจนเนียนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน

๒ เคี้ยวเนื้อ

1. ตั้งหม้อ ใส่กะทิครึ่งหนึ่ง เคี้ยวไฟกลางจนเริ่มแตกมัน
2. ใส่พริกแกงมัสมั่น ผัดให้หอม
3. ใส่เนื้อวัวลงผัดให้เข้ากับเครื่องแกง
4. เติมกะทิที่เหลือและน้ำเล็กน้อย เคี้ยวไฟอ่อนประมาณ 1-1.30 ชั่วโมง จนเนื้อนุ่ม

๓ ปรงรส

1. ใส่มันฝรั่ง หอมใหญ่ ใบกระวาน อบเชย และลูกกระวาน
2. ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และน้ำมะขามเปียก
3. เคี้ยวต่อจนมันฝรั่งสุกนุ่ม น้ำแกงข้น

๔ ใส่ถั่วลิสง

- ใส่ถั่วลิสงคั่ว เคี้ยวต่ออีก 5-10 นาที ชิมรสให้หวาน เค็ม เปรี้ยว กลมกล่อม
- นำไปรับประทานกับข้าวสวย



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 ต้นทุนการผลิตมัสมั่นเนื้อ (สำหรับ 4-5 ที่)

ตารางต้นทุนวัตถุดิบ

รายการ	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวม (บาท)
เนื้อวัว	500 กรัม	260 บาท/กก.	130
พริกแกงมัสมั่น	100 กรัม	40 บาท/ถุง	40
กะทิ	3 ถ้วย	20 บาท/ถ้วย	60
มันฝรั่ง	2 หัว	15 บาท	15
หอมใหญ่	1 หัว	10 บาท	10
ถัวลิสคว	½ ถ้วย	15 บาท	15
น้ำปลา / น้ำตาลปี๊บ / มะขามเปียก	เหมารวม	—	20
เครื่องเทศ (ใบกระวาน อบเชย ลูกกระวาน)	เหมารวม	—	20
รวมต้นทุนวัตถุดิบ			310 บาท

ต้นทุนแฝง (โดยประมาณ)

รายการ	ประมาณ (บาท)
ค่าแก๊ส / ค่าไฟ	20
ค่าน้ำ	5
ค่าแรง (คิดเหมาจ่าย)	50

รวมต้นทุนแฝง = 75 บาท  สรุปต้นทุนรวมทั้งหมด $310 + 75 = 385$ บาท

ถ้าทำได้ 5 ที่  ต้นทุนต่อที่ = $385 \div 5 = 77$ บาท/ที่

หากต้องการคำนวณกำไร เช่น บวกกำไร 30% $77 + (30\%) \approx 100$ บาท/ที่ (ราคาขายแนะนำ)

4. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายจากการประกอบอาชีพ

บัญชีรายรับ-รายจ่าย คือ การบันทึกข้อมูลเงินที่ได้รับและเงินที่จ่ายไปจากการประกอบอาชีพ เพื่อใช้ตรวจสอบกำไร-ขาดทุน และวางแผนการพัฒนาอาชีพ

ประโยชน์ของการทำบัญชี

- ทราบรายรับ รายจ่าย และกำไรที่แท้จริง
- ช่วยควบคุมค่าใช้จ่าย
- ใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนพัฒนาอาชีพ

ตัวอย่างรายการบัญชีอย่างง่าย

รายการ	รายรับ (บาท)	รายจ่าย (บาท)
ขายแกงมัสมั่นเนื้อ	1,000	—
ค่าวัตถุดิบ	—	550
ค่าแก๊ส/ไฟ	—	50
รวม	1,000	600

$$\text{กำไร} = \text{รายรับ} - \text{รายจ่าย} = 400 \text{ บาท}$$

สรุป

การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เป็นพื้นฐานสำคัญของการบริหารจัดการอาชีพ ช่วยให้การประกอบอาชีพมีความเป็นระบบ ลดความเสี่ยงในการขาดทุน และสามารถพัฒนาอาชีพได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

แบบทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน หลักสูตรการทำแกมมัสมั่นเนื้อ

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนวงกลมข้อที่ถูกต้องที่สุด

ข้อ 1 ข้อใดเป็นลักษณะเด่นของแกมมัสมั่นเนื้อ

- ก. รสเผ็ดจัด เค็มจัด ข. รสหวาน เค็ม มัน หอมเครื่องเทศ ค. รสเปรี้ยวจัด ง. รสจัดใส

