



## รายงานโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์

เรื่อง

การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ

: กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร

The Creation of Professional Courses for the Elderly Retires Case study in  
Rajamangala University of Technology in Bangkok and its Perimeter

คณะผู้วิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสมร พรพรรณพิพัฒน์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณี โอวจริยาพิทักษ์

อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ทุนอุดหนุนการวิจัยจากงบประมาณแผ่นดิน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ประจำปีงบประมาณ 2556



## รายงานโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์

เรื่อง

การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ

: กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร

The Creation of Professional Courses for the Elderly Retires Case study in  
Rajamangala University of Technology in Bangkok and its Perimeter

คณะผู้วิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสมร พรพรรณพิพัฒน์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณี โอวจริยาพิทักษ์

อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ทุนอุดหนุนการวิจัยจากงบประมาณแผ่นดิน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ประจำปีงบประมาณ 2556

## บทคัดย่อไทย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร และสร้างหลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ ดำเนินการโดยแจกแบบสอบถามความต้องการงานอาชีพของประชากร คือ ผู้สูงอายุวัยเกษียณสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ปิงปประมาณ 2555 ที่มีพื้นที่ตั้งของคณะต้นสังกัดอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ประกอบด้วย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลทั้งหมด 6 มหาวิทยาลัย ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิศูนย์นนทบุรี รวมจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 65 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ไม่มีอาชีพเสริมหลังเกษียณ แต่มีความต้องการประกอบอาชีพเสริมในอนาคต ร้อยละ 9.385 และ 69.25 ตามลำดับ มีวัตถุประสงค์ที่ต้องการฝึกอบรมเพื่อ เพิ่มประสบการณ์ในชีวิต รองลงมาคือ ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพเสริมในอนาคต โดยมีความต้องการฝึกอบรมงานอาชีพสูงสุดลำดับที่ 1 คือ หลักสูตร ต้มยำขนมจีบ ซาลาเปา ลำดับที่ 2 คือ คุกกี้ ลำดับที่ 3 คือ งานไทย (บายศรี พุ่ม เครื่องแขวนและ กล้วยดอกไม้สด) โดยผู้ให้ความสนใจ จำนวน 18 , 15 และ 13 คน ตามลำดับ ทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความต้องการองค์ความรู้เพิ่มเติมด้าน การศึกษาดูงานจากแหล่งอาชีพที่สนใจ ณ สถานประกอบการ ร้อยละ 58.33 รองลงมาคือ ต้องการความรู้ การทำธุรกิจ E-Commerce และ ความรู้ทางการตลาด คิดเป็น 31.25 และ 10.41 ตามลำดับ โดยให้ความรู้ในเวลาราชการ จำนวน 4 วัน ระหว่างเวลา 8.30 – 16.30 น ใช้ระยะเวลาอบรม 3 วัน ต่อ 1 หลักสูตร และดูงานอีก 1 วัน ด้านสถานที่ฝึกอบรม ส่วนใหญ่เห็นว่าควรจัด ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร รองลงมาคือ อบรม ณ สถานประกอบการ ด้านค่าใช้จ่าย ส่วนใหญ่เห็นว่า อาจควรเก็บค่าวัสดุ ไม่ควรเก็บค่าสอน ด้านปัจจัยสนับสนุนเพื่อให้ประสบความสำเร็จ ส่วนใหญ่ ต้องการการสนับสนุนด้านแหล่งจัดจำหน่าย ร้อยละ 39.58 รองลงมาคือ แหล่งเงินทุน และหน่วยงานให้คำปรึกษา ร้อยละ 22.91 และ 10.41 ตามลำดับ

จากผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ทั้ง 6 มหาวิทยาลัย พบว่าผู้เกษียณอายุสนใจฝึกอบรมงานอาชีพ 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรที่ 1 การประกอบอาหารประเภท ต้มยำ เพื่อการค้า หลักสูตรที่ 2 การประกอบอาชีพอาหารประเภท คุกกี้ หลักสูตรที่ 3 งานดอกไม้และใบตองเพื่อการค้า ตามลำดับ และจัดทำร่างหลักสูตร โดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านเนื้อหาวิชาชีพจากสถานศึกษา และผู้เชี่ยวชาญงานอาชีพจากสถานประกอบการ จากนั้นจึงวิพากษ์หลักสูตรทั้ง 3 หลักสูตร โดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านหลักสูตรงานอาชีพ จากนั้นปรับปรุงหลักสูตรฉบับสมบูรณ์ ประกอบด้วย หลักการของหลักสูตร จุดประสงค์ เป้าหมาย ระยะเวลา โครงสร้างหลักสูตร เนื้อหา รายละเอียดเนื้อหาทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ การจัดกระบวนการเรียนรู้ สื่อการเรียน การวัดและประเมินผล แนวทางการประกอบอาชีพ

คำสำคัญ: การสร้างหลักสูตร, ผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ, การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

## Abstract

This study, a knowledge formation research, had objections to study (1) the basic information about the demand in occupational training by the retired of Rajamangala University of Technology in Bangkok and its vicinity, and (2) the occupational training curriculum for the retired. The elderly that retired for Fiscal Year B.E. 2555, be affiliated with Rajamangala University of Technology in Bangkok and its vicinity such as Rajamangala University of Technology Thanyaburi, Rajamangala University of Technology Krungthep, Rajamangala University of Technology Tawan-ok, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Rajamangala University of Technology Rattanakosin, and Rajamangala University of Technology Suvarnabhumi Nontraburi Center, were the population of this research. Sample consisted of 65. A questionnaire was used to collect data and statistical software was used to compute the percentage.

The experimental results showed that the most of the respondents were not self-employed after retirement (9.385 %) but they wanted to be self-employed (69.25 %). The aims of training were adding new experience, real-life applications, and self-employment, respectively. The training courses which the retired needed were “Dim sums”, “Cookies”, and “Thai crafts”, respectively. The most of subjects wanted to make field trips at the interesting business (58.33 %), and take training courses about E-commerce (31.25 %) and marketing knowledge (10.41 %). The training courses would operate four days, between 8.30 am and 16.30 pm, and take three days for training activities and one day for field trip. Training locations were the faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, and the business, respectively. For expense factors, it would charge the cost of materials but not training fee. For the factors, promoting to achievement, the most of respondents wanted to have the distributors (39.85 %), the source of investment funds (22.91 %), and the counseling agencies (10.41 %).

The retired of six universities were interested in 3 occupational training courses, namely the culinary job training courses for “Dim sums”, “Cookies”, and “Flower works and Banana Leaf Crafting for business”, respectively. The complete training curriculum was organized by developing structures and elements of the training curriculum, which comprised principles, objectives, aims, duration, structures, explanation of each subject, training guidelines, devices, result measurement and evaluation model, and curriculum application guidelines.

**Keywords:** The Creation of Professional Courses, the Elderly Retires, Rajamangala University of Technology



## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้ประสบความสำเร็จได้ด้วยดี ต้องขอขอบคุณ ท่านผู้เกษียณอายุที่ได้ให้ข้อมูลความต้องการงานอาชีพที่ท่านสนใจ และคำแนะนำเพิ่มเติม ขอขอบคุณ ท่านผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพแต่ละสาขา ซึ่งได้ให้ความอนุเคราะห์พิจารณาแบบสอบถาม และวิพากษ์หลักสูตรอย่างเต็มที่ พร้อมให้คำแนะนำในการจัดทำหลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุจนได้หลักสูตรที่เหมาะสมกับผู้เรียนและความต้องการของตลาด และขอขอบคุณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ให้การสนับสนุนทั้งกำลังใจ และงบประมาณในการดำเนินการ

คณะผู้วิจัย หวังว่า โครงการวิจัยนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้สูงอายุ ประชาชนทั่วไป และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หากผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยขออภัยไว้แต่เพียงผู้เดียว

คณะผู้วิจัย



## สารบัญ

## หน้า

กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	จ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1    ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2    วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	3
1.3    ขอบเขตของโครงการวิจัย	3
1.4    ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1.    สถานการณ์ผู้สูงอายุในประเทศไทย	5
2.2.    ผู้เกษียณอายุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	8
2.3.    หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ	10
2.4.    งานอาชีพอิสระที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุวัยเกษียณ	15
2.5.    การสร้างหลักสูตรงานอาชีพ	17
บทที่ 3 วิธีดำเนินงานวิจัย	
3.1    ลักษณะประชากร	22
3.2    เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	22
3.3    การเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุ	24
3.4    การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติ	24

## สารบัญ (ต่อ)

บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล	
4.1. การวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพ	25
4.2. การวิเคราะห์ข้อมูลความต้องการฝึกอบรมงานอาชีพผู้สูงอายุ	28
4.3. กระบวนการสร้างหลักสูตรงานอาชีพ	31
4.4. ข้อเสนอจากการวิพากษ์หลักสูตร	32
บทที่ 5 การสรุปและอภิปรายผล	
5.1. สรุปผลการดำเนินงานวิจัย	35
5.2. อภิปรายผลการดำเนินการวิจัย	36
บรรณานุกรม	38
ภาคผนวก	39
- แบบสอบถามความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร	40
- หลักสูตร การประกอบอาหารจีนประเภท ต้มซำ เพื่อการค้า	46
- หลักสูตร การประกอบอาหารประเภท คุกกี้ เพื่อการค้า	80
- หลักสูตร การประกอบอาชีพดอกไม้สดและใบตอง เพื่อการค้า	118
- ประวัติย่อผู้วิจัย	119

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
ตารางที่ 1	ตารางแสดงสถานภาพผู้ตอบแบบสอบถาม	25
ตารางที่ 2	ตารางการประกอบอาชีพเสริมในปัจจุบันของผู้ตอบแบบสอบถาม	26
ตารางที่ 3	ตารางการประกอบอาชีพเสริมในอนาคตของผู้ตอบแบบสอบถาม	26
ตารางที่ 4	ตารางแสดงวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมหลักสูตรงานอาชีพผู้สูงอายุ	27
ตารางที่ 5	ตารางแสดงความต้องการหลักสูตรฝึกอบรม งานอาชีพผู้สูงอายุ	28
ตารางที่ 6	ตารางแสดงความต้องการองค์ความรู้นอกเหนือจากเนื้อหาหลักสูตรฝึกอบรม	29
ตารางที่ 7	ตารางแสดงระยะเวลาฝึกอบรมที่เหมาะสม	29
ตารางที่ 8	ตารางแสดงช่วงเวลาฝึกอบรมที่เหมาะสม	30
ตารางที่ 9	ตารางแสดงความต้องการสถานที่ฝึกอบรม	30
ตารางที่ 10	ตารางแสดงค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม	30
ตารางที่ 11	ตารางแสดงความต้องการปัจจัยที่เอื้อต่อการประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ (เช่น เงินทุน สถานที่จัดจำหน่าย บุคลากร องค์กรที่ให้คำแนะนำ)	31



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การพัฒนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการแพทย์และสาธารณสุขในปัจจุบันเจริญก้าวหน้าเป็นอย่างมาก เป็นเหตุให้ประชากรมีคุณภาพชีวิตที่ดีและอายุยืนยาวขึ้น แม้อัตราการเกิดจะลดลง เนื่องจากการคุมกำเนิด แต่สัดส่วนของผู้สูงอายุก็มากขึ้นทุกปี องค์การสหประชาชาติ กล่าวถึงผู้สูงอายุ ซึ่งหมายถึง ผู้ที่มีอายุตั้งแต่ 60 ปี ขึ้นไป older persons สอดคล้องกับประเทศไทย เกณฑ์การเกษียณอายุ โดยทั่วไป คือ 60 ปี และใน พ.ร.บ.ผู้สูงอายุ พ.ศ. 2546 ก็ให้คำนิยามไว้ว่า ผู้สูงอายุคือ ผู้ที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปเช่นกัน (พ.ร.บ. ผู้สูงอายุ พ.ศ. 2546 : 2) นอกจากนี้องค์การสหประชาชาติยังกำหนดสัดส่วนประเทศที่มีสัดส่วนของประชากรอายุ 60 ปีขึ้นไป เกินร้อยละ 10 หรืออายุ 65 ปีขึ้นไป เกินร้อยละ 7 ของประชากร ทั้งประเทศถือว่าประเทศนั้นได้ก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ (Aging Society) และจะเป็นสังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์ (Aged Society) เมื่อสัดส่วนประชากรอายุ 60 ปี เพิ่มขึ้นร้อยละ 20 และอายุ 65 ปีขึ้นไป และรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ.2550 ระบุในมาตรา 53 บุคคลซึ่งมีอายุเกินหกสิบปีบริบูรณ์และไม่มีรายได้เพียงพอแก่การยังชีพ มีสิทธิได้รับสวัสดิการ สิ่งอำนวยความสะดวกอันเป็นสาธารณะอย่าง สมศักดิ์ศรีและความช่วยเหลือที่เหมาะสมจากรัฐ

