

รายละเอียดหลักสูตร
ชื่อหลักสูตร น้ำพริกตาแดง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ชื่อสถานศึกษา ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช
จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

น้ำพริก เป็นอาหารทางวัฒนธรรมของคนไทยส่วนใหญ่และคนในชุมชนที่นิยมบริโภค ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผักเคียง ทำให้ได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน คาร์โบไฮเดรต น้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่มีประโยชน์กับร่างกาย จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนสามารถทำน้ำพริกตาแดงเพื่อรับประทานในครัวเรือน หรือสามารถต่อยอดนำความรู้ไปประกอบเป็นอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

กศน.อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดบุรีรัมย์ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกตาแดง เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัดหลักสูตรด้านพาณิชยกรรมและการบริการ ที่มีความยืดหยุ่นด้านการจัดกระบวนการเรียนรู้ และการวัดประเมินผล โดยบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน
2. การจัดการศึกษาตามหลักสูตรการทำน้ำพริกตาแดง มุ่งเน้นกลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพให้มีความมั่นคงมากขึ้น

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำน้ำพริกตาแดง ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์ มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ สามารถทำน้ำพริกตาแดงเพื่อบริโภคในครัวเรือนเพื่อเป็นการลดรายจ่าย หรือสามารถพัฒนาต่อยอดประกอบเป็นอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ต่อไป

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนผู้สนใจ
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ
- ประชาชนผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

-ภาคทฤษฎี จำนวน 1.5 ชั่วโมง

-ภาคปฏิบัติ จำนวน 4.5 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- 1.การรับฟังการบรรยายจากวิทยากร
- 2.การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

หลักสูตรการทำน้ำพริกตาแดง ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดบุรีรัมย์ มีสื่อการเรียนรู้ ดังนี้

- 1.เอกสารความรู้การทำน้ำพริกตาแดง
- 2.แบบสำรวจ
- 3.แบบบันทึกข้อมูลการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างการเรียนและจบหลักสูตร
- 2.การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.ผลงานที่ได้มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- 1.หลักฐานการประเมินผล
- 2.ทะเบียนคุมเกียรติบัตร
- 3.เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตร น้ำพริกตาแดง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวน การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	น้ำพริกอาหาร ของไทย	- มีความรู้ความเข้าใจถึง วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริกของคนในชุมชน - สามารถบอกประโยชน์ คุณค่า ของของน้ำพริกได้	- วัฒนธรรมการบริโภค น้ำพริกพริกของคนไทย - ประโยชน์ คุณค่าทาง โภชนาการของน้ำพริก	บรรยายให้ ความรู้ แลกเปลี่ยน เรียนรู้	30 นาที	
2	การเลือก วัตถุดิบ และ การใช้อุปกรณ์ ในการทำ น้ำพริกตาแดง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ในการเลือกวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบชนิด ต่างๆ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ในการทำน้ำพริกตาแดง - เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักใช้อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกตาแดงได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม มีความรู้ความเข้าใจและ สามารถชั่ง ตวง วัดปริมาณวัตถุดิบได้ อย่างถูกต้อง	- การเลือกวัตถุดิบการ ทำน้ำพริกตาแดง - หลักเกณฑ์และ วิธีการในการ ชั่ง ตวง วัด สำหรับการประกอบ อาหารด้วยตำราอาหาร	บรรยายให้ ความรู้ แลกเปลี่ยน เรียนรู้	30 นาที	
3	การทำน้ำพริก ตาแดง	การเตรียมส่วนประกอบต่างๆของน้ำพริกตาแดง สามารถทำน้ำพริกตาแดงได้ อย่างถูกต้อง มีรสชาติที่ดี	-ส่วนประกอบต่างๆ และขั้นตอนในการทำ น้ำพริกตาแดง	การปฏิบัติ		2.30 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
4	การคำนวณ ต้นทุนของ สินค้า	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการทำน้ำพริกตาแดง - เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการคำนวณต้นทุนการทำน้ำพริกตาแดง เพื่อกำหนดราคาและวางแผนทางการตลาดต่อไป 	1. วิธีคำนวณต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายของธุรกิจ	บรรยายให้ ความรู้ แลกเปลี่ยน เรียนรู้	30 นาที	2 ชม.
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					1.30 ชม.	4.30 ชม.

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตรน้ำพริกตาแดง จำนวน 6 ชั่วโมง

แนวคิด

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเข้มงวดด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำน้ำพริกตาแดง พร้อมทั้งวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพการทำน้ำพริกตาแดง ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

ขอบข่ายเนื้อหา

- ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 4 เรื่อง ดังนี้
- เรื่องที่ 1 น้ำพริกอาหารของไทย
 - เรื่องที่ 2 การเลือกวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกตาแดง
 - เรื่องที่ 3 การทำน้ำพริกตาแดง
 - เรื่องที่ 4 การคำนวณต้นทุนของสินค้า

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 น้ำพริกอาหารของไทย

เนื้อหาสาระ

"น้ำพริก" เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่ของคนไทย แม้ไม่อาจระบุเวลาเริ่มต้นได้แต่มีหลักฐานว่าในสมัยอยุธยามีการปรุงและการกินอาหารนี้แล้ว ลักษณะเด่นของน้ำพริกคือเป็นอาหารรสจัดถูกปากคนไทย เป็นอาหารปรุงง่ายใช้เครื่องปรุงไม่มากชนิด และสามารถนำพืชพันธุ์ธัญญาหารท้องถิ่นมาปรุงไม่จำกัดชนิด ด้วยเหตุนี้ในแต่ละชุมชนจึงมีสูตรน้ำพริกจำนวนมากที่มีการต่อยอดจนถึงปัจจุบัน ส่งผลให้น้ำพริกเป็นอาหารที่มีจำนวนสูตรมากที่สุด และเนื่องจากน้ำพริกมีรสจัดจึงนิยมกินกับเครื่องเคียงได้แก่เนื้อสัตว์และผักจิ้มที่ให้คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา นอกจากนี้การจัดเครื่องเคียงให้สวยงามและน่ากินได้พัฒนาเป็นศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ และศิลปะการจัดสำหรับอาหารในรูปแบบเฉพาะของไทย ศิลปะสองแขนงนี้นับเป็นความภาคภูมิใจอย่างยิ่งเพราะมีเพียงชาติเดียวในโลก น้ำพริกยังเป็นอาหารที่คนไทยจำนวนมากกินอยู่เสมอ

ส่วนประกอบในน้ำพริก มีประโยชน์อย่างไรบ้าง

1. พริก มีสารแคปไซซิน มีสรรพคุณ ช่วยระบบทางเดินหายใจ ความดันโลหิตและหัวใจ ช่วยขับเหงื่อ มีสารต้านอนุมูลอิสระป้องกันการเกิดมะเร็งได้ ถ้ากินพริกเป็นประจำจะทำให้ระบบย่อยและการดูดซึมอาหารทำงานได้ไม่ดี แต่ถ้ากินในปริมาณที่พอเหมาะ จะทำให้เลือดไม่จับตัวเป็นก้อนเลือดไหลเวียนได้ดี
2. กระเทียมไทย จัดเป็นยอดสมุนไพรชนิดหนึ่ง มีคุณสมบัติคือ สามารถป้องกันโรคมะเร็ง รักษาโรคหัวใจ โรคติดเชื้อต่างๆ เช่น วัณโรคและไทฟอยด์ โรคปอด ลำไส้อักเสบ โรคทางเดินปัสสาวะ โรคหืด โรคพยาธิในลำไส้ ไซนัสอักเสบ และโรคเกาต์ กระเทียมมีคุณสมบัติเป็นยาแก้อักเสบและทำลายแบคทีเรีย โดยไม่มีผลข้างเคียงต่อผู้ป่วย นอกจากนี้ยังช่วยลดคอเลสเตอรอล และลดความดันโลหิตสูง
3. หอมแดง หัวหอมเล็ก, หอมแดงไทย ช่วยในเรื่องของการขับลม ขับปัสสาวะ ขับเสมหะ ขับประจำเดือน แก้ไข้ แก้หวัด ช่วยย่อยอาหาร เจริญอาหาร มีสรรพคุณลดระดับน้ำตาลในเลือดได้ดีกว่ากระเทียม
4. มะขามเปียก เห็นรสชาติเปรี้ยวๆ แบบนี้ สามารถช่วยแก้กระหาย แก้อ่อนเพลีย บำรุงธาตุ ช่วยให้อาหารย่อยง่ายขึ้น แก้เลือดออกตามไรฟัน ถ่ายพยาธิได้

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 2 การเลือกวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกตาแดง

การเลือกวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกตาแดง

1. พริกชี้ฟ้าแห้ง เลือกพริกชี้ฟ้าสีแดงแห้ง ไม่คล้ำ พริกแห้งเม็ดใหญ่มี 2 ชนิด คือ พริกชี้ฟ้าสุกนำไปตากแดดจนแห้ง และพริกแห้งบางข้างมีเม็ดใหญ่กว่า ทำให้แห้งด้วยการรมควัน มีสีแดงคล้ำและกลิ่นหอมกว่า
2. กระเทียม การเลือกซื้อกระเทียมควรดูที่การใช้งานเป็นหลัก หากใช้ประกอบอาหารเป็นประจำ ควรซื้อกระเทียมหัวแบบมัด แต่หากใช้ปริมาณน้อย ควรเลือกซื้อกระเทียมชนิดหัวหรือซื้อปริมาณน้อย และไม่ควรรซื้อกระเทียมกลีบ เพราะจะฝ่อง่าย กระเทียมที่ดีควรมีลักษณะดังนี้

หัวกระเทียมแห้งและมีขนาดใหญ่ กลีบกระเทียมเกาะกันแน่น ไม่มีกลีบหลุด เปลือกกระเทียมหุ้มตัวกระเทียม อยู่ดี ไม่ฉีกขาดมีสีขาวหรือสีชมพูอ่อนอมม่วง ไม่มีเชื้อรา (ดูจากจุดเล็กๆสีน้ำตาลถึงดำ)

3. หอมแดง

พันธุ์ศรีสะเกษ มีลักษณะเด่นคือ เปลือกนอกหนาสีม่วงแดง หัวกลมป้อม กลิ่นฉุน รสหวาน ใบสีเขียว เข้ม มีนวลจับเล็กน้อย นิยมปลูกมากในจังหวัดศรีสะเกษ

พันธุ์เชียงใหม่ มีลักษณะเด่นที่เปลือกบาง สีส้มอ่อน หัวกลมรี กลิ่นไม่ฉุนจัดมีส่วนสูงมากกว่า ส่วนกว้าง รสหวาน หัวจะแยกเป็นกลีบชัดเจน ไม่มีเปลือกหุ้ม ใบสีเขียว มีนวลจับเล็กน้อย นิยมปลูกมากใน จังหวัดอุดรธานี เชียงใหม่

พันธุ์พื้นเมือง มีลักษณะเด่นที่เปลือกสีขาวหรือขาวอมเหลือง กลิ่นไม่ฉุน รสหวาน ควรเลือกซื้อ หอมแดงที่แห้งสนิท ไม่ฝ่อ หัวมีสีสดใส เป็นมัน มีหัวเดี่ยวหรือหัวยังไม่แยกออก มีขนาดที่ไม่เล็กหรือใหญ่ เกินไป ไม่มีเชื้อราขึ้น ใบต้องแห้ง รากตัดสั้น รากไม่เน่าซึ่งจะบ่งบอกว่าเก็บได้นาน

4. น้ำตาล

1. เลือกซื้อน้ำตาลที่มีบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด น้ำตาลไม่เป็นก้อนแข็ง
2. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปนเปื้อน

หลักเกณฑ์และวิธีการในการ ชั่ง ตวง วัด สำหรับการประกอบอาหารด้วยตำราอาหาร
อุปกรณ์และวิธีการในการกำหนดปริมาณวัตถุดิบอาหารที่เหมาะสมดังต่อไปนี้

ถ้วยตวงของแห้ง : จะมีทั้งแบบที่เป็น สแตนเลส, อลูมิเนียม, พลาสติก หรือไม้



การใช้งาน : จะใช้สำหรับตวงของแห้ง เช่น น้ำตาล น้ำตาลปี๊บ แป้ง เครื่องเทศ เนย เป็นต้น

วิธีการใช้งาน : ตักของแห้งชนิดใดชนิดหนึ่ง (ไม่ควรตักของแห้งปนกัน) ให้พูนถ้วย แล้วปาดให้เรียบเสมอขอบถ้วย ส่วนถ้าเป็นเนย น้ำตาลปืบ จะต้องอัดให้เต็มถ้วยแล้วปาดให้เสมอขอบเช่นเดียวกัน

ขนาด : จะมีอยู่ด้วยกัน 4 ขนาด คือ 1 ถ้วยตวง, 1/2 ถ้วยตวง, 1/3 ถ้วยตวง และ 1/4 ถ้วยตวง ในกรณีที่ต้องการตวงในปริมาณ 1/8 ถ้วยตวงให้ใช้ ถ้วยขนาด 1/4 ถ้วยตวงแล้วแบ่งครึ่ง

ถ้วยตวงของเหลว : มีแบบที่เป็นแก้ว และแบบที่เป็นพลาสติกใส โดยจะมีขีดบอกปริมาตรอยู่ด้านข้างถ้วย มีหน่วยเป็น ถ้วยตวง(CUP), ลิตร, มิลลิลิตร, ออนซ์ เป็นต้น



การใช้งาน : ใช้ในการตวงของเหลวต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น น้ำ, น้ำเชื่อม, น้ำมัน, นม, เนยละลาย เป็นต้น

วิธีการใช้งาน : จะต้องวางถ้วยตวงบนที่ราบเสมอกัน เทของเหลวลงไปให้พอดีกับปริมาตรที่ต้องการ

ช้อนตวง : จะมีทั้งแบบที่เป็น อลูมิเนียม, สแตนเลส และพลาสติก เลือกใช้ได้ตามความชอบ



การใช้งาน : ใช้ตวงได้ทั้งของเหลวและของแห้ง

วิธีการใช้งาน : ช้อนตวงควรจะแยกกันระหว่างของแห้งกับของเหลว หรือถ้ามีอุปกรณ์ไม่พอก็ควรจะตวงของแห้งก่อน โดยถ้าเป็นของแห้งก็ให้ตักให้พูนช้อนแล้วปาดให้เรียบเสมอขอบช้อน ส่วนถ้าเป็นของเหลวก็ให้ตักให้พอดีช้อน

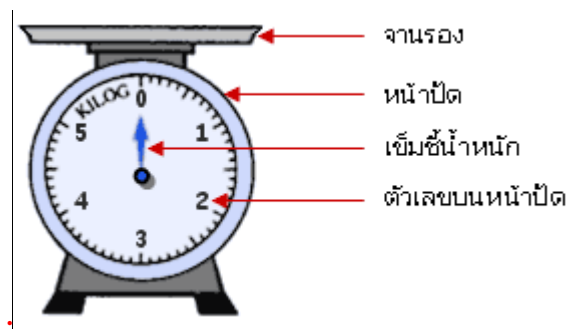
ขนาด : ช้อนตวงมาตรฐาน 1 ชุดจะมี 4 ขนาด คือ 1 ช้อนโต๊ะ, 1 ช้อนชา, 1/2 ช้อนชา และ 1/4 ช้อนชา

นั่นจะเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจวัดวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร โดยการวัดปริมาณนั้นจะเป็นการวัดแบบหยาบๆ ซึ่งถ้าต้องการทราบปริมาณที่แน่นอน ก็อาจจะต้องใช้เครื่องชั่งมาทำการวัดค่าอีกครั้งหนึ่งเพื่อให้ได้ปริมาณที่แม่นยำ

เครื่องชั่งสปริง

การใช้เครื่องชั่งสปริง

1. ต้องวางเครื่องชั่งบนพื้นราบให้ได้ระดับและมั่นคงแข็งแรง
2. ก่อนทำการชั่งน้ำหนักสินค้า เข็มเครื่องชั่งต้องชี้ที่เลขศูนย์ (0) ถ้าเข็มไม่ชี้ที่เลขศูนย์ให้ใช้เครื่องมือปรับให้เข็มชี้ที่เลขศูนย์ ทดลองกดถาดชั่งแล้วปล่อย เข็มยังคงต้องชี้ที่เลขศูนย์ (0) เสมอ ก่อนวางสินค้าบนถาดชั่ง