ข้อ 2 เครื่องเทศใดที่เป็นส่วนสำคัญของพริกแกงมัสมั่น

- ก. ใบมะกรูด ข. ลูกผักชี และยี่หระ ค. ตะไคร้สด ง. ขมิ้นสด

ข้อ 3 ขั้นตอนแรกในการทำมัสมั่นเนื้อคือข้อใด

- ก. ใส่มันฝรั่งก่อน ข. ผัดพริกแกงกับกะทิให้หอม ค. ใส่น้ำตาลปีบก่อน ง. ใส่ถั่วลิสงก่อน

ข้อ 4 การเคี่ยวเนื้อให้เปื่อยนุ่มควรใช้ไฟลักษณะใด

- ก. ไฟแรงตลอดเวลา ข. ไฟกลางค่อนข้างแรง ค. ไฟอ่อนเคี่ยวนาน ง. ไม่ต้องใช้ไฟ

ข้อ 5 วัตถุดิบใดช่วยเพิ่มความข้นและความมัน

- ก. น้ำเปล่า ข. กะทิ ค. ซีอิ๊วดำ ง. น้ำปลา

ข้อ 6 เหตุใดจึงควรคั่วเครื่องเทศก่อนตำ

- ก. เพื่อให้สียส่าย ข. เพื่อให้มีกลิ่นหอมชัดเจน ค. เพื่อลดความเผ็ด ง. เพื่อให้หวานขึ้น

ข้อ 7 ถั่วลิสงควรใส่ในช่วงใด

- ก. ตอนเริ่มผัดพริกแกง ข. ตอนเคี่ยวใกล้เสร็จ ค. ใส่ก่อนเนื้อ ง. ไม่ต้องใส่

ข้อ 8 การคำนวณต้นทุนมีประโยชน์อย่างไร

- ก. เพื่อให้รสชาติดีขึ้น ข. เพื่อทราบกำไร-ขาดทุน ค. เพื่อเพิ่มสีอาหาร ง. เพื่อประหยัดเวลา

ข้อ 9 มันฝรั่งควรใส่เมื่อใด

- ก. หลังจากเนื้อเริ่มนุ่ม ข. พร้อมพริกแกง ค. ก่อนกะทิ ง. ใส่ตอนเสร็จ

ข้อ 10 จุดประสงค์สำคัญของการพัฒนาหลักสูตรการทำมัสมั่นเนื้อคือข้อใด

- ก. เพื่อความบันเทิง ข. เพื่อเพิ่มรายได้และพัฒนาอาชีพ ค. เพื่อทดลองเล่น
ง. เพื่อแข่งขันทำอาหารเท่านั้น

เฉลย

ข -ข -ข- ค- ข- ข -ข- ข- ก -ข

แบบประเมินผลการฝึกอบรม

แบบ พต. 10

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

ลำดับ ที่	เลขประจำตัว ประชาชน	ชื่อ - สกุล	1. ความรู้ความ เข้าใจในเนื้อหา สาระ (20)	2. ทักษะ การปฏิบัติ (40)	3. คุณภาพ ของผลงาน/ การปฏิบัติ (40)	4. ผลการ ประเมินรวม (100)	ระดับ การประเมิน (ผ่าน/ไม่ผ่าน)

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 หากมีปัญหามีความสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - ต้องได้ 24 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ - **ทั้งนี้ เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น - ต้องได้ 24 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
รวมคะแนน (100 คะแนน)		

แบบประเมินความพึงพอใจ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพะเยา

แบบ พต. 12

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

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

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

XXXXXXXXXX

คำชี้แจงสำหรับแบบประเมิน

แบบประเมินชุดนี้ มี 4 ส่วน ขอให้ผู้เรียนเลือกตอบและกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ตรงกับข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผู้ตอบ

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 0 - 6 ปี ☐ 6 - 15 ปี ☐ 15 - 18 ปี

☐ 18 - 39 ปี ☐ 40 - 59 ปี ☐ 60 ปี ขึ้นไป

3. สถานะ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ผู้ประกอบอาชีพ ☐ อื่น ๆ

4. วุฒិการศึกษา ☐ ไม่จบประถมศึกษา ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า

☐ มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ☐ อนุปริญญา

☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ ☐ รับราชการ ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ☐ ค้าขาย

☐ เกษตรกรรม ☐ รับจ้าง ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

6. กลุ่มเป้าหมาย

☐ ผู้นำท้องถิ่น ☐ อบต. ☐ ผู้ต้องขัง ☐ ทหารกองประจำการ

☐ แรงงานไทย ☐ แรงงานต่างด้าว ☐ เกษตร ☐ อสม.

☐ อื่น ๆ (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

แบบ พต. 20

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	ต้องการ ได้รับการ พัฒนา ความรู้	ใช้เวลา ว่างให้เกิด ประโยชน์

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน
 ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม