

หลักสูตรการทำขนมสังขยาฟักทอง
จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ



โดย

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช
สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์
สำนักงาน กศน.
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

รายละเอียดหลักสูตร
หลักสูตรการทำสังขยาฟักทอง จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ



ชื่อสถานศึกษา ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์
ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “กศน. ช่วยประชาชน” เช่น จัดการเรียนรู้วิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand ๔.๐)

การทำขนมไทยการทำสังขยาฟักทอง จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่คนในปัจจุบันให้ความสนใจ เป็นอาหารที่นิยมสำหรับคนทั่วไป เหมาะกับสังคมที่เร่งรีบในปัจจุบันและเป็นอาชีพเสริมและสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช ได้จัดทำหลักสูตรการทำสังขยาฟักทองขึ้นมา เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสามารถสร้างรายได้ และสร้างอาชีพให้มีความมั่นคงได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรการทำสังขยาฟักทอง กำหนดหลักการไว้ ดังนี้

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับสภาพบริบทของชุมชนและวิถีชีวิตของชุมชน
- 2.มุ่งพัฒนาประชาชนอำเภอบ้านกรวดให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
- 3.ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพ
- 4.เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่าง

เหมาะสม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

- 1.มีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำสังขยาฟักทอง
- 2.ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสังขยาฟักทอง	1.อธิบายความสำคัญ ความ เป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ 2.บอกอุปกรณ์ วัสดุและ อธิบายวิธีการในการทำขนมไทย	-ความสำคัญ ความเป็นไป ได้ ในการประกอบอาชีพ -อุปกรณ์ วัสดุ -วิธีการในการทำขนมไทย	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ และให้ ผู้เรียนลงมือฝึก ปฏิบัติจริง	0.5	1
2	ช่องทาง การประกอบ อาชีพ การทำสังขยา ฟักทอง	1.บอกวิธีการเก็บรักษา การ เลือกภาชนะบรรจุขนมไทยได้ 2.บอกวิธีการกำหนดราคา การ ขายและการทำบัญชีได้	-วิธีการเก็บรักษา การเลือก ภาชนะบรรจุขนมไทย -การกำหนดราคา การขาย และการทำบัญชี	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ และให้ ผู้เรียนลงมือฝึก ปฏิบัติจริง	0.5	1
รวม					1	2

สื่อการเรียนรู้

- 1.เอกสารประกอบการเรียนรู้
- 2.ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากร
- 4.ใบความรู้
- 5.พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- 6.อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 - 2.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรการทำสังขยาฟักทอง จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการ	จำนวนชั่วโมง
--	-----------------------	-----------------	--------------

ที่	เรื่อง		เนื้อหา	การเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย สังขยาฟักทอง	1.อธิบายความสำคัญ ความเป็นไปได้ ในการ ประกอบอาชีพ 2.บอกอุปกรณ์ วัตถุดิบ และอธิบายวิธีการใน การทำขนมไทย สังขยาฟักทอง	-ความสำคัญ ความ เป็นไปได้ ในการ ประกอบอาชีพ -อุปกรณ์ วัตถุดิบ -วิธีการในการทำขนม ไทย	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ และให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติ จริง	0.5	1
2	ช่องทาง การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย สังขยาฟักทอง	1.บอกวิธีการเก็บรักษา การเลือกภาชนะบรรจุ ขนมไทยได้ 2.บอกวิธีการกำหนด ราคา การขายและการ ทำบัญชีได้	-วิธีการเก็บรักษา การ เลือกภาชนะบรรจุ ขนมไทย -การกำหนดราคา การ ขายและการทำบัญชี	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ และให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติ จริง	0.5	1
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					1	2

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตรการทำสังขยาฟักทอง จำนวน 3 ชั่วโมง

แนวคิด

นโยบายการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ประจำปีงบประมาณ 2564 การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ 3.5 ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่“วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น 1) ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับ ชุมชน ให้ชุมชน พึ่งพาตนเองได้ภารกิจต่อเนื่องข้อ 1 ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ 1.3 การจัดการศึกษาต่อเนื่อง 1) จัด การศึกษาอาชีพเพื่อ การมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อ การมีงานทำ กลุ่ม อาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของ

ผู้เรียนความต้องการและศักยภาพของพื้นที่ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีหนึ่งอาชีพเด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งใหม่การค้ากับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษา อาชีพเพื่อ การมีงานทำ อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง ขนบไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรสชาติ วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจน กรรมวิธีที่ ประณีตบรรจง เป็นขนบ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำสังขยาฟักทอง ได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 6 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสังขยาฟักทอง

1. ความสำคัญ ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ
2. อุปกรณ์ วัตถุดิบ
3. วิธีการในการทำสังขยาฟักทอง

เรื่องที่ 2 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสังขยาฟักทอง

1. วิธีการเก็บรักษา การเลือกภาชนะบรรจุสังขยาฟักทอง
2. การกำหนดราคา การขายและการทำบัญชี

เรื่องที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมสังขยาฟักทอง

เนื้อหาสาระ

ความสำคัญ ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ อุปกรณ์ วัตถุดิบ และวิธีการในการทำขนมสังขยาฟักทอง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความสำคัญ ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ
2. บอกอุปกรณ์ วัตถุดิบและอธิบายวิธีการในการทำขนมสังขยาฟักทอง

ขอบข่ายเนื้อหา

ความสำคัญ ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ อุปกรณ์ วัตถุดิบ และวิธีการในการทำขนมสังขยาฟักทอง

รายละเอียดเนื้อหา

เรื่องที่ 1 ความสำคัญ ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ

อาชีพ คือการทำมาหากินของมนุษย์ เป็นการแบ่งหน้าที่การทำงานของคนในสังคม และทำให้ดำรงอาชีพในสังคมได้ บุคคลที่ประกอบอาชีพจะได้ค่าตอบแทน หรือรายได้ที่จะนำไปใช้จ่ายในการดำรงชีวิต และสร้างมาตรฐานที่ดีให้แก่ครอบครัว ชุมชน และประเทศชาติ

ความจำเป็นของการประกอบอาชีพมีดังนี้

1. เพื่อตนเอง การประกอบอาชีพทำให้มีรายได้มาจับจ่ายใช้สอยในชีวิต
2. เพื่อครอบครัว ทำให้สมาชิกของครอบครัวได้รับการเลี้ยงดูทำให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
3. เพื่อชุมชน ถ้าสมาชิกในชุมชนมีอาชีพและมีรายได้ดีจะส่งผลให้สมาชิกมีความเป็นอยู่ดีขึ้น อยู่ดีกินดี ส่งผลให้ชุมชนเข้มแข็งและพัฒนาตนเองได้
4. เพื่อประเทศชาติ เพื่อประชากรของประเทศมีการประกอบอาชีพที่ดี มีรายได้ดี ทำให้มีรายได้ที่เสียภาษีให้กับรัฐบาลมีรายได้ไปใช้บริหารประเทศต่อไป

มนุษย์ไม่สามารถผลิตสิ่งต่าง ๆ มาสนองความต้องการของตนเองได้ทุกอย่างจำเป็นต้องมีการแบ่งกันทำ และเกิดความชำนาญ จึงทำให้เกิดการแบ่งงานและแบ่งอาชีพต่าง ๆ ขึ้น สาเหตุที่ต้องมีการแบ่งอาชีพมีดังนี้

1. ความรู้ความสามารถของแต่ละคนแตกต่างกัน
 2. ตำแหน่งทางภูมิศาสตร์และภูมิประเทศที่แตกต่างกัน
 3. ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่ที่แตกต่างกัน
- การแบ่งงานและอาชีพให้เกิดประโยชน์ ดังนี้

1. สามารถตอบสนองความต้องการซึ่งกันและกันได้
2. ได้ทำงานที่ตนเองถนัด

3. ทำให้เกิดการขยายตัวของธุรกิจในด้านต่างๆ

การประกอบอาชีพของคนไทย

การทำมาหากินของคนไทยสมัยก่อน คือการทำไร่ ทำนา ทอผ้า ทำเครื่องจักสานไว้ใช้ที่เหลือก็จะจำหน่ายในชุมชน คนไทยบางกลุ่มจะเป็นข้าราชการเมื่อบริษัทต่างชาติมาลงทุนในประเทศไทย ทำให้มีการจ้างงาน และมีอาชีพให้คนไทยเลือกทำมากขึ้น

ลักษณะอาชีพของคนไทย

1. งานเกษตรกรรม เช่น ปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ การประมง
2. งานอุตสาหกรรม เป็นงานที่เกี่ยวข้องกับความถนัดด้านช่างสาขาต่างๆ และเครื่องจักรเพื่อผลิตสินค้าและบริการต่างๆ
3. งานธุรกิจ เป็นงานด้านการค้าขาย การทำบัญชี การจัดการธุรกิจ การติดต่อสื่อสารเทคโนโลยีสารสนเทศ
4. งานคหกรรม เป็นงานที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร เย็บปักถักร้อย ตกแต่งบ้าน
5. งานศิลปกรรม เป็นงานที่มีความละเอียดอ่อน ความคิดสร้างสรรค์ด้านศิลปกรรมของไทย เช่น งานหัตถกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม

ปัจจัยหลักของการประกอบอาชีพ

สิ่งสำคัญของการเริ่มต้นประกอบอาชีพอิสระ จะต้องพิจารณาว่าจะประกอบอาชีพอิสระอะไร โอกาสและความสำเร็จมีมากน้อยเพียงไร และจะต้อง เตรียมตัวอย่างไรจึงจะทำให้ประสบผลสำเร็จ ดังนั้น จึงต้องคำนึงถึงปัจจัยหลักของการประกอบอาชีพ ได้แก่

1. **ทุน** คือ สิ่งที่เป็นปัจจัยพื้นฐานของการประกอบอาชีพใหม่ โดยจะต้องวางแผนและแนวทางการดำเนินธุรกิจไว้ล่วงหน้า เพื่อที่จะทราบว่าต้องใช้เงินทุนประมาณเท่าไร บางอาชีพ ใช้เงินทุนน้อยปัญหาอย่ามีน้อย แต่ถ้าเป็นอาชีพที่ต้องใช้เงินทุนมากจะต้องพิจารณาว่ามีทุนเพียงพอหรือไม่ซึ่งอาจ เป็นปัญหาใหญ่ ถ้าไม่พอจะหาแหล่งเงินทุนจากที่ใด อาจจะได้จากเงินเก็บออม หรือจากการกู้ยืมจากธนาคาร หรือสถาบันการเงินอื่น ๆ อย่างไรก็ตาม ในระยะแรกไม่ควรลงทุน จนหมดเงินเก็บออมหรือลงทุนมากเกินไป
2. **ความรู้** หากไม่มีความรู้เพียงพอ ต้องศึกษาขวนขวายหาความรู้เพิ่มเติม อาจจะไปฝึกอบรมจากสถาบันที่ให้ความรู้ด้านอาชีพ หรือ ทำงานเป็นลูกจ้างคน อื่น ๆ หรือทดลองปฏิบัติด้วยตนเองเพื่อให้มีความรู้ ความชำนาญ และมีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพนั้น ๆ
3. **การจัดการ** เป็นเรื่องของเทคนิคและวิธีการ จึงต้องรู้จักการวางแผนการทำงานในเรื่องของตัวบุคคลที่จะร่วมคิด ร่วมทำและร่วมทุน ตลอดจนเครื่องมือ เครื่องใช้และกระบวนการทำงาน
4. **การตลาด** เป็นปัจจัยที่สำคัญมากที่สุดปัจจัยหนึ่ง เพราะหากสินค้าและบริการที่ผลิตขึ้นไม่เป็นที่นิยม และไม่สามารถสร้างความพอใจให้แก่ผู้บริโภค ได้ก็ถือว่ากระบวนการทั้งระบบไม่ประสบผลสำเร็จ ดังนั้นการวางแผนการตลาด ซึ่งปัจจุบันมีการแข่งขันสูง จึงควรได้รับความสนใจในการพัฒนา รวมทั้ง ต้องรู้และเข้าใจในเทคนิคการผลิต การบรรจุและการหีบห่อ ตลอดจนการประชาสัมพันธ์ เพื่อให้สินค้าและบริการของเราเป็นที่นิยมของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย ต่อไป

ข้อแนะนำในการเลือกอาชีพ

ก่อนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพใด ๆ ก็ตาม ควรพิจารณาอย่างรอบคอบ ซึ่งมีข้อแนะนำ ดังนี้

ประการแรก ควรเลือกอาชีพที่ชอบหรือคิดว่าถนัด สำรวจตัวเองว่าสนใจ อาชีพอะไร ชอบหรือถนัดด้านไหน มีความสามารถอะไรบ้าง ที่สำคัญคือต้อง การหรืออยากจะทำประกอบอาชีพอะไร จึงจะเหมาะสมกับตัวเองและครอบครัว กล่าวคือ พิจารณาลักษณะงานอาชีพ และพิจารณาตัวเอง พร้อมทั้งบุคคลในครอบครัวประกอบกันไปด้วย

ประการที่สอง จะต้องพัฒนาความสามารถของตัวเอง คือ ต้องศึกษารายละเอียดของอาชีพที่จะเลือกไปประกอบ ถ้าความรู้ความเข้าใจยังมีน้อย มีไม่เพียงพอก็ต้องทำการศึกษา ฝึกอบรม ฝึกปฏิบัติเพิ่มเติมจากบุคคล หรือหน่วยงานต่าง ๆ ให้มีพื้นฐานความรู้ความเข้าใจในการเริ่มประกอบอาชีพที่ถูกต้อง เพื่อจะได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริงของผู้มีประสบการณ์มาก่อน จักได้เพิ่มโอกาสความสำเร็จสมหวังในการไปประกอบอาชีพนั้น ๆ

ประการที่สาม พิจารณาองค์ประกอบอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ทำเลที่ตั้งของอาชีพที่จะทำไม่ว่าจะเป็นการผลิต การจำหน่าย หรือการให้บริการก็ตาม สภาพแวดล้อมผู้ร่วมงาน พื้นฐานในการเริ่มทำธุรกิจ เงินทุน โดยเฉพาะเงินทุน ต้องพิจารณาว่ามีเพียงพอหรือไม่ถ้าไม่พอจะหาแหล่งเงินทุนจากที่ใด

เรื่องที่ 2 อุปกรณ์ วัตถุดิบและวิธีการในการทำขนมสังขยาฟักทอง

สังขยาฟักทอง เราสามารถทำเองได้ที่บ้าน โดยอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำขนมสังขยาฟักทอง ประกอบด้วย อุปกรณ์พื้นฐานสำหรับเบเกอรี่ และอุปกรณ์พิเศษสำหรับสังขยาฟักทอง

1. อุปกรณ์เบเกอรี่พื้นฐาน

1. ถาด
2. ชั่งนี้
3. มีด
4. กะละมัง
5. ที่ตีไข่
6. ช้อน
7. แปรงล้างฟักทอง

2. วัตถุดิบสำหรับการทำสังขยาฟักทอง

1 ฟักทอง	10	กิโลกรัม
2. ไข่เป็ด	1	แผง
3. ไข่ไก่เบอร์ 2	1	แผง
4. น้ำตาลปีบ	2	กิโลกรัม
5. กะทิ 1000มล.	2	กล่อง
6. ใบเตย	3	กำ
7. เกลือ	1	ถุง

4. วิธีการในการทำ

1. ใช้มีดเจาะไปที่ขั้วฟักทองเป็นวงกลมหรือสี่เหลี่ยมก็ได้ ใช้ช้อนขูดเอาเมล็ดและไส้ฟักทองออก แล้วนำไปล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง

2. เทไข่ลงในชาม ตามด้วยกะทิ น้ำตาลปีบ ใส่ใบเตยลงไปรวมกัน จากนั้นขยำส่วนผสมทั้งหมดในถ้วยให้เข้ากัน จนน้ำตาลละลายหมด

3. ใช้ใบเตยขยำให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน

4. กรองด้วยผ้าขาวบางแล้วเทใส่ในลูกฟักทอง
5. นำไปนึ่งโดยใช้เวลาประมาณ 45 นาที แล้วลองเช็คดูด้วยการนำไม้จิ้มลงไปตรงกลาง ถ้าไม่มีเนื้อสังขยาติดออกมาแสดงว่าสุกดีแล้ว แต่ถ้ามีติดออกมาให้นึ่งต่อประมาณ 15 นาที
6. เมื่อสังขยาฟักทองหนึ่งเสร็จแล้ว ให้นำไปแช่ในตู้เย็นให้เซตตัว ก่อนนำมาตัดสังขยาฟักทองแบ่งเป็นชิ้น ๆ ออกมาแล้วจัดเสิร์ฟ

เรื่องที่ 2 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสังขยาฟักทอง

เนื้อหาสาระ

วิธีการเก็บรักษา การเลือกภาชนะบรรจุขนมสังขยาฟักทอง และการกำหนดราคา การขายและการทำบัญชี

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกวิธีการเก็บรักษา การเลือกภาชนะบรรจุขนมสังขยาฟักทอง ได้
2. บอกวิธีการกำหนดราคา การขายและการทำบัญชีได้

ขอบข่ายเนื้อหา

1. วิธีการเก็บรักษา การเลือกภาชนะบรรจุขนมสังขยาฟักทอง
2. การกำหนดราคา การขายและการทำบัญชี

รายละเอียดเนื้อหา

เรื่องที่ 1 วิธีการเก็บรักษาและการเลือกภาชนะบรรจุนมสังขยาฟักทอง

วิธีการเก็บรักษา

1. ไม่ควรเก็บไว้ในตู้เย็นไว้รับประทานนานๆ
2. การเก็บด้วย เครื่องแพ็คสุญญากาศ จะทำให้เราสามารถรักษาสภาพความสดอร่อย และยืดอายุการเก็บรักษาสังขยาฟักทองให้อยู่ได้นานขึ้นได้เป็นอย่างดี

เรื่องที่ 2 การกำหนดราคา การขายและการทำบัญชี

การกำหนดราคา

ราคา หมายถึง มูลค่าของสินค้าหรือบริการที่ลูกค้าจะต้องชำระให้แก่ผู้ขายเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการดังกล่าว สำหรับราคาเป็นส่วนหนึ่งของส่วนผสมการตลาดที่อ่อนไหว (Sensitive) ต่อลูกค้ามากที่สุด กล่าวคือ ถ้าหากในตลาดมีการเปลี่ยนแปลงของราคาจะส่งผลกระทบต่อตัดสินใจซื้อของลูกค้ามากที่สุด นั่นเอง ราคาเกิดจาก ต้นทุนของสินค้าบวกกำไรที่ต้องการการบวกกำไร ในการดำเนินธุรกิจจะต้องมีหลักการ เพื่อความเหมาะสมและยุติธรรมกับลูกค้า ทั้งนี้เพื่อจริยธรรมทางธุรกิจที่จะต้องมีเสมอเมื่อมีการซื้อขาย แต่ในสถานะเศรษฐกิจแล้วเมื่อเศรษฐกิจเติบโตราคาจะมีแนวโน้มสูงตามไปด้วย ผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกขนาดย่อมควรที่จะมีการกำหนดราคาจากหลักการ ดังต่อไปนี้