สถานการณ์ผู้สูงอายุในประเทศไทย สำนักงานสถิติแห่งชาติ สำนักงานรัฐมนตรี กำหนดอัตราส่วนการเป็นภาระวัยชรา หมายถึง จำนวนประชากรวัยสูงอายุ (อายุ 60 ปีขึ้นไป) ต่อประชากรวัยทำงาน (อายุ 15-59 ปี) แสดงอัตราส่วนต่อประชากร 100 คน (กองคลังข้อมูลและสนเทศสถิติ สำนักงานสถิติแห่งชาติ: 2541 ) สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (สศช.) คาดว่าประชากรของไทย เพิ่มขึ้นจาก 66.48 ล้านคน ในปี 2551 เป็น 70.65 ล้านคน ในปี 2568 และจะค่อยๆ ลดลง (Depopulation) เป็น 70.63 ล้านคน ในปี 2573 โดย จำนวนประชากรวัยเด็ก (อายุ 0-14 ปี) จะลดลงอย่างสม่ำเสมอจาก 15.95 ล้านคน ในปี 2533 เหลือเพียง 9.54 ล้านคน ในปี 2573 เมื่อคิดเป็นสัดส่วนจะลดลงจากร้อยละ 29.23 เหลือเพียงร้อยละ 13.50 ส่วนประชากรวัยทำงาน (อายุ 15-59 ปี) จะเพิ่มจาก 34.59 ล้านคน ในปี 2533 เป็น 46.34 ล้านคน ในปี 2560 จากนั้นจะลดลงเป็นลำดับเหลือ 43.35 ล้านคน ในปี 2573 เมื่อคิดเป็นสัดส่วนจะเพิ่มจากร้อยละ 63.40 เป็นร้อยละ 67.67 แล้วลดลงเป็นร้อยละ 61.38 ส่วนประชากรวัยสูงอายุ (อายุ 60 ปีขึ้นไป) จะเพิ่มขึ้นกว่า 3 เท่า จาก 4.02 ล้านคน ในปี 2533 เป็น 17.74 ล้านคน ในปี 2573 เมื่อคิดเป็นสัดส่วนจะเพิ่มจากร้อยละ 7.36 เป็น ร้อยละ 25.12 และตามนิยามของสังคมผู้สูงอายุ ประเทศไทยเริ่มก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุในปี 2547 เมื่อประชากรอายุ 60 ปีขึ้นไป มีสัดส่วนมากกว่าร้อยละ 10 และจะเป็นสังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์ในปี 2567 หรืออีก 15 ปีข้างหน้า เมื่อประชากรอายุ 60 ปีขึ้นไป มีสัดส่วนมากกว่าร้อยละ 20 และจากรายงานฉบับใหม่ขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ (International Labour Organization: ILO) เรื่อง “งานที่มีคุณค่าของแรงงานสูงอายุในประเทศไทย” ชี้ให้เห็นว่า โครงสร้างประชากรของประเทศไทยกำลังก้าวสู่การเป็นประชากรสูงอายุอย่าง

รวดเร็วกว่าประเทศอื่น ๆ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รองจากประเทศสิงคโปร์ ซึ่งจะมีผลกระทบต่อผลิตภาพการผลิตและการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ รายงานเสนอข้อแนะนำดังนี้

1. ส่งเสริมโอกาสการจ้างงานแก่ผู้สูงอายุ เพื่อเพิ่มผลิตภาพการผลิตและการพัฒนาทางเศรษฐกิจ สังคมของประเทศไทย โดยการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ในกลุ่มนายจ้างในภาคเอกชน ให้ตระหนักถึงความรู้ความสามารถของแรงงานสูงอายุ ระบบการเกษียณที่ยืดหยุ่น รางวัลหรือสิ่งกระตุ้นที่สนับสนุนการกลับมาเข้ารับการศึกษาฝึกอบรมทักษะใหม่ และการจ้างงานใหม่ของผู้สูงอายุ และการเปิดโอกาสให้แรงงานสูงอายุได้เพิ่มพูนทักษะของตนเอง
2. ขยายภาคงานที่ผู้สูงอายุจะมีโอกาสหารายได้ ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ทำงานในภาคเกษตร แต่ยังมีภาคการผลิตอื่น ๆ ที่มีศักยภาพ เช่น การค้า การผลิต การคมนาคม การสื่อสารและอุตสาหกรรมชุมชน
3. ลดความเปราะบางของผู้สูงอายุ โดยการเพิ่มโอกาสการหารายได้ให้ผู้สูงอายุ มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง เพื่อลดช่องว่างระหว่างแรงงานที่มีอายุมากกว่า 60 ปีและวัยแรงงาน
4. ส่งเสริมระบบประกันสังคม ซึ่งรวมถึงในระดับชุมชน เพื่อสนับสนุนระบบสวัสดิการของภาคเอกชนและภาครัฐ
5. เพิ่มความเข้าใจในประเด็นดังกล่าวให้มากขึ้น ตลอดจนปรับปรุงการเก็บข้อมูลสถิติ เพื่อใช้ในการกำหนดนโยบาย ทั้งนี้ รวมถึงการมีส่วนร่วมขององค์กรนายจ้าง ลูกจ้าง กลุ่มทางสังคม และผู้กำหนดนโยบาย และศึกษาเปรียบเทียบการดำเนินงานของประเทศอื่น ๆ ในภูมิภาค

จากการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ เป็นผลกระทบอย่างกว้างขวางมาก ทั้งในระดับมหภาค ได้แก่ ผลต่อผลผลิตทั้งหมดมวลรวมในประเทศ (GDP) รายได้ต่อหัวของประชากร การออมและการลงทุน การจ้างงานและผลิตภาพของแรงงาน งบประมาณของรัฐบาล และในระดับจุลภาค ได้แก่ ผลต่อตลาดผลิตภัณฑ์และบริการด้านต่างๆ โดยเฉพาะด้านการเงินและด้านสุขภาพ การเตรียมพร้อมเพื่อรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวต้องเริ่มตั้งแต่บัดนี้ เพราะมาตรการเกือบทุกอย่างล้วนต้องใช้เวลาในการดำเนินการนานกว่าจะออกผล ผลกระทบกับสถาบันครอบครัวและตัวผู้สูงอายุเอง ได้แก่ ทำให้อัตราส่วนภาระพึ่งพิงหรือภาระโดยรวมที่ประชากรวัยทำงานจะต้องเลี้ยงดูประชากรวัยเด็กและวัยสูงอายุมีจำนวนเพิ่มขึ้น ฉะนั้นหมายถึงงบประมาณมหาศาลที่จะต้องนำมาดูแลคนทั้งสองกลุ่ม

รัฐบาลได้ตระหนักถึงสภาพดังกล่าวข้างต้น ปี 2546 จึงออกพระราชบัญญัติผู้สูงอายุ 2546 มาตรา 3 ในพระราชบัญญัตินี้ ได้จัดตั้งกองทุนผู้สูงอายุ ดำเนินงานโดยคณะกรรมการผู้สูงอายุแห่งชาติ ภายใต้การกำกับของรัฐมนตรีเจ้าสังกัดของหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบเกี่ยวกับการคุ้มครอง การส่งเสริม และการสนับสนุนผู้สูงอายุตามมาตรา 11 ด้านการบริการทางการแพทย์และการสาธารณสุข ด้านการศึกษา การศาสนา และด้านการประกอบอาชีพหรือฝึกอาชีพที่เหมาะสม ในปัจจุบันมีหน่วยงานที่เล็งเห็นความสำคัญ ได้ดำเนินงานเกี่ยวกับการดูแลสวัสดิการและสังคมผู้สูงอายุ เช่น สำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย สถาบันเวชศาสตร์ผู้สูงอายุ ศูนย์สมเด็จพระสังฆราชญาณสังวร เพื่อผู้สูงอายุ เวชศาสตร์ผู้สูงอายุ คณะแพทยศาสตร์ ศิริราชพยาบาล สำนักงานส่งเสริมสวัสดิภาพและพิทักษ์เด็ก เยาวชน ผู้ด้อยโอกาส คนพิการและผู้สูงอายุ สำนักส่งเสริมและพิทักษ์ผู้สูงอายุโครงการผู้สูงอายุ มูลนิธิดวงประทีป คณะกรรมการกิจการ เด็ก เยาวชน สตรี ผู้สูงอายุ ผู้พิการ และความมั่นคงของมนุษย์ มูลนิธิสถาบันวิจัยและพัฒนาผู้สูงอายุไทย (มส.ผส.) ชมรมคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ตเพื่อผู้สูงอายุ ชมรมผู้สูงอายุ

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ซึ่งแต่ละหน่วยงานมีกลยุทธ์ และวิธีการดำเนินงานที่แตกต่างกันตามวัตถุประสงค์ขององค์กร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (Rajamangala University of Technology) เป็นระบบมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐในประเทศไทย สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปัจจุบันมีอยู่ 9 แห่งทั่วประเทศ ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน มีบุคลากรที่เป็นข้าราชการ พนักงานมหาวิทยาลัย ลูกจ้างประจำ และตำแหน่งอื่น ซึ่งในแต่ละปีมีบุคลากรที่เกษียณอายุจำนวนมาก โดยเฉลี่ยแล้วประมาณร้อยละ 5 ของบุคลากรทั้งหมด ซึ่งส่วนใหญ่เป็นบุคลากรทางการศึกษา มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีกำลังสติปัญญา มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์การทำงานมากมายหลายด้าน ซึ่งควรจะได้รับ การส่งเสริมให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้สูงอายุวัยเกษียณเหล่านี้ และจากการศึกษาความต้องการของผู้สูงอายุของสมาคมผู้สูงอายุ พบว่าผู้สูงอายุส่วนใหญ่มีความต้องการ ทางด้านสังคม - เศรษฐกิจ กล่าวคือ ต้องการได้รับความสนใจจากผู้อื่น ต้องการเป็นส่วนหนึ่งของครอบครัว สังคมและหมู่คณะ ต้องการช่วยเหลือสังคมและมีบทบาทในสังคมตามความถนัด ต้องการการสนับสนุน ช่วยเหลือจากครอบครัว และสังคมทั้งทางด้านความเป็นอยู่รายได้บริการจากรัฐ ต้องการมีชีวิตร่วมในชุมชน มีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ของชุมชนและสังคม ต้องการลดการพึ่งพาคนอื่นให้น้อยลง ไม่ต้องการความเมตตาสงสาร (ที่แสดงออกโดยตรง) ต้องการการประกันรายได้ และประกันความชราภาพ

จากเหตุผลความจำเป็นข้างต้น คณะผู้วิจัย จึงมีความสนใจที่จะศึกษาความต้องการด้านงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ ซึ่งเป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล โดยในขั้นแรกจะเลือกศึกษาเฉพาะบุคลากรที่มีที่ตั้งของต้นสังกัดในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครและปริมณฑลเพื่อสอบถามความต้องการงานอาชีพ และนำมาวิเคราะห์ร่วมกับบริบทอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ทิศทางความต้องการสินค้าและบริการ นโยบายภาครัฐ กลยุทธ์การทำตลาด เพื่อนำมาสร้างหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มผู้สูงอายุวัยเกษียณ ให้สามารถประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับคุณวุฒิ วัยวุฒิ และสภาพความพร้อมของร่างกาย ทำให้เกิดรายได้ ลดการพึ่งพาผู้อื่น มีความภาคภูมิใจในตนเอง มีสุขภาพจิตดี รวมทั้งลดงบประมาณในการดูแลผู้สูงอายุของประเทศ ตลอดจนสามารถขยายผลไปสู่กลุ่มผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณในกลุ่มอื่นได้อีกด้วย

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1.2.1 ศึกษาความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

1.2.2 สร้างหลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ

### 1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ : กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล  
จังหวัดกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยกำหนดขอบเขตดังนี้

1.3.1 ขอบเขตเนื้อหาศึกษา ความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ซึ่งมีพื้นที่อยู่ในเขตจังหวัดกรุงเทพมหานครและปริมณฑล วิเคราะห์บริบทของการสร้างหลักสูตรงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ ได้แก่ นโยบายรัฐ ความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์และอาชีพอื่น ภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ ผลตอบแทนที่ได้รับ มูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ออกแบบและสร้างเอกสารหลักสูตรงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ

1.3.2 ประชากรสำหรับงานวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วยผู้สูงอายุวัยเกษียณ ปีงบประมาณ 2555 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ซึ่งมีพื้นที่ตั้งของคณะอยู่ในเขตจังหวัดกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

1.3.3 หลักสูตรงานอาชีพผู้สูงอายุวัยเกษียณ เป็นหลักสูตรงานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่งประกอบด้วยงานอาชีพทางด้านหัตถกรรม งานอาชีพทางการประกอบอาหาร งานอาชีพทางด้านผ้าและเส้นใย โดยใช้กรอบแนวความคิดการสร้างหลักสูตรของโครงการวิจัย ทฤษฎีการสร้างหลักสูตรของ ทาบา (Taba) ซึ่งเหมาะสมกับการสร้างหลักสูตรที่เน้นความต้องการของผู้เรียน มาเป็นกรอบในการสร้างหลักสูตร ดังนี้

1. วิเคราะห์ความต้องการของผู้สูงอายุวัยเกษียณ โดยใช้แบบสอบถาม
2. กำหนดจุดมุ่งหมายของการสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยเกษียณ
3. คัดเลือกและกำหนดเนื้อหาให้สอดคล้องกับ คุณวุฒิ วัยวุฒิ ความต้องการ ความสามารถ สภาพความต้องการของสังคมและวัฒนธรรม รวมถึงนโยบายรัฐบาล
4. กำหนดวิธีการประเมินผล

### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 หลักสูตรงานอาชีพสามารถถ่ายทอดความรู้กับบุคลากรของมหาวิทยาลัยที่เกษียณอายุ เพื่อนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ เสริมรายได้ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน

1.4.2 เพื่อเผยแพร่ให้หน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการดูแลผู้สูงอายุ ใช้ประโยชน์

1.4.3 เพื่อเป็นแนวทางในจัดสวัสดิการ ให้กับบุคลากรในหน่วยงานหลังเกษียณอายุ และเป็นจุดเริ่มต้นของการรวบรวม และแลกเปลี่ยนภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่มีประสบการณ์หลากหลายและมีคุณค่าให้ยังคงอยู่กับหน่วยงานต่อไป



## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1. สถานการณ์ผู้สูงอายุในประเทศไทย

ผู้สูงอายุวัย เกษียณอายุ หมายถึง บุคคลผู้มีอายุครบ 60 ปีขึ้นไป ที่รับราชการ และต้องพ้นจากราชการตามกฎหมายว่าด้วยบำเหน็จบำนาญข้าราชการ เป็นการออกจากราชการโดยผลของกฎหมาย ในปัจจุบันพระราชบัญญัติบำเหน็จบำนาญข้าราชการ พ.ศ.2494 และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนดให้ข้าราชการที่มีอายุครบ 60 ปีบริบูรณ์แล้วจะต้องพ้นจากราชการเมื่อสิ้นปีงบประมาณที่มีอายุครบ 60 ปีบริบูรณ์นั้น (สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน การควบคุมเกษียณอายุ : 1)

คณะกรรมการผู้สูงอายุแห่งชาติ กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ กำหนดแผนผู้สูงอายุ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2545-2564) ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2552 กำหนดประเด็นหลัก เพื่อรองรับและสอดคล้องกับ สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงและสภาพปัญหาของผู้อายุ อาทิเช่น การสร้างวินัยการออมทุกช่วงวัย การจัดสรรงบประมาณสนับสนุนเพื่อผู้สูงอายุขององค์กรปกครองท้องถิ่น การสนับสนุนการดูแลระยะยาว ระบบและแผนเพื่อให้การช่วยเหลือผู้สูงอายุ เมื่อเกิดภัยพิบัติ การสร้างเครือข่ายการบริหารและพัฒนา ผู้สูงอายุในระดับจังหวัดและท้องถิ่น เป็นต้น แผนฉบับนี้มีประเด็นสำคัญเกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ และแตกต่างจากแผนแรก คือ ผู้สูงอายุเป็น “บุคคลที่มีประโยชน์ต่อสังคมและสมควรส่งเสริมให้คงคุณค่าไว้ให้นานที่สุด แต่กรณีที่ต้องพึ่งพิงผู้อื่น ครอบครัวและชุมชนจะต้องเป็นด่านแรกในการเกื้อกูล เพื่อให้ผู้สูงอายุสามารถดำรงอยู่ในชุมชนได้อย่างมีคุณภาพ ที่สมเหตุสมผลได้นานที่สุด โดยมีสวัสดิการจากรัฐเป็นระบบเสริม เพื่อให้เกิดหลักประกันในวันสูงอายุ และมั่นคงของสังคม”

จากการสังเคราะห์สถานการณ์ที่มีผลต่อการดำเนินงานตามแผนผู้สูงอายุในอนาคต ของสำนักงานสถิติแห่งชาติ พบว่า ประชากรสูงอายุของประเทศไทย มีประชากรผู้สูงอายุถึงประมาณ 7 ล้านคน คิดเป็นเกือบร้อยละ 11 ของประชากรทั้งประเทศ ที่มีอยู่ 65.6 ล้านคน และจากบทสรุปของผู้บริหาร พบว่า ผู้หญิงมีอายุยืนกว่าผู้ชาย มีแบบแผนการอยู่อาศัยเป็นลักษณะอยู่เป็นโสด และอยู่กับคู่สมรส มากกว่าอาศัยอยู่กับบุตร รวมทั้งคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุที่ต่ำลงจากเดิม รัฐบาลจึงกำหนดนโยบายและแผนและระบบต่าง ๆ มารองรับประเด็นปัญหาคนสูงอายุ อาทิ ระบบหลักประกันทางเศรษฐกิจ แนวทางแรกคือ ขยายระบบบำนาญภาครัฐ จากเดิมที่มีเฉพาะกลุ่มข้าราชการ ส่วนกลางและส่วนภูมิภาค (รวมกลุ่มข้าราชการส่วนท้องถิ่น) ที่เกษียณอายุที่ได้รับเงินบำนาญจากรัฐบาล ในช่วงสามสิบปีที่ผ่านมา รัฐบาลได้ขยายความครอบคลุมของระบบบำนาญไปยังประชาชนกลุ่มต่างๆ อย่างต่อเนื่อง มีการจัดตั้งกองทุนสงเคราะห์ตามพระราชบัญญัติโรงเรียนเอกชนเพื่อครูและครูใหญ่ในโรงเรียนเอกชนการจัดตั้งกองทุนประกันสังคมเพื่อ

ลูกจ้างในสถานประกอบการ การจัดตั้งกองทุนการออมแห่งชาติหรือการปรับปรุงสิทธิประโยชน์ของสมาชิกกองทุนประกันสังคมตามมาตรา 40 เพื่อขยายหลักประกันไปยังกลุ่มประชากรวัยทำงานที่ทำงานนอกระบบ รวมไปถึงการปรับเปลี่ยนแนวคิดของการจัดสรรเบี้ยยังชีพไปให้ผู้สูงอายุที่ขาดหลักประกัน ที่เป็นทางการจากภาครัฐอย่างถาวร อีกแนวทางหนึ่งเป็นการส่งเสริมการสร้างหลักประกันทางเศรษฐกิจยามชราภาพผ่านมาตรการทางภาษีอากร โดยการกำหนดให้มีค่าลดหย่อนภาษีรายได้ประเภทต่างๆ เพื่อการประหยัดภาระภาษีเงินได้บุคคลธรรมดาและการงดเว้นไม่เก็บภาษีกับเงินได้บางประเภทที่เป็นหลักประกันทางเศรษฐกิจยามชราภาพ ลักษณะของมาตรการ มีทั้งที่เป็นมาตรการเพื่อบรรเทาภาระภาษีอากรให้แก่ผู้สูงอายุ มาตรการเพื่อสร้างแรงจูงใจประชากรวัยทำงานในการสร้างหลักประกันทางเศรษฐกิจยามชราภาพ และมาตรการส่งเสริมการสร้างหลักประกันด้านต่างๆ ให้กับบุพการี มาตรการส่งเสริมการสร้างหลักประกันด้านต่างๆ ให้กับบุพการี การพัฒนาเชิงระบบของบริการทางสังคมนั้น ดูเหมือนจะมีพัฒนาการที่ล่าช้ากว่าระบบอื่น ในอดีตที่ผ่านมา หน่วยงานภาครัฐเป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบระบบบริการทางสังคมและสวัสดิการสังคม โดยในระยะเริ่มแรกเป็นการให้บริการในลักษณะของการสงเคราะห์ เช่น การจัดให้มีสถานสงเคราะห์คนชรา ศูนย์เอนกประสงค์สำหรับผู้สูงอายุในชุมชน หลังการประกาศพระราชบัญญัติผู้สูงอายุ ในปี พ.ศ.2546 หน่วยงานภาครัฐและเอกชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินการให้บริการด้านสังคมและสวัสดิการสังคมแก่ผู้สูงอายุในรูปแบบต่างๆ เพิ่มมากขึ้น เช่น กองทุนสวัสดิการชุมชนบริการด้านที่อยู่อาศัย สำหรับสวัสดิการสังคมอื่นๆ นั้น ดำเนินการโดยภาครัฐ ในการคุ้มครองสิทธิและเสรีภาพของผู้สูงอายุ และการบริการสาธารณะ อาจสรุปได้ว่าในช่วงก่อนปี พ.ศ.2546 เป็นยุคของการสงเคราะห์และการส่งเสริมผู้สูงอายุ ตั้งแต่ พ.ศ.2546 จนถึง ปัจจุบัน เป็นยุคของสวัสดิการการส่งเสริมผู้สูงอายุ และการวางรากฐานกลไกการพัฒนาการดำเนินการด้านผู้สูงอายุการพัฒนาการเชิงระบบในอนาคต ควรจะเน้นการสร้าง ความความเป็นปึกแผ่นและความยั่งยืนของระบบสวัสดิการสังคม ระบบหลักประกันทางเศรษฐกิจ การพัฒนาระบบการดูแลระยะยาว การพัฒนาระบบการดูแลที่บ้านและภายในชุมชน และการดูแลในระยะ กลางในภาพรวม แม้ว่าประเทศไทยจะมีนโยบาย และพัฒนาการเชิงระบบในการทำงานด้านผู้สูงอายุดีขึ้น เป็นลำดับ แต่ผลการดำเนินงานด้านผู้สูงอายุ ยังไปได้ไม่รวดเร็วนักเมื่อเปรียบเทียบกับอัตราความเร็วของ การสูงวัยทางประชากรของประเทศ การดำเนินงานที่ผ่านมาขึ้นอยู่กับนโยบายหรือความสนใจของ ผู้นำประเทศเป็นสำคัญการเปลี่ยนผู้บริหารนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงนโยบาย ทำให้การดำเนินงานไม่มีความ ต่อเนื่อง ขาดการต่อยอด หรือล่าช้ากว่าที่ควรจะเป็น เพื่อให้มีการพัฒนาเชิงระบบอย่างต่อเนื่อง น่าที่จะมี การปรับกลไกในการดำเนินงานด้านผู้สูงอายุ โดยพิจารณาจัดตั้งสำนักคณะกรรมการผู้สูงอายุแห่งชาติ (หรือสำนักงานคณะกรรมการผู้สูงอายุและครอบครัวแห่งชาติ) และจัดทำ "แผนแม่บทระบบสวัสดิการและ บริการเพื่อรองรับสังคมสูงอายุ" แม้กระทั่งหากมีการร่างรัฐธรรมนูญใหม่ ไม่ควรกำหนดอายุของความเป็น ผู้สูงอายุ และแม้แต่ พรบ. ก็ไม่ควรกำหนด แต่ให้เป็นไปตามกฎหมายลูก เพื่อให้เกิดความยืดหยุ่นในนิยาม ของผู้สูงอายุ ซึ่งจะมีผลต่อสิทธิ และการได้รับสวัสดิการต่างๆ ซึ่งจะมีการแปรผันไปตามเวลาจากการ ทบทวนสถานการณ์ด้านผู้สูงอายุในปี พ.ศ.2554 พบประเด็นเร่งด่วนที่สามารถดำเนินการได้ทันทีและ

สามารถทำให้การดำเนินงานด้านผู้สูงอายุของประเทศไทยสัมฤทธิ์ผลอย่างเป็นรูปธรรมได้ภายในระยะเวลาอันสั้น มีดังนี้

1. การเร่งดำเนินการเรื่องการสร้างหลักประกันทางเศรษฐกิจในสังคมสูงวัย ด้วยการส่งเสริมการออม การที่จะให้หลักประกันทางเศรษฐกิจแก่ประชากรสูงอายุ โดยให้รัฐรับภาระแต่ฝ่ายเดียวคงเป็นไปได้ยาก ดังนั้นเพื่อให้ผู้สูงอายุไทยในอนาคตมีหลักประกันทางเศรษฐกิจที่มั่นคง ควรต้องมีการเตรียมการในหลายรูปแบบ ซึ่งรัฐได้มีการประกาศใช้พระราชบัญญัติกองทุนการออมแห่งชาติ และจัดตั้งสำนักงานไปแล้ว
2. รัฐบาลควรผลักดันให้เกิดการแปลงแผนผู้สูงอายุแห่งชาติไปสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมด้วยการจัดสรรงบประมาณรองรับ แม้ประเทศไทยจะมีแผนผู้สูงแห่งชาติฉบับที่ 2 ซึ่งเป็นแผนระยะยาวและค่อนข้างครอบคลุมทั้ง ประเด็นด้านการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรสูงอายุ และการเตรียมการเพื่อรองรับสังคมสูงวัยแต่ปัญหาที่พบคือ การขาดการแปลงแผนไปสู่การปฏิบัติ ประกอบกับข้อมูลเชิงประจักษ์ต่างก็ยืนยันถึงการเปลี่ยนเป็นสังคมสูงวัยของประเทศไทยในอัตราที่เร็วมาก เรื่องผู้สูงอายุจึงเป็นเรื่องด่วนและสำคัญไม่อาจรั้งรอได้ รัฐบาลจึงควรมีนโยบายในการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุอย่างจริงจังด้วยการผลักดันให้หน่วยงานต่างๆ นำแผนผู้สูงอายุแห่งชาติ ฉบับที่ 2 ไปปฏิบัติให้เกิดผลโดยการจัดสรรงบประมาณในด้านนี้ให้แก่ทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยถือเป็นงบประมาณพิเศษสำหรับการดำเนินงานด้านผู้สูงอายุเพิ่มเติมจากงบประมาณประจำปีของแต่ละหน่วยงาน
3. ควรผลักดันและสนับสนุนให้ท้องถิ่นเพิ่มบทบาท ในการดูแลส่งเสริมคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุในชุมชน ของตนให้มากยิ่งขึ้นชุมชนและท้องถิ่น ให้ความสนใจกับประเด็นเรื่องผู้สูงอายุมากขึ้นกว่าในอดีต แต่ยังคงขาดข้อมูลที่ เป็นระบบเกี่ยวกับผู้สูงอายุในด้านศักยภาพ ปัญหาและความต้องการขาดกำลังคนที่มีความรู้ ความเข้าใจ ในการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ และการใช้งบประมาณทำได้ในวงจำกัด เนื่องจาก ข้อจำกัดทางด้านกฎหมาย เพื่อเพิ่มบทบาทดังกล่าว จึงควรมีการปรับแก้กฎหมายเพื่อลดอุปสรรคในการดำเนินงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รวมทั้งควรมีหน่วยงานที่คอยเป็นที่เลี้ยงเพื่อแนะนำและส่งเสริมการทำงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการทำงานด้านผู้สูงอายุ

### แผนผู้สูงอายุ

คณะกรรมการส่งเสริมและประสานงานผู้สูงอายุแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี กำหนด แผนผู้สูงอายุแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2545-2564) เป็นแผนระยะยาวที่ต่อเนื่องมาจากแผนแรก แต่มีการปรับเปลี่ยนแนวคิด จากการมองงานผู้สูงอายุแยกในแต่ละด้าน มาเป็นองค์รวม กล่าวคือ พิจารณางานทุกด้านที่กำหนดไว้ในแผนฉบับแรกมีผลต่อคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ และมีผลต่อ ยุทธศาสตร์แต่ละยุทธศาสตร์ ไม่อาจแยกส่วนจากกันได้ วิสัยทัศน์ของแผนผู้สูงอายุแห่งชาติ ฉบับที่ 2 คือ “ผู้สูงวัยเป็นหลักชัยของสังคม” โดยเน้นให้ผู้สูงอายุมีชีวิตอย่างมีคุณค่า มีศักดิ์ศรี มีคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถพึ่งตนเองได้นานที่สุด และสามารถมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคม แผนผู้สูงอายุแห่งชาติ ฉบับที่ 2 ให้ความสำคัญกับผู้สูงอายุ และการเตรียมตัวของผู้ที่จะเป็นผู้สูงอายุในอนาคตด้วย แผนนี้ประกอบไปด้วย 5 ยุทธศาสตร์ ได้แก่

พ.ศ 2552 (2009) ขยายเบี้ยยังชีพผู้สูงอายุให้เป็นสิทธิของผู้สูงอายุทุกคน (ตามนโยบายรัฐบาล) มีผู้รับเบี้ยยังชีพ 5,448,843 คน

พ.ศ 2554 (2011) ประกาศใช้พระราชบัญญัติกองทุนการออมแห่งชาติ พ.ศ. 2554 (กอช.) เมื่อ 11 พ.ค. 54 เพื่อส่งเสริมการออมทรัพย์ของประชาชนที่เป็นสมาชิก และเพื่อเป็นหลักประกันการจ่ายบำนาญ และให้ประโยชน์ตอบแทนแก่สมาชิกเมื่อสิ้นสมาชิกภาพ

ปรับการรับเบี้ยยังชีพเป็นแบบขั้นบันได (ตามนโยบายรัฐบาล) 5 ส.ค. 2554 ล่าสุดคณะรัฐมนตรีได้มีมติ เมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2554 อนุมัติให้กำหนดอัตราเบี้ยยังชีพรายเดือนแบบขั้นบันไดสำหรับผู้สูงอายุ ตามที่กระทรวงมหาดไทยเสนอ โดยผู้สูงอายุจะได้รับเบี้ยยังชีพดังนี้ผู้สูงอายุ 60-69 ปี จะได้รับเบี้ยยังชีพ 600 บาท ผู้สูงอายุ 70-79 ปี จะได้รับเบี้ยยังชีพ 700 บาทผู้สูงอายุ 80-89 ปี จะได้รับเบี้ยยังชีพ 800 บาท ผู้สูงอายุ 90 ปีขึ้นไป จะได้รับเบี้ยยังชีพ 1,000 บาททั้งนี้'9yh' แต่งบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2555 เป็นต้นไป

### ระบบบริการทางสังคมและสวัสดิการทางสังคม

1. กองทุนสวัสดิการชุมชน
2. กองทุนผู้สูงอายุ
3. การดำเนินงานส่งเสริมสนับสนุนผู้สูงอายุในการประกอบอาชีพและฝึกอาชีพที่เหมาะสม
4. การให้เงินช่วยเหลือผู้สูงอายุที่ด้อยโอกาสและประสบปัญหาเดือดร้อน
5. การให้ความช่วยเหลือเป็นค่าจัดการศพแก่ผู้สูงอายุ

## 2.2 ผู้เกษียณอายุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ( Rajamangala University of Technology) เป็นระบบมหาวิทยาลัยของรัฐในประเทศไทย สังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปัจจุบันมีอยู่ 9 แห่งทั่วประเทศ ก่อตั้งในปี พ.ศ. 2518 ในชื่อ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา ต่อมาในปี พ.ศ. 2531 เปลี่ยนชื่อเป็น สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล และได้ยกสถานะเป็นมหาวิทยาลัยเมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2548

ในปี 2549 ได้มีการจัดอันดับมหาวิทยาลัยในประเทศไทย โดย สกอ. ผลปรากฏว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้รับการจัดอันดับมหาวิทยาลัยดีเด่นในด้านการเรียนการสอน และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้รับการจัดอันดับดีเด่นในด้านการเกษตร ต่อมาในปี 2548 มีการตราพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 ซึ่งได้ประกาศใช้ในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2548 มีผลให้สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลเดิม ตามพระราชบัญญัติสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2518 ปรับเปลี่ยนเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลทั้ง 9 แห่งดังต่อไปนี้

1. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ที่ตั้ง 39 หมู่ 1 ถ.รังสิต-นครนายก ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110 ประกอบด้วย 9 คณะวิชา 1 วิทยาลัย และ 1 วิทยาเขต คือ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตปทุมธานี ที่ตั้ง ตำบล ประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี
2. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ประกอบด้วย 3 วิทยาเขต ได้แก่
  - 2.1 วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ ที่ตั้ง 2 ถ.นางลิ้นจี่ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120
  - 2.2 วิทยาเขตพระนครใต้ ที่ตั้ง 149 ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร
  - 2.3 วิทยาเขตบพิตรพิมุข มหาเมฆ ที่ตั้ง 878 แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ 10121
3. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก ประกอบด้วย 4 วิทยาเขต ได้แก่
  - 3.1 วิทยาเขตบางพระ ที่ตั้ง 43 หมู่ 6 ต.บางพระ อ.ศรีราชาจ.ชลบุรี 20110
  - 3.2 วิทยาเขตจักรพงษ์ภูวนารถ ที่ตั้ง 122/41 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400
  - 3.3 วิทยาเขตจันทบุรี ที่ตั้ง 131 หมู่ 5 ถ.บาราคนราตุร ต.พลวง กิ่ง อ.เขาคิชฌกูฏ

จ.จันทบุรี 22210

3.4 วิทยาเขตอุเทนถวาย ที่ตั้ง 225 ถ.พญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุม กรุงเทพฯ 10330

4. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ตั้ง 399 ถ.สามเสน สีเสนาเทเวศน์ แขวงดุสิต กรุงเทพฯ 10300 ประกอบด้วย 5 วิทยาเขต ได้แก่

4.1 วิทยาเขตโชติเวช 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

4.2 วิทยาเขตพระนครเหนือ 1381 ถ. พิบูลสงคราม บางซื่อ กทม. 10800

4.3 วิทยาเขตพัฒนชยการพระนคร เลขที่ 86 ถ.พิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กทม. 10300

4.4 วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ เลขที่ 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

5. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ที่ตั้ง 96 หมู่ 3 ถ.พุทธมณฑล สาย 5 ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม 73170 ประกอบด้วย 3 วิทยาเขต ได้แก่

5.1 วิทยาเขตบพิตรพิมุข จักรวรรดิ 264 ถนนจักรวรรดิ แขวงจักรวรรดิ เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ 10100

5.2 วิทยาลัยเพาะช่าง 86 ถนนตรีเพชร แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

5.3 วิทยาเขตวังไกลกังวล ถนนเพชรเกษม (ก.ม. 242) ตำบลหนองแก อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110

6. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ประกอบด้วย 6 วิทยาเขต ได้แก่

6.1 วิทยาเขตพื้นที่ภาคพายัพเชียงใหม่ ที่ตั้ง 128 ถ.ห้วยแก้ว ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50300

6.2 วิทยาเขตพื้นที่ลำปาง ที่ตั้ง 200 หมู่ 17 ต.พิชัย อ.เมืองจ.ลำปาง 52000

6.3 วิทยาเขตพื้นที่ตาก ที่ตั้ง 41 ถนนพหลโยธิน ต.ไม้งาม อ.เมือง จ.ตาก 63000

6.4 วิทยาเขตพิษณุโลก ที่ตั้ง 52 หมู่ 7 ต.บ้านกร่าง อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000

6.5 วิทยาเขตน่าน ที่ตั้ง 59 หมู่ 13 ต.ฝายแก้ว กิ่ง อ.ภูเพียง จ.น่าน 55000

6.6 วิทยาเขตเชียงราย ที่ตั้ง 99 หมู่ 10 ต.ทรายขาว อ.พาน จ.เชียงราย 57120

7. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประกอบด้วย ๓ วิทยาเขต ได้แก่

7.1 วิทยาเขตสงขลา ที่ตั้ง 1 ถ.ราชดำเนินนอก ต.บ่อยาง อ.เมือง จ.สงขลา 90000

7.2 วิทยาเขตนครศรีธรรมราช ที่ตั้ง 133 หมู่ 5 ถ.เอเชีย 41 ต.ทุ่งใหญ่ อ.ทุ่งใหญ่ จ.นครศรีธรรมราช 80240

7.3 วิทยาเขตตรัง ที่ตั้ง 179 หมู่ 3 ต.ไม้ฝาด อ.สิเกา จ.ตรัง 92150

8. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

8.1 ศูนย์หันตรา ที่ตั้ง 60 หมู่ 3 ถ. สายเอเชีย (กรุงเทพฯ-นครสวรรค์) ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

8.2 ศูนย์वासูกกรี ที่ตั้ง 19 ถ.อุทอง ต.ท่าवासูกกรี อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

8.3 ศูนย์นันทบุรี ที่ตั้ง 7/1 ถ.นันทบุรี ต.สวนใหญ่ อ.เมือง จ.นันทบุรี 11000

#### 8.4 ศูนย์สุพรรณบุรี ที่ตั้ง 450 ถ.สุพรรณบุรี-ชัยนาท ต.ย่านยาว อ.สามชุก จ.สุพรรณบุรี

72130

#### 9. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ประกอบด้วย 1 ศูนย์ และ 4 วิทยาเขตดังนี้

9.1 ศูนย์กลางนครราชสีมา (วิทยาเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) 744 ถ.สุรนารายณ์ อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000

9.2 วิทยาเขตขอนแก่น ที่ตั้ง 150 ถ.ศรีจันทร์ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น

9.3 วิทยาเขตกาฬสินธุ์ ที่ตั้ง 62/1 ถนนเกษตรสมบูรณ์ ตำบลกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ 46000

9.4 วิทยาเขตสุรินทร์ ที่ตั้ง 145 หมู่ 15 ต.นอกเมือง อ.เมือง จ.สุรินทร์ 32000

9.5 วิทยาเขตสกลนคร ที่ตั้ง 199 หมู่ 3 ถนนพังโคน-วาริชภูมิ ตำบลพังโคน อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร 47160

ขอบเขตประชากรของการวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษา ความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุ วัยเกษียณ ซึ่งปฏิบัติงานปฏิบัติงานในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล รวม 6 มหาวิทยาลัย ซึ่งกระจายอยู่ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล 13 แห่ง ซึ่งได้แก่

1. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
2. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตปทุมธานี
3. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
4. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ วิทยาเขตพระนครใต้
5. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ วิทยาเขตบพิตรพิมุข มหาเมฆ
6. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจักรพงษ์ภูวนารถ
7. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตอุเทนถวาย
8. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์นนทบุรี
9. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชนิเวศ
10. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตพณิชยการพระนคร
11. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พระนครเหนือ
12. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาเขตบพิตรพิมุข จักรวรรดิ
13. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาลัยเพาะช่าง

### 2.3 หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ

จากบทสรุปของผู้บริหาร เรื่อง การทำงานของผู้สูงอายุในประเทศไทย ปี 2554 โดย กลุ่มสถิติแรงงานสำนักสถิติเศรษฐกิจและสังคมสำนักงานสถิติแห่งชาติ พบว่า ผู้สูงอายุที่เป็นแรงงานในระบบ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพขั้นพื้นฐานต่างๆในด้านการขายร้อยละ 25.4 รองลงมาเป็นผู้ปฏิบัติงานด้านความสามารถทางฝีมือและธุรกิจการค้าร้อยละ 16.7 พนักงานบริการและพนักงานขายในร้านค้าร้อยละ 16.4 ผู้ปฏิบัติงานที่มีฝีมือในด้านการเกษตรและประมงร้อยละ 11.8 และผู้บัญญัติกฎหมาย ข้าราชการระดับอาวุโส และผู้จัดการร้อยละ 10.6 สำหรับผู้สูงอายุที่เป็นแรงงานนอกระบบ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ

ผู้ปฏิบัติงานที่มีฝีมือในด้านการเกษตรและประมง ร้อยละ 67.0 รองลงมาเป็นพนักงานบริการและพนักงานขายในร้านค้าร้อยละ 19.9

คณะอนุกรรมการส่งเสริมการขยายโอกาสด้านอาชีพ และการทำงานสำหรับผู้สูงอายุ กระทรวงแรงงาน กำหนดร่าง มาตรการและแนวทางการส่งเสริมการขยายโอกาสด้านอาชีพ และการทำงานสำหรับผู้สูงอายุ ใน 3 มาตรการหลัก ได้แก่ มาตรการจ้างผู้สูงอายุในระบบ อาทิ การจูงใจในการจ้างงาน การฝึกอบรม และการเรียนรู้ ประสานงานเพื่อสร้างความเข้าใจ และความพร้อมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในภาครัฐและภาคเอกชน ผู้สูงอายุต้องมีการเตรียมพร้อมในการทำงาน การส่งเสริมการมีงานทำให้ผู้สูงอายุ มาตรการการจ้างงานผู้สูงอายุ นอกกระบบ อาทิ การส่งเสริมศักยภาพการใช้ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ การส่งเสริมการรวมกลุ่มประกอบอาชีพ และการสนับสนุนช่วยเหลือของรัฐ และมาตรการทั่วไปที่สามารถดำเนินการได้ ทั้งการจ้างงานผู้สูงอายุในระบบและนอกกระบบ ได้แก่ การฝึกอบรมและการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต การส่งเสริมการออมและการรณรงค์ ส่งเสริมให้เห็นความสำคัญการออมและการรณรงค์ ส่งเสริมให้เห็นความสำคัญในการออมและการลงทุนในรูปแบบต่าง ๆ

**2.3.1. ศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิต และส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ (ศพอส.)** จัดตั้งขึ้นโดย สำนักงานส่งเสริมสวัสดิภาพและพิทักษ์เด็ก เยาวชน ผู้ด้อยโอกาส และผู้สูงอายุ บทบาท

- การพัฒนารูปแบบการดูแลผู้สูงอายุที่ครบวงจร
- การจัดให้มีศูนย์เบ็ดเสร็จในการดูแลและส่งเสริมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ

กระทรวงมหาดไทย และสมาคมสภาผู้สูงอายุแห่งประเทศไทยฯ ร่วมกัน กำหนดรูปแบบการดำเนินงาน เรื่องศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริม อาชีพผู้สูงอายุ แนวคิดในการจัดตั้งศูนย์ฯ “ ร่วมแรง ร่วมใจ ผู้สูงวัย ภายใจเบิกบาน ” วัตถุประสงค์การจัดตั้งศูนย์ฯ

1. เพื่อส่งเสริมการจัดกิจกรรมสำหรับผู้สูงอายุ
2. เพื่อให้ผู้สูงอายุได้มีสถานที่ ในการจัดกิจกรรมและริการ
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้สูงอายุได้รับ การพัฒนาด้านสุขภาพกาย จิตใจ และสังคม
4. เพื่อเป็นศูนย์ส่งเสริมอาชีพ และการถ่ายทอดภูมิปัญญาของผู้สูงอายุในชุมชน
5. เพื่อเป็นศูนย์ส่งเสริมและสนับสนุนอาสาสมัครดูแลผู้สูงอายุ
6. เป็นศูนย์ข้อมูลผู้สูงอายุในพื้นที่

โดยมีกลุ่มเป้าหมายหลัก ได้แก่ ผู้สูงอายุที่อาศัยอยู่ในชุมชนและพื้นที่ ให้บริการ ศูนย์ฯ รวมไปถึงสมาชิกครอบครัวของผู้สูงอายุและผู้ดูแล และกลุ่มเป้าหมายรอง ได้แก่ สมาชิกทุกวัยในชุมชน และสมาชิก กลุ่มองค์กรต่างๆ

สำหรับผู้สูงอายุ

1. ทำให้คลายเหงา เกิดการแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ใช้เวลาอย่างเกิดประโยชน์
2. ได้รับการเสริมสร้างภาวะทางร่างกาย จิตใจ สังคม และสติปัญญา
3. เกิดความตระหนักต่อคุณค่าและศักยภาพของตนเอง
4. ได้ถ่ายทอดความรู้และภูมิปัญญาให้สืบทอดต่อไปในชุมชน
5. ได้ฝึกฝนเรียนรู้ทักษะทางด้านอาชีพ
6. ผู้สูงอายุมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ข้อกำหนดของศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิต และส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ

1.1 ควรพิจารณาปรับปรุงอาคารสถานที่ที่มีได้ใช้ประโยชน์ที่มีอยู่ในชุมชน เช่น พื้นที่ในองค์กรบริหารส่วนตำบล เทศบาล อาคาร โรงเรียน หรือ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่ไม่ได้มี การใช้งานแล้ว

1.2 หากจะมีการก่อสร้างที่ทำการศูนย์ฯ ขึ้นใหม่ ควรคำนึงถึงระยะทาง การเดินทาง ไป - มาสะดวก ไม่ห่างจากชุมชน

1.3 มีการจัดสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมและปลอดภัยสำหรับผู้สูงอายุ ภายในศูนย์ฯ เช่น ติดตั้งราวจับในห้องน้ำ ทางลาดบริเวณ ทางเข้าอาคาร เป็นต้น

1.4 การบริหารจัดการศูนย์ฯ คณะกรรมการบริหารศูนย์ฯ - นายกองตำบลปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นที่ปรึกษา - ประธานศูนย์ฯ คัดเลือกจากประธานชมรมผู้สูงอายุ - รองประธานคัดเลือกจากผู้แทนชมรมผู้สูงอายุ - ผู้แทนผู้สูงอายุ และผู้แทน อาสาสมัครเป็นคณะกรรมการ

### 2.3.2 กองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ

กองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ (กบข.) คือ กองทุนที่จัดขึ้นตามพระราชบัญญัติกองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ พ.ศ. 2539 (พระราชบัญญัติ กบข.) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ เป็นหลักประกันการจ่ายบำเหน็จบำนาญและประโยชน์ตอบแทนการรับราชการแก่ข้าราชการเมื่อออกจากข้าราชการ

กบข. มีสถานะเป็นองค์กรที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายเฉพาะ ไม่เป็นส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจ ตามกฎหมายว่าด้วยวิธีการงบประมาณโดยมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง เป็นผู้รักษาการตามพระราชบัญญัติ กบข. และมีหน้าที่กำกับดูแลโดยทั่วไป

#### หน้าที่หลักของ กบข.

1. ด้านลงทุน : กบข.มีหน้าที่ดูแลบริหารเงินออมของข้าราชการสมาชิก โดยนำเงินที่รับจากสมาชิกและส่วนราชการไปลงทุน เพื่อสร้างผลตอบแทนเฉลี่ยระยะยาวที่เหมาะสมสูงกว่าเงินเพื่อภายใต้ความเสี่ยงที่ยอมรับได้ ตามวัตถุประสงค์และนโยบายการลงทุนที่กำหนดใน พ.ร.บ. กบข.

2. ด้านสมาชิก : กบข. มีหน้าที่บริหารฐานข้อมูลบัญชีสมาชิก การจัดสรรผลประโยชน์จากการลงทุน การประชาสัมพันธ์เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง การจัดสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ต่างๆให้แก่สมาชิกรวมถึงการจ่ายเงินและผลประโยชน์คืนให้สมาชิกแก่สมาชิกเมื่อพ้นสมาชิกภาพ

#### เงินกองทุนของ กบข.

กบข. ถูกจัดตั้งขึ้นเพื่อบริหารเงินกองทุนที่เป็นเงินออมของข้าราชการและเงินที่รัฐในฐานะนายจ้างส่งเข้ากองทุนเพื่อเป็นสวัสดิการและหลักประกันใน วัยเกษียณให้แก่ข้าราชการที่เป็นสมาชิก โดยเงินของกองทุน กบข. ประกอบด้วย

เงินประเดิม คือ เงินที่รัฐนำส่งเข้าบัญชีสมาชิก กบข. ที่เป็นข้าราชการอยู่ก่อนวันที่ 27 มีนาคม 2540 เพื่อชดเชยเงินบำนาญที่ลดลง ทั้งนี้ สมาชิก กบข. จะมีสิทธิขอรับเงินประเดิมได้เมื่อสิ้นสุดสมาชิกภาพ และเลือกรับบำนาญเท่านั้น



เงินชดเชย คือ เงินที่รัฐนำส่งเข้ากองทุนเป็นประจำทุกเดือน โดยจ่ายเพิ่มให้แก่สมาชิก กบข. เพื่อชดเชยสูตรบำนาญที่เปลี่ยนแปลงไปซึ่งขณะนี้อยู่ในอัตราร้อยละ 2 ของเงินเดือนสมาชิก ทั้งนี้ สมาชิก กบข. จะมีสิทธิได้รับเงินชดเชยต่อเมื่อสิ้นสุดสมาชิกภาพและเลือกรับบำนาญเท่านั้น

เงินสะสม คือ เงินที่สมาชิกสะสมเข้ากองทุนเป็นประจำเดือน ซึ่งขณะนี้อยู่ในอัตราร้อยละ 3 ของเงินเดือนสมาชิก ซึ่งเงินเดือนดังกล่าวไม่รวมถึงเงินเพิ่มพิเศษรายเดือนหรือเงินเพิ่มอย่างอื่น

เงินสมทบ คือ เงินที่รัฐสมทบเข้ากองทุนให้สมาชิก กบข. ที่สะสมเงินเข้ากองทุนเป็นประจำทุกเดือน ซึ่งขณะนี้อยู่ในอัตราร้อยละ 3 ของเงินเดือนสมาชิก

เงินสำรอง คือ เงินที่รัฐจัดสรรเงินงบประมาณส่งเข้ากองทุนเพื่อเป็นเงินสำรองสำหรับจ่ายบำเหน็จบำนาญให้แก่ข้าราชการในยามที่เกิดวิกฤตทางเศรษฐกิจของประเทศ โดยรัฐต้องจัดสรรเงินงบประมาณเป็นเงินสำรองเข้ากองทุนเป็นรายปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของงบประมาณรายจ่ายบำเหน็จบำนาญข้าราชการประจำปี จนกว่าเงินสำรองและดอกผลจะมีจำนวน 3 เท่าของงบประมาณรายจ่ายบำเหน็จบำนาญข้าราชการประจำปี

เงินกองกลาง คือ เงินบริจาค เงินตามบัญชีเงินรายบุคคลที่ไม่มีผู้รับเป็นเงินส่วนกลางที่มีใช้ของสมาชิกคนใด

เงินสะสมส่วนเพิ่ม คือ เงินที่สมาชิกแจ้งความประสงค์สะสมเพิ่มจากอัตราปกติที่กำหนดไว้ โดยสมาชิกสามารถส่งเงินสะสมเพิ่มได้ในอัตราไม่เกินร้อยละ 12 ของเงินเดือน ซึ่งเมื่อรวมกับเงินสะสมเดิมตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวงแล้วต้องไม่เกินร้อยละ 15 ของเงินเดือนแต่รัฐจะยังคงสมทบเงินในอัตราร้อยละ 3 เช่นเดิม

กองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ (กบข.) เป็นเครื่องมือหนึ่งในการที่จะช่วยให้ผู้สูงอายุที่อยู่ในระบบราชการมีหลักประกันในการใช้ชีวิตเพื่อวัยเกษียณได้อย่างมีความสุข และเป็นการลดภาระของรัฐบาลในอนาคต โดยเปลี่ยน วิธีการบริหารจัดการ บำเหน็จบำนาญข้าราชการจากระบบที่จ่ายเงินให้แก่ข้าราชการเมื่อออกจากงาน (Pay as you go) ที่จ่ายจากงบประมาณเป็นรายปี เป็นระบบกองทุนสำรองเลี้ยงชีพกลาง โดยใช้หลักการคำนวณไม่ให้ข้าราชการเสียสิทธิกองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการเป็นกองทุนประเภท Defined Contribution มีขอบเขตบังคับใช้เฉพาะข้าราชการตาม พรบ. กบข. เท่านั้น แต่เนื่องจากเงินที่ได้จากกองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ อาจไม่เพียงพอในการดำรงชีพทำให้ สมาชิก กบข. ต้องพิจารณาทางเลือกอื่นประกอบในการวางแผนการเกษียณ กรณีที่ผู้ขอรับคำปรึกษาเพื่อการวางแผนเพื่อวัยเกษียณเป็นสมาชิกกองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ ผู้เกษียณอายุจึงต้องมีความรู้เรื่องสิทธิประโยชน์ และบทบาท ตลอดจนสามารถคำนวณจำนวนเงินที่จะออมหรือได้รับจากกองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ และอาจนำเงินบางส่วนไปใช้ในการลงทุน เพื่อประกอบอาชีพอิสระ

**2.3.3 ศูนย์ส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระ กองส่งเสริมการมีงานทำ (Employment Promotion Division)** หน้าที่ความรับผิดชอบของศูนย์ประกอบอาชีพอิสระ เป็นศูนย์แสดงผลสัมฤทธิ์ของกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้านและกลุ่มผู้ประกอบอาชีพอิสระจากทุกจังหวัดทั่วประเทศ เป็นศูนย์กลางประสานการสั่งซื้อสินค้าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพ เพื่อสนับสนุนการขยายช่องทางการตลาดในการจำหน่าย หรือกระจายผลิตภัณฑ์ รวมทั้งเป็นศูนย์ประสานให้กลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้านและผู้ว่าจ้างได้มีการติดต่อประสานกัน ตลอดจนเป็นศูนย์กลางการประชาสัมพันธ์งาน การให้คำปรึกษาแนะนำและอำนวยความสะดวกในการรวมกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้าน การให้กู้เงินกองทุนเพื่อผู้รับงานไปทำที่บ้าน เพื่อช่วยเหลือส่งเสริมกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้านให้มีรายได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ที่นำมาจากทุก

ภูมิภาคของประเทศเพื่อจัดวางในการแสดงแล้ว ยังมีการส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าให้กับกลุ่มอาชีพ เพื่อเป็นการเสริมสร้างโอกาสในการทำงาน การส่งเสริมการมีงานทำ ความมั่นคงโดยรักษาโอกาสในการทำงาน และสำหรับการพึ่งพาตนเองในชีวิตการทำงานต่อไป เปิดบริการ วันจันทร์ – ศุกร์ 09.00 น.- 16.00 น. ชั้น 1 ภายในกระทรวงแรงงาน (อยู่ติดธนาคารกรุงไทย) โทรศัพท์ 02-2451064 โทรสาร 02-354-0087 (ศูนย์ส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระ ฝ่ายส่งเสริมการประกอบอาชีพและรับงานไปทำที่บ้าน กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน ) นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ที่นำมาจากทุกภูมิภาคของประเทศเพื่อจัดวางในการแสดงแล้ว ยังมีการส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าให้กับกลุ่มอาชีพ เพื่อเป็นการเสริมสร้างโอกาสในการทำงาน การส่งเสริมการมีงานทำ ความมั่นคงโดยรักษาโอกาสในการทำงานและสำหรับการพึ่งพาตนเองในชีวิตการทำงานต่อไป

**2.3.4 กองทุนผู้สูงอายุ** กิจกรรมกองทุนผู้สูงอายุ เพื่อการคุ้มครอง การส่งเสริม และการสนับสนุนผู้สูงอายุ ดังนี้

1. สนับสนุนเงินอุดหนุนโครงการเพื่อส่งเสริมกิจกรรมผู้สูงอายุลักษณะกลุ่ม ชมรม ศูนย์บริการ ศูนย์อเนกประสงค์ในชุมชน
2. สนับสนุนเงินอุดหนุนโครงการสำหรับองค์กรผู้สูงอายุ องค์กรที่ทำงานด้านผู้สูงอายุในชุมชน
3. การให้ทุนประกอบอาชีพ ประเภทกู้ยืมรายบุคคล และรายกลุ่มสำหรับผู้สูงอายุ
4. เรื่องอื่น ๆ ตามที่คณะกรรมการผู้สูงอายุแห่งชาติกำหนด เพื่อให้ผู้สูงอายุได้รับประโยชน์สูงสุด ตามพระราชบัญญัติผู้สูงอายุ พ.ศ. 2546

กิจกรรมที่ให้การสนับสนุนด้านการเงิน แบ่งเป็น 2 ประเภท

1. การให้การสนับสนุนโครงการ กรอบวงเงินที่ให้การสนับสนุน แบ่งตามขนาดของโครงการ แบ่งเป็น
  - 1.1 โครงการขนาดเล็ก ในวงเงินไม่เกิน 50,000 บาท
  - 1.2 โครงการขนาดกลาง วงเงินเกิน 50,000 – 300,000 บาท
  - 1.3 โครงการขนาดใหญ่ วงเงินเกิน 300,000 บาท ขึ้นไป
2. การให้บริการกู้ยืมเงินทุนเพื่อประกอบอาชีพสำหรับผู้สูงอายุ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท
  - 2.1 การกู้ยืมรายบุคคล รายละไม่เกิน 30,000 บาท
  - 2.2 การกู้ยืมรายกลุ่ม กลุ่มละไม่น้อยกว่า 5 คน กลุ่มละไม่เกิน 100,000 บาท

โดยการกู้ยืมเงินทุนเพื่อประกอบอาชีพสำหรับผู้สูงอายุทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม ต้องชำระเงินคืนเป็นรายงวดทุกเดือน ระยะเวลา 3 ปี โดยไม่คิดดอกเบี้ย

## 2.4 งานอาชีพอิสระที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ

งานอาชีพที่เหมาะสมกับความต้องการของผู้สูงอายุ ผู้สูงอายุตอนต้นอายุระหว่าง 60-65 ปี ที่ยังมี ความคล่องแคล่วและสามารถปฏิบัติงานได้หลากหลาย ลักษณะงานอาชีพอิสระที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุวัย เกษียณ ควรมีลักษณะดังนี้

1. ความเสี่ยงในการลงทุนต่ำ เช่น ลงทุนน้อยคืนทุนเร็ว
2. ไม่เป็นงานที่ต้องใช้แรงงานมาก หรือมีเวลาเหลือพอสำหรับการพักผ่อนและออกกำลังกาย
3. เหมาะกับความถนัด ความชอบพื้นฐาน สุขภาพ และความพร้อมด้านการลงทุน

จากการรวบรวมงานอาชีพที่อยู่ในความสนใจของผู้สูงอายุ จากบทความงานอาชีพที่เหมาะสม สำหรับผู้สูงอายุ โครงการฝึกอบรมวิชาชีพสำหรับผู้สูงอายุที่จัดโดยหน่วยงานของรัฐ และ 108 อาชีพอิสระ ที่ทำรายได้ดี พบว่า มีอาชีพอิสระที่น่าสนใจและเหมาะสมสำหรับการพัฒนาเป็นหลักสูตรงานอาชีพ ผู้สูงอายุ ดังนี้

1. ธุรกิจอาหาร ได้แก่ อาหารว่างสำหรับงานพิธี ขนมไทย เบเกอรี่ ข้าวเกรียบปากหม้อ อาชีพแพคขนมส่งร้านค้า อาหารมังสะวิรัติ อาหารจีน (ขนมจีบ ซาลาเปา) สาครู ปั่นชิลบี้แห้ง น้ำพริกเครื่องแกงสด –แห้ง น้ำพริกสด ข้าวมันไก่ตอน ต้มยำ ขนมจีบ ซาลาเปา การนึ่งปลาทุ แหนม ปลายอ ปลาต้ม เส้นราเม็ง หมูปั้น ซาลาเปาหน้าแตก ปอเปี๊ยะทอด ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมฝอยทอง ขนมเม็ดขนุน ขนมหม้อแกง วุ้นมะพร้าว ชูชิ เกี้ยวซ่า ยาเกิโทริ เฉาก๊วย ขนม ปังกรอบเนยสดกับขนมปังกระเทียม แคมหมู น้ำสลัด ไอศกรีม การผลิตเส้นบะหมี่ การผลิต ลูกชิ้นปลา น้ำเต้าหู้ ประเภทเชื่อม ต้ม/แกงบัวตม
2. ธุรกิจบริการความรู้และให้คำปรึกษา ได้แก่ งานแต่งหนังสือ เขียนบทความลงวารสาร งาน สอน งานแปลเอกสาร งานบรรยายตามงานต่าง ๆ
3. ธุรกิจประเภทเครื่องดื่ม ได้แก่ ธุรกิจน้ำดื่ม เครื่องดื่มสมุนไพร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
4. ธุรกิจออนไลน์ ได้แก่ ขายของผ่าน Facebook
5. ธุรกิจงานหัตถกรรม และงานไทย ได้แก่ งานฝีมือ ตกแต่งของชำร่วยด้วยเทคนิคเดคูพาจ (Decoupage) งานไทย (บายศรี พุ่ม เครื่องแขวน มาลัยดอกไม้) น้ำอบ น้ำปรุง แป้งรำ พิมเสนน้ำ ยาต้ม ยาหม่อง งานปั้นดิน การวาดภาพบนภาชนะเซรามิค งานประดิษฐ์ดอกไม้ เงินจากแผ่นโลหะเงิน ขนมไทยชุดทอง
6. ธุรกิจเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์หัตถกรรมจากผ้า ได้แก่ กล่องเอนกประสงค์ กระเป๋า การเขียน ลวดลายบนผ้าบาติก
7. ธุรกิจงานดอกไม้สดและดอกไม้ประดิษฐ์ ได้แก่ ธุรกิจร้านดอกไม้ ผลิตชิ้นส่วนของมาลัย เช่น ดอกชำ เย็บแบบ ทั้งสดและแห้ง