รายละเอียดเนื้อหา เรื่องที่ 3 การทำน้ำพริกตาแดง

สูตรน้ำพริกตาแดง

1. พริกชี้ฟ้าแห้ง 80-100 กรัม (ชอบเผ็ดจะเพิ่มหรือเปลี่ยนเป็นพริกชี้หนูแห้งก็ได้ เด็ดขั้วออกให้หมด)
2. หอมแดง 15 หัว
3. กระเทียมไทย 2 หัว
4. เนื้อปลาต้มสุก 100 กรัม (ปลาสดต้มกับน้ำเดือด ใส่เกลือเล็กน้อย แกะเอาแต่เนื้อล้วน)
5. กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ นำไปย่างไฟให้หอม
6. น้ำมะขาม 4-5 ช้อนโต๊ะ (ปรับลด-เพิ่ม ตามความชอบ)
7. น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ (ปรับลด-เพิ่ม ตามความชอบ)
8. น้ำปลา 2-3 ช้อนโต๊ะ (ปรับลด-เพิ่ม ตามความชอบ)
9. น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำน้ำพริกตาแดง

1. คั่วพริกแห้งพอเกรียม ๆ
2. คั่วหอม กระเทียม คอยพรมน้ำเล็กน้อย เพื่อให้สุกไว และเมื่อสุกแล้วคั่วให้ผิวเกรียมเล็กน้อยเพื่อความหอม
3. ตำพริกให้เกือบละเอียด หรือตามความชอบ

- 4.ใส่หอม กระเทียมลงตำให้เนียน
- 5.ใส่กะปิลงตำให้เข้ากัน
- 6.ใส่เนื้อปลาสด ตำให้เนียน เข้ากัน
- 7.ตักน้ำมันใส่กระทะ เเทน้ำมันลงไป แล้วเอาน้ำล้างครกเล็กน้อย ใส่ลงไปด้วย
- 8.ผัดให้หอม และปรุงรส ผัดให้น้ำแห้งจนพอใจ ตักชิมรสตามชอบ

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 4 การคำนวณต้นทุนของสินค้า

การคำนวณต้นทุนเป็นส่วนหนึ่งของระบบบัญชีและการเงินของกิจการ เป็นการบันทึกการวัดผลและรายงานข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนของสินค้าของกิจการ โดยทั่วไปการคำนวณต้นทุนจะใช้เวลาและลงรายละเอียดมากในกิจการที่ผลิตสินค้า แต่ไม่ได้หมายความว่ากิจการประเภทอื่นเช่นกิจการขายส่ง ขายปลีก ร้านอาหาร หรือบริการต่างๆไม่มีความสำคัญในการที่ต้องคำนวณต้นทุนเลย การคำนวณต้นทุนสามารถนำไปใช้ได้ในทุกกิจการเพราะมีความสำคัญต่อการบริหารจัดการธุรกิจ

ต้นทุนแบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะ

1. ต้นทุนผันแปร คือต้นทุนที่ผันแปรตามจำนวนหน่วยที่ผลิตหรือขาย เช่น วัตถุดิบ ค่าแรงทางตรง ค่าใช้จ่ายในการผลิตทางตรง เป็นต้น
 2. ต้นทุนคงที่คือต้นทุนที่เกิดขึ้นไม่ว่ากิจการจะได้ขายสินค้าหรือไม่ ต้นทุนนี้จะไม่เปลี่ยนแปลงตามจำนวนหน่วยที่ผลิตหรือขาย เช่น เงินเดือนพนักงานหน้าร้าน ค่าเช่าร้าน ค่าเสื่อมราคา ค่าประกันภัย เป็นต้น
- ดังนั้นต้นทุนการผลิตจะประกอบไปด้วยวัตถุดิบ+ค่าแรงงาน + ค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งทั้งสามรายการนี้เป็นเพียงส่วนของการผลิตเท่านั้น หากเราจะคิดต้นทุนรวมของสินค้าแล้วเราจำเป็นต้องนำค่าใช้จ่ายในการขายและดำเนินการมารวมด้วยเช่น เงินเดือน , ค่าคอมมิชชั่นพนักงานขาย, ค่าแรงพนักงานขายหน้าร้าน , ค่าการตลาด (โฆษณา,แผ่นพับ), ค่าเช่าสำนักงานและร้าน, ค่าไฟฟ้าและน้ำประปา, ค่าโทรศัพท์, ค่าน้ำมันรถ, ดอกเบี้ย, ค่าเช่ารถ, ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ฯลฯ เพื่อการคำนวณต้นทุนให้ใกล้เคียงความจริง หากเราคำนวณแค่ วัตถุดิบ ค่าแรงงานและค่าน้ำค่าไฟฟ้า ก็อาจทำให้เราได้ต้นทุนสินค้าที่น้อยกว่าความเป็นจริงและมีผลทำให้ตั้งราคาขายที่ต่ำไปและอาจขาดทุนได้