สมการ ราคาขาย = ต้น + กำไร เป็นพื้นฐานของการกำหนดราคา

การดำเนินการธุรกิจค้าปลีกขนาดย่อม จะต้องมี การซื้อ ขาย แลกเปลี่ยนเกิดขึ้น ดังนั้นจะต้องมีเกณฑ์ในการกำหนดราคา การกำหนดราคาควรมีหลักการที่ถูกต้องเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงของสถานการณ์ทางการตลาดเป็นหลักโดยที่ จะต้องอาศัยลักษณะที่สำคัญเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกขนาดย่อมจะต้องพิจารณาก่อนตั้งราคา คือลักษณะของผลิตภัณฑ์ และการแข่งขัน ทั้งนี้การกำหนดหลักเกณฑ์ที่ใช้กำหนดราคาจะต้องมีปัจจัยที่ต้องคำนึงถึง ดังนี้

1. ปัจจัยภายนอก

1.1 การแข่งขัน ถ้ามองปัจจัยด้านการแข่งขันลูกค้ามีอำนาจในการตัดสินใจซื้อหลังจากที่มีการเปรียบเทียบซื้อแล้ว โดยหลักการแล้วลูกค้าจะตัดสินใจซื้อสินค้าหรือบริการต้องพิจารณาว่าคุ้มค่าหรือเกินมูลค่ากับเงินตราที่จ่ายไป ผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกขนาดย่อมควรที่จะทราบว่าลูกค้าใช้เกณฑ์อะไรที่มาจากประเมินค่าสินค้าหรือบริการ ในทางปฏิบัติเป็นไปได้ยากเพราะเป็นเรื่องของจิตใจ แต่ถ้ามีมูลค่ามากกว่าหรือเท่ากับเงินที่ตราที่จ่ายไปลูกค้าจะซื้อ สำหรับการแข่งขันถ้าผู้ประกอบการร้านปลีกขนาดย่อมต้องการกำหนดราคาสูงกว่าคู่แข่งต้องมั่นใจว่าสินค้ามีคุณภาพมากกว่าคู่แข่ง ลูกค้าจะทำการเปรียบเทียบซื้อสินค้าก่อนซื้อเสมอผู้ประกอบการร้านค้าปลีกขนาดย่อมควรพิจารณาว่าสินค้าของตนและคู่แข่งเป็นสินค้าในตลาดแบบใด แม้ว่าผู้ประกอบการร้านค้าปลีกขนาดย่อมจะมีอิสระในการกำหนดราคาก็ตามแต่ต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ของสภาพตลาดทั้ง 4 ประเภท ดังนี้คือ

ก. ตลาดแข่งขันเสรี ลักษณะทั่วไป ตลาดจะประกอบไปด้วยผู้ซื้อและผู้ขายจำนวนมาก ไม่มี

ผู้ขายรายใดมีอิทธิพลในการกำหนดราคา ดังนั้น ถ้าผู้ขายรายใดกำหนดราคาสูงยอดขายจะตกต่ำ ซึ่งก็จะเป็นกฎอุปสงค์ อุปทาน นั่นเอง

ข.ตลาดแข่งขันกึ่งผูกขาด ลักษณะทั่วไป ตลาดประกอบด้วยลูกค้าเป็นจำนวนมาก สินค้าความหลากหลาย ราคาซึ่งผู้ขายจะมีการพัฒนาด้านรูปลักษณ์

ค.ตลาดผูกขาด ลักษณะทั่วไป ตลาดประกอบด้วยผู้ขายรายเดียวส่วนมากจะเป็นรัฐบาลผูกขาดเอง อาจจะมีการบริการต่ำกว่าทุนเพื่อสงเคราะห์ประชาชน ทั้งนี้รัฐบาลสามารถให้สัมปทานได้ เช่น ไฟฟ้า น้ำประปา

ง.ตลาดผู้ขายน้อยรายกึ่งผูกขาด ลักษณะทั่วไป มีผู้ขายน้อยราย ผลิตและขายสินค้าอย่างเดียวกัน ซึ่งผู้ขายเองต่างมีความระมัดระวังเรื่องการกำหนดราคา ส่วนมากเป็นสินค้าราคาแพง เช่น อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ และ อิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งตลาดประเภทนี้ถือว่าเสมือนมีกำแพงในการกีดขวางคู่แข่งรายใหม่ที่เข้าสู่ตลาดจากมูลค่าการลงทุนและมูลค่าของสินทรัพย์ถาวร

โดยทั่วไปแล้ว ราคาจะมีค่าเท่ากับต้นทุน บวกกำไร ดังนั้นการกำหนดราคาจะต้องอาศัยหลักการ โดยเอาต้นทุนเป็นฐาน

การกำหนดราคาแบบราคาสูง เพื่อการเจาะตลาดลูกค้าที่มีฐานะดีพร้อมที่จะจ่ายเงินซื้อสินค้าราคาสูงแต่มีคุณภาพหรือสร้างภาพลักษณ์ให้กับตนเอง ภายใต้เงื่อนไขว่าตลาดจะต้องไม่มีการแข่งขัน หรือมีคู่แข่งน้อยราย

การขายและการทำบัญชี

การบันทึกบัญชีรายรับ-รายจ่าย

ความหมายของการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย หมายถึง การจดบันทึกรายการข้อมูลด้านการเงินของการปฏิบัติงาน ทั้งที่เกี่ยวกับรายการที่รับเข้ามาและรายการที่ต้องจ่ายออกไป เพื่อให้มีข้อมูลที่เกี่ยวข้องทางการเงิน ตลอดจนผลของการดำเนินงานนั้นไว้ว่าคงเหลือเงินหรือไม่ จำนวนเท่าไร และเปรียบเทียบผลการดำเนินงานกิจการว่าได้กำไร หรือขาดทุนเพียงไร

ต้นทุน หมายถึง ทรัพย์สินทั้งหลายที่นำมาลงไว้ขณะที่แรกเริ่มดำเนินการ และนำมาลงเพิ่มเติมภายหลัง ต้นทุนไม่จำเป็นต้องเป็นเงินสดอย่างเดียว อาจเป็นสิ่งของอย่างอื่นด้วยก็ได้ เช่น วัสดุ อุปกรณ์ แรงงาน สินค้า ยานพาหนะ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เวลาในการปฏิบัติงาน ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์

ราคาขาย หมายถึง ราคาสินค้าหรือบริการที่กำหนดขึ้น ซึ่งอาจได้เงินมากกว่าหรือน้อยกว่าต้นทุนก็ได้ ในการกำหนดราคานี้มักจะยึดปัจจัยเกี่ยวข้องหลายประการ เช่น ต้นทุนของผลิตภัณฑ์ สภาพการแข่งขัน ความต้องการของตลาดราคาทั่วไป เป็นต้น

ประโยชน์ของการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

1. ทำให้ทราบฐานะทางการเงินในการปฏิบัติงาน
2. ใช้ประกอบการวางแผนในการทำงานหรือในการใช้จ่ายเงิน
3. ใช้ในการติดตามการทำงานด้านต่าง ๆ
4. ทำให้ทราบปัญหาในการทำงานและแก้ไขทัน
5. ใช้รายงานผลการดำเนินงาน
6. ใช้เป็นข้อมูลรายจ่ายปรับลดค่าใช้จ่ายเพื่อให้เหลือเงินหรือได้กำไรเพิ่มขึ้น
7. นำวิธีการจัดทำบัญชีไปใช้ในชีวิตประจำวัน

หลักการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

หลักการทำบัญชีรายรับรายจ่าย มีดังนี้

1. รายรับ เป็นข้อมูลทั้งหมดที่ได้รับเงินเข้ามา เช่น ค่าหุ้น เงินกู้ ค่าขายของ ค่าขายผลผลิต
2. รายจ่าย เป็นข้อมูลรายจ่ายทั้งหมดในการประกอบกิจการนั้น ๆ เช่น ค่าขนส่ง ค่าซื้อวัตถุดิบ ค่าจ้าง

แรงงาน

3. เงินคงเหลือ ได้แก่ ผลต่างระหว่างรายรับกับรายจ่ายทั้งหมด