8. ธุรกิจจัดจำหน่ายสินค้า ได้แก่ ธุรกิจจำหน่ายเสื้อผ้า ตู้เติมเงินหยอดเหรียญ (ตู้น้ำมัน เครื่องซักผ้า ตู้น้ำดื่ม) จำหน่ายของเบ็ดเตล็ด
9. ปลุกผักไร้ดิน หรือปลุกผักไฮโดรจินิก  
นอกจากนั้นหากผู้สูงอายุมีความพร้อมทางการเงินมากพอ อาจการนำเงินไปลงทุนที่มีความเสี่ยงต่ำ เช่น การซื้อคอนโดมิเนียมให้เช่า

หากพิจารณาตามสาขางานอาชีพ สามารถจัดกลุ่มงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุ ตามประเภทของงานอาชีพ ได้ดังนี้

1. หัตถกรรมไทย ได้แก่
  - 1.1. งานไทย (บายศรี พุ่ม เครื่องแขวน มาลัยดอกไม้)
  - 1.2. น้ำอบ น้ำปรุง แป้งรำ
  - 1.3. พิมเสนน้ำ ยาต้ม ยาหม่อง
2. หัตถกรรมประยุกต์
  - 2.1. การวาดรูปบนภาชนะเซรามิค
  - 2.2. งานปั้นดินไทย หรือ ดินญี่ปุ่น
  - 2.3. การจัดดอกไม้สด และการจัดดอกไม้ประดิษฐ์แห้ง
  - 2.4. งานประดิษฐ์ดอกไม้ผ้า
  - 2.5. เดคูพาจ (Decoupage)
  - 2.6. งานประดิษฐ์ดอกไม้เงินจากแผ่นโลหะเงิน
3. อาหารไทยและขนมไทย
  - 3.1. อาหารมังสะวิรัติ
  - 3.2. น้ำพริกสด
  - 3.3. น้ำพริกเครื่องแกงสด – แห้ง
  - 3.4. อาหารจานเดียว เช่น ผัดไทย หอยทอด ขนมจีน ฯลฯ
  - 3.5. ข้าวเกรียบปากหม้อ สาหร่ายต่าง ๆ ปั่นขลิบไส้ต่าง ๆ
  - 3.6. ขนมไทยชุดทอง เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด
  - 3.7. ขนมไทยประเภทเชื่อม ต้ม/แกงบวด
4. อาหารญี่ปุ่น
  - 4.1. เกียวซ่า ซูชิ
  - 4.2. เนื้อ ผัก และผลไม้ชุบแป้งทอด
  - 4.3. ข้าวราดแกงกะหรี่ ไช้ตุนญี่ปุ่น ซุปเต้าหู้
  - 4.4. ราเมน ยากิโทริ

5. การแปรรูปอาหาร
  - 5.1. การนึ่งปลาทุ
  - 5.2. แหนม ปลาหยอ ปลาสิ้ม
  - 5.3. การทำเฉาก๊วย
  - 5.4. แคนหมู
  - 5.5. น้ำสลัด
6. เบเกอรี่ กาแฟสด และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์
  - 6.1. คุกกี้และพาย
  - 6.2. เค้ก
  - 6.3. กาแฟสด และไอศกรีม
  - 6.4. น้ำผัก น้ำผลไม้ และน้ำสมุนไพร
7. อาหารจีน
  - 7.1. การทำเส้นบะหมี่ การผลิตลูกชิ้นปลา
  - 7.2. ต้มซ่า ขนมจีบ ซาลาเปา
8. งานผ้าและผลิตภัณฑ์จากผ้า
  - 8.1. การเขียนลวดลายบนผ้าบาติก
  - 8.2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์หัตถกรรมจากผ้า เช่น กล่องเอนกประสงค์ ฯลฯ

จากสาขางานอาชีพดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจะได้นำมาเป็นแนวทางในการทำแบบสอบถามความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ เพื่อสร้างหลักสูตรต่อไป

## 2.5 การสร้างหลักสูตรงานอาชีพ

กระบวนการพัฒนาหลักสูตรประกอบด้วย การศึกษาบริบทของหลักสูตร การสร้างหลักสูตร การนำหลักสูตรไปใช้ และการประเมินผล

การนำหลักสูตรเก่ามาปรับปรุงใหม่ เป็นการปรับปรุงหลักสูตรเดิม เพื่อให้ทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ส่วนการสร้างหลักสูตรใหม่ ต้องศึกษาสภาพความต้องการของสังคมและนโยบายของรัฐด้านทิศทางการพัฒนาประเทศ ด้านการพัฒนากำลังคน เพื่อนำมาสร้างหลักสูตรที่เป็นที่ต้องการ

ความหมายของการพัฒนาหลักสูตร เซเลอร์ และ อเล็กซานเดอร์ (Saylor and Alexander. 1974 : 7) กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตร (curriculum development) หมายถึง การทำหลักสูตรที่มีอยู่แล้วให้ดีขึ้น หรือการทำหลักสูตรขึ้นมาใหม่ โดยไม่มีหลักสูตรเดิมเป็นพื้นฐานอยู่เลย และการพัฒนาหลักสูตรจะรวมไปถึงการผลิตเอกสารต่าง ๆ สำหรับผู้เรียนด้วย ซึ่งสอดคล้องกับที่ สงัด อุทรานันท์ (2532 : 33) กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตร หมายถึง การดำเนินการจัดทำหลักสูตรขึ้นมาใหม่ หรือจัดทำหลักสูตรที่อยู่ แล้วยังให้ดีขึ้น กล่าวโดยสรุป การพัฒนาหลักสูตร มีความหมายได้ 2 นัย คือ จัดทำหลักสูตรขึ้นมาใหม่ และปรับปรุงหลักสูตรเดิมให้สมบูรณ์ขึ้น

การพัฒนาหลักสูตรมีกิจกรรมหลายอย่างที่ควรจัดทำ ซึ่งมีความหมายใกล้เคียงกัน ดังนี้ ดังนี้ (สัจด์ อุทรานันท์. 2532 : 30 – 34 และ นิรมล ศตวุฒิ. 2548 :5 – 6)

1. การออกแบบหลักสูตร (curriculum design) หมายถึง การกำหนดลักษณะรูปแบบของหลักสูตรให้สอดคล้องกับแผนงานการจัดทำหลักสูตรเพื่อให้หลักสูตรเป็นไปตามเป้าหมาย ที่วางแผนไว้ มีกา รรวบรวม ข้อมูลที่มีผลต่อการจัดหลักสูตร จัดหารูปแบบการจัดหลักสูตรที่ หลากหลาย การ ทดสอบวาระรูปแบบใดเป็นรูปแบบที่ดีที่สุดที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายที่วางแผนไว้

2. การสร้างหลักสูตร (curriculum construction) หมายถึง การจัดทำหลักสูตรขึ้นมาใหม่ โดย ที่ยังไม่เคยมีหลักสูตรนั้นมาก่อน หรือไม่เคยมีหลักสูตรเดิมเป็นรากฐานมาก่อน และต้องดำเนินการ อย่าง เป็นกระบวนการและเป็นขั้นตอน

3. การวางแผน หรือการวางหลักสูตร (curriculum planning) หมายถึง การวางแผนงาน การจัดทำหลักสูตร โดยกำหนดเป้าหมายว่าหลักสูตรที่จะจัดทำนั้น ทำเพื่อใคร จะพัฒนาบุคคลไป ใน ทิศทางใด ใ ช้ระยะเวลาการดำเนินการเท่าใด มีกระบวนการพัฒนาบุคคลเหล่านั้นอย่างไร เป็นการรวม กระบวนการ ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำหลักสูตรเท่านั้น ไม่รวมถึงการผลิต เอกสารสำหรับผู้เรียน

4. การจัดหลักสูตร (curriculum organization) หมายถึง การลงมือจัดทำหลักสูตรตาม รูปแบบที่ใดเลือกไว้แล้ว โดยดำเนินการ ตามขั้นตอนของการพัฒนาหลักสูตร ซึ่งรวมถึงการจัด เนื้อหา และประสบการณ์สำหรับผู้เรียนด้วย

5. การจัดการหลักสูตร (curriculum management) หมายถึง การบริหารจัดการงาน เกี่ยวกับหลักสูตร เพื่อให้การใช้หลักสูตรเป็นไปตามทิศทางที่กำหนดไว้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. การวิเคราะห์หลักสูตร (curriculum analysis) หมายถึง การตรวจสอบหลักสูตร โดย แยกวิเคราะห์แต่ละองค์ประกอบของหลักสูตร เพื่อดูให้แน่ใจว่าแต่ละส่วนของหลักสูตรครบถ้วน เหมาะสมหรือไม่ เป็นการตรวจสอบคุณภาพของหลักสูตร หรืออาจเป็นการตรวจสอบหลักสูตร เพื่อการ เตรียมการสอน และการประเมินผลการเรียน

7. การปรับปรุงหลักสูตร (curriculum improvement) หมายถึง การดำเนินงานจัดทำ หลักสูตรที่มีอยู่แล้วให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น ซึ่งมีขั้นตอนการดำเนินการเหมือนกับการพัฒนาหลักสูตร จะแตกต่าง กันตรงที่การปรับปรุงหลักสูตร จะมุ่งไปที่เป้าหมายของหลักสูตรมากกว่า กระบวนการของการ จัดทำหลักสูตร

8. การปรับหลักสูตร (curriculum adaption) หมายถึง การนำหลักสูตรไปปรับใช้ ใน การ จัดการเรียนการสอนเพื่อให้สอดคล้องเหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น ชุมชน สถานศึกษา และ ผู้เรียน

9. การเปลี่ยนแปลงหลักสูตร (curriculum change) หมายถึง การแก้ไขหลักสูตรเดิมให้มี สภาพที่แตกต่างจากหลักสูตรเก่าที่มีอยู่แล้ว เป็นการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างส่วนใหญ่ของหลักสูตร จะ กระทำเมื่อหลักสูตรนั้นใช้มาเป็นเวลานาน และไม่สามารถสนองความต้องการของสังคมใน ขณะนั้นได้

กระบวนการพัฒนาหลักสูตร เป็นวงจรที่ทำอย่างต่อเนื่อง จะสิ้นสุดเมื่อหลักสูตรนั้นยกเลิก วงจร การพัฒนาหลักสูตรโดยส่วนใหญ่จะเริ่มจากการศึกษาบริบทของหลักสูตร การสร้างหลักสูตร การนำ หลักสูตรไปใช้และการประเมินผลหลักสูตร และปรับปรุงหลักสูตร ซึ่งนักการศึกษาได้กล่าวถึง การพัฒนา หลักสูตร หลายท่าน ดังนี้

ทาบ (Taba) ได้กล่าวถึง กระบวนการพัฒนาหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ตามความเชื่อว่าผู้เรียนมีพื้นฐานแตกต่างกัน โดยกำหนดกระบวนการพัฒนาหลักสูตรไว้ 7 ขั้นตอน ดังนี้

1. วินิจฉัยความต้องการ : สำรวจสภาพปัญหา ความต้องการ และความจำเป็นต่างๆ ของสังคมและผู้เรียน
2. กำหนดจุดมุ่งหมาย : หลังจากได้วินิจฉัยความต้องการของสังคมและผู้เรียนแล้วจะกำหนดจุดมุ่งหมายที่ต้องการให้ชัดเจน
3. คัดเลือกเนื้อหาสาระ : จุดมุ่งหมายที่กำหนด แล้วจะช่วยในการเลือกเนื้อหาสาระให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมาย วย ความสามารถของผู้เรียน โดยเนื้อหาต้องมีความเชื่อถือได้และสำคัญต่อการเรียนรู้
4. จัดเนื้อหาสาระ : เนื้อหาสาระที่เลือกได้ ยังต้องจัดโดยคำนึงถึงความต่อเนื่องและความยากง่ายของเนื้อหา วุฒิภาวะ ความสามารถ และความสนใจของผู้เรียน
5. คัดเลือกประสบการณ์การเรียนรู้ : ครูผู้สอนหรือผู้ที่เกี่ยวข้องจะต้องคัดเลือกประสบการณ์การเรียนรู้ให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา และจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
6. จัดประสบการณ์การเรียนรู้ : ประสบการณ์การเรียนรู้ควรจัดโดยคำนึงถึงเนื้อหาสาระและความต่อเนื่อง
7. กำหนดสิ่งที่จะประเมินและวิธีการประเมินผล : ตัดสินใจว่าจะต้องประเมินอะไรเพื่อตรวจสอบผลว่าบรรลุตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ และกำหนดด้วยว่าจะใช้วิธีประเมินผลอย่างไร ใช้เครื่องมืออะไร

สังต์ อุทรานันท์ ได้กล่าวถึงความหมายของการพัฒนาหลักสูตรว่า “ การพัฒนา ” ตรงกับคำในภาษาอังกฤษว่า “Development” มีความหมายอยู่ 2 ลักษณะ คือ การทำให้ดีขึ้นหรือทำให้สมบูรณ์ขึ้น และการทำให้เกิดขึ้น ด้วยเหตุนี้การพัฒนาหลักสูตรจึงมีความหมายใน 2 ลักษณะ คือ การทำหลักสูตรที่มีอยู่แล้วให้ดีขึ้น หรือสมบูรณ์ขึ้น กับการสร้างหลักสูตรขึ้นมาใหม่ โดยไม่มีหลักสูตรเดิมเป็นพื้นฐานเลย

รูปแบบการพัฒนาหลักสูตรของเซเลอร์ และอเล็กซานเดอร์ (Galen L.Saylor and William M. Alexander : 1974) เซเลอร์และอเล็กซานเดอร์ ได้ศึกษาแนวคิดและรูปแบบการพัฒนาหลักสูตรของไทย เซเลอร์และทาบ และนำมาปรับขยายให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น เพื่อสนองความต้องการของผู้เรียน เป็นรายบุคคลมากขึ้น โดยมีขั้นตอนดังนี้

1. กำหนดเป้าหมาย จุดหมาย และขอบเขต (Goals, Objectives, and Domains) เซเลอร์และอเล็กซานเดอร์ ได้เสนอขอบเขตในการกำหนดเป้าหมายและจุดหมาย ไว้ 4 ขอบเขต ได้แก่ พัฒนาการส่วนบุคคล (Personal Development) มนุษย์สัมพันธ์ (Human Relation) ทักษะการเรียนรู้ที่ต่อเนื่อง (Continued Learning Skills) ความชำนาญเฉพาะด้าน (Specialization)

เป้าหมาย จุดมุ่งหมายและขอบเขตต่าง ๆ จะได้รับการคัดเลือกจากการพิจารณา ตัวแปรภายนอกอย่างรอบคอบ ได้แก่ ทัศนคติและความต้องการของสังคม ข้อบังคับทางกฎหมาย ของรัฐ และข้อค้นพบจากงานวิจัยต่าง ๆ ตลอดจนปรัชญาของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญทางด้านหลักสูตร เป็นต้น

2. การออกแบบหลักสูตร (Curriculum Design) การวางแผนออกแบบหลักสูตร ตัดสินใจเกี่ยวกับการเลือกและจัดเนื้อหาสาระ การเลือกประสบการณ์การเรียนรู้ที่เหมาะสมและ ความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่ได้เลือกมาแล้ว อย่างไรก็ตามการเลือกรูปแบบของหลักสูตร จะต้องเลือกให้เหมาะสมกับเป้าหมาย จุดหมาย ความต้องการของผู้เรียนและลักษณะของสังคม ตลอดจนข้อกำหนดต่าง ๆ ของสังคม และปรัชญาทางการศึกษา

3. การใช้หลักสูตร (Curriculum Implementation) การนำหลักสูตรไปใช้ ครูผู้สอน จะต้องวางแผนและจัดทำแผนการสอน (Instructional Plans) ในรูปแบบต่าง ๆ ครูผู้สอนจะต้อง เลือก วิธีการสอนและวัสดุสื่อการเรียนการสอนที่จะช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตามที่ได้กำหนด ไว้

4. การประเมินผลหลักสูตร (Curriculum Evaluation) เป็นการตัดสินใจเลือก เทคนิค การประเมินผลที่สามารถตรวจสอบความสำเร็จของหลักสูตร กล่าวอีกนัยหนึ่ง คือ สามารถบอกได้ว่าหลักสูตรบรรลุตามเป้าหมายหรือจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ การประเมินผล หลักสูตร ควรจะเน้นที่การประเมินตัวหลักสูตร คุณภาพการสอน และพฤติกรรมทางการเรียนของ ผู้เรียน ซึ่งผลจากการประเมินสามารถเป็น สิ่งช่วย ในการตัดสินใจว่าจะยังคงใช้หลักสูตรนี้ต่อไป ควรปรับปรุงแก้ไข หรือควรยกเลิกหลักสูตร

ผู้เชี่ยวชาญทางหลักสูตร

ผู้เชี่ยวชาญทางหลักสูตร หมายถึง บุคลากรที่มีส่วนใดแก่ นักวิชาการ ผู้ประสานงานด้านหลักสูตร (curriculum coordinators) ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของหลักสูตร หลักการและทฤษฎีของหลักสูตร และกระบวนการสร้างหลักสูตร ออร์นสไตน์และฮันคินส์ (Ornstein and Hunkins. 1993 : 289 - 291) ได้กล่าวถึง ภารกิจหลักของผู้เชี่ยวชาญของหลักสูตรมี 10 ประการ ดังนี้

1. กำหนดเป้าหมายและจุดหมายของหลักสูตร
2. กำหนดความต้องการจำเป็น และปัญหา
3. สร้างรูปแบบการพัฒนาหลักสูตร
4. จัดทำแผนงาน กลยุทธ์ และกระบวนการที่จะส่งเสริมสนับสนุนให้บุคลากรร่วมกันทำงาน
5. ส่งเสริมสมาชิกในองค์กรให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีในการปฏิบัติงาน
6. ส่งเสริมให้บุคลากรเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร
7. สื่อสารให้เกิดความเข้าใจทั้งภายในและภายนอกสถานศึกษา
8. เพิ่มเติมศักยภาพทางวิชาชีพให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร
9. วางแผนการนำหลักสูตรไปใช้
10. ประเมินผลการใช้หลักสูตร



จากการศึกษาเอกสารและงานที่เกี่ยวข้อง พบว่า การสร้างหลักสูตรงานผู้สูงอายุ ควรมีการศึกษาบริบทของหลักสูตรงานอาชีพ ได้แก่ ความต้องการวิเคราะห์ความต้องการของผู้สูงอายุวัยเกษียณ จากแบบสอบถาม กำหนดจุดมุ่งหมายของการสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยเกษียณ คัดเลือกและกำหนดเนื้อหาให้สอดคล้องกับ คุณวุฒิ วัยวุฒิ ความต้องการและความสามารถของผู้สูงอายุ สภาพความต้องการของสังคม และวัฒนธรรม รวมถึงนโยบายรัฐบาล และกำหนดวิธีการประเมินผล เพื่อจัดทำร่างเอกสารหลักสูตร หลังจากนั้นจึง วิพากษ์หลักสูตรโดยนักวิชาการ นักการศึกษา นักวัดผลและประเมินผล ผู้เชี่ยวชาญสายงานวิชาชีพ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านหลักสูตร ผู้ประกอบการทางด้านงานอาชีพในสาขาตามความต้องการของผู้สูงอายุ และตัวแทนผู้สูงอายุ เพื่อพิจารณาคุณภาพของหลักสูตรดังกล่าว



### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ : กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความต้องการงานอาชีพของ ผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร และ สร้างหลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุ มีวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

#### 3.1 ลักษณะของประชากร

ประชากรของการวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษา ความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ ซึ่งปฏิบัติงานปฏิบัติงานในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล รวม 6 มหาวิทยาลัย ประกอบด้วย

1. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	จำนวน 15 คน
2. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	จำนวน 17 คน
3. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก	จำนวน 3 คน
4. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์นนทบุรี	จำนวน 7 คน
5. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	จำนวน 17 คน
6. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์	จำนวน 6 คน

\* ข้อมูลจาก กองบริหารงานบุคคล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

#### 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

การสร้างเครื่องมือในการวิจัย ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาเอกสาร แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ งานอาชีพที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด สถานภาพของผู้สูงอายุ และการสร้างหลักสูตร
2. ศึกษาวิธีการสร้าง หลักการ ประเภท ลักษณะเครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการสร้างหลักสูตร และความต้องการงานอาชีพ

3. สร้างเครื่องมือการวิจัยเกี่ยวกับความต้องการงานอาชีพ ประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

แบบสำรวจความต้องการด้านอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ เพื่อการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมงานอาชีพ ประกอบด้วย

3.1 ข้อมูลทั่วไป เช่น ชื่อ ที่อยู่ อายุ เพศ E-mail facebook ความต้องการประกอบอาชีพ ลักษณะเดิมคำในช่องว่าง โดยระบุข้อความของผู้ตอบแบบสอบถาม

3.2 ความต้องการหลักสูตรฝึกอบรมงานอาชีพ มีลักษณะเป็นแบบ สสำรวจรายการ (Check list) แบบจัดอันดับ ประกอบด้วยงานอาชีพ ดังนี้ หัตถกรรมไทย หัตถกรรมประยุกต์ อาหารไทยและ

ขนมไทย อาหารญี่ปุ่น การแปรรูปอาหาร เบเกอรี่ กาแฟสด และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ อาหารจีน งานผ้าและผลิตภัณฑ์จากผ้า

3.3 ความสนใจหลักสูตรงานอาชีพอื่น ๆ มีลักษณะแบบปลายเปิด โดยระบุข้อความของผู้ตอบแบบสอบถาม

3.4 ความต้องการองค์ความรู้นอกเหนือจากเนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรม มีลักษณะแบบเลือกตอบ และปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ

3.5 ระยะเวลาดำเนินการฝึกอบรม มีลักษณะแบบเลือกตอบ และปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ

3.6 สถานที่ฝึกอบรม มีลักษณะแบบปลายเปิด มีลักษณะแบบเลือกตอบ และปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ

3.7 ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม ลักษณะแบบเลือกตอบและปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ

3.8 ปัจจัยที่เอื้อให้สามารถประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ มีลักษณะแบบปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ

3.9 ความช่วยเหลือในฐานะผู้สูงอายุจากภาคราชการ มีลักษณะแบบปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ

จากนั้นนำไปตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือการหาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยเสนอแบบสอบถามต่อผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร และงานอาชีพจำนวน 3 ท่าน ดังนี้

1. ผู้ช่วยอธิการบดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ มทร.พระนคร ตำแหน่งผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ความเชี่ยวชาญพิเศษ อาหารเดอบและเบเกอรี่ อดีตหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. รองศาสตราจารย์ ดร.วิกร ตันฑุฑุฑอม อาจารย์ประจำ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ความเชี่ยวชาญพิเศษ ด้านการศึกษาผู้ใหญ่

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงสิริ วิชิรานนท์ อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มทร.พระนคร ความเชี่ยวชาญพิเศษ ด้านระเบียบวิธีวิจัย อดีต รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

นำข้อเสนอแนะไปปรับปรุงให้สมบูรณ์ และนำแบบสอบถามไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มผู้เกษียณอายุ จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลที่มีพื้นที่ตั้ง ภายในเขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล ประจำปีงบประมาณ 2556 จำนวน 6 มหาวิทยาลัย นำผลที่ได้มาหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้วิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha - Coefficient) ตามวิธีของครอนบัค จากนั้นนำมาปรับปรุง และนำไปเก็บข้อมูลกับประชากร

### 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุ

คณะผู้วิจัย จัดส่งแบบสำรวจความต้องการด้านอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ เพื่อการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมงานอาชีพ ไปยังกับ ผู้เกษียณอายุ จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลที่มีพื้นที่ตั้งภายในเขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล ประจำปีงบประมาณ 2555 ทางไปรษณีย์ ตามที่อยู่ปัจจุบัน ที่ได้รับจากกองการบริหารงานบุคคลของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ทั้ง 6 มหาวิทยาลัย

### 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล และสถิติ

การวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นข้อมูลเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพดำเนินการ 2 ขั้นตอนดังนี้