วิธีการคำนวณหาต้นทุนการผลิตแบบง่ายมีสูตรดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ต้นทุนการผลิต} &= \frac{\text{ต้นทุนวัตถุดิบ} + \text{ค่าแรงงาน} + \text{ค่าใช้จ่ายในการผลิต}}{\text{จำนวนสินค้าที่ผลิตในงวดนั้น}} \\ &= \text{ต้นทุนต่อหน่วย (ชิ้นหรือกล่อง)} \end{aligned}$$

การคำนวณแบบง่าย ๆ นี้เหมาะกับผู้ประกอบการรายเล็กที่มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์น้อยชนิด อาจขายเพียงน้ำพริก ซึ่งเหมาะกับการคำนวณสินค้าประเภทโอท็อปที่มีความชัดเจนในเรื่องการใช้วัตถุดิบ ค่าแรงงานต่อรอบการผลิตและไม่มีเก็บสต็อกวัตถุดิบไว้ การคำนวณจำเป็นต้องคิดเพื่อให้ทราบถึงต้นทุนผลิตต่อหน่วย และนำต้นทุนผลิตไปรวมกับค่าใช้จ่ายในการดำเนินการเพื่อให้ทราบถึงต้นทุนรวมของสินค้าอีกครั้งหนึ่ง

อ้างอิง

<https://www.cucinoliving.com/property/52>

<http://www.chillfoodthai.com/article/15/5>

สุกัญญา ตู๊แก้วและสมภูมิ พรรณอภัยพงศ์. 2551. คู่มือนักวิชาการส่งเสริมการเกษตร หอมแดง. กรุงเทพฯ: www.thaihealth.or.th

<https://bsc.dip.go.th/th/category/account2/fs-productcost>

เขียนสูตรอาหาร รูปภาพโดย : คุณ ศรัษฐ์ เกตุแค ผู้ดูแลเพจ อาหารที่แม่สอน
www.ndk.ac.th

www.siamarcheep.com (สยามอาชีพ)



แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนด้านการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
หลักสูตรวิชา.....จำนวน..... ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

สถานที่จัด.....หมู่ที่..... ตำบล..... อ.ห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความต่อไปนี้)

- 1. เพศ ชาย หญิง
- 2. อายุ ต่ำกว่า 25 ปี 25- 30 ปี 36-40 ปี 41-45 ปี 51 ปีขึ้นไป
- 3. ระดับการศึกษา ประถม ม.ต้น ม.ปลาย อื่นๆ.....
- 4. อาชีพ เกษตรกร รับจ้าง ค้าขาย อื่นๆ.....

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจในการให้บริการ (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด)

ประเด็นวัดความพึงพอใจ	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ					
1. การประชาสัมพันธ์/การติดต่อประสานงาน					
2. ระยะเวลาในการเรียน/ กิจกรรมเหมาะสมเพียงใด					
3. การประเมินผลความรู้มีความเหมาะสม					
ด้านวิทยากรผู้ให้บริการ					
1. วิทยากรมาให้ความรู้ตรงตามเวลา					
2. วิทยากรมาให้ความรู้ครบตามหลักสูตรกำหนด					
3. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร					
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก					
1. การให้บริการและอำนวยความสะดวกของเจ้าหน้าที่					
2. สถานที่เรียนเหมาะสมเพียงใด					
3. จำนวนสื่อ/อุปกรณ์การฝึกประกอบการเรียนเพียงพอเพียงใด					
ด้านคุณภาพการให้บริการ					
1. เนื้อหาวิชาที่จัดการเรียนรู้ตรงตามความต้องการของท่านเพียงใด					
2. ท่านได้รับความรู้และสามารถฝึกทักษะได้ตามที่คาดหวังอย่างน้อยเพียงใด					
3. ความรู้ ทักษะที่ได้ สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพได้เพียงใด					
4. ความรู้ที่ได้รับคุ้มค่ากับเวลา และความตั้งใจเพียงใด					
5. ท่านพึงพอใจต่อหลักสูตรนี้เพียงใด					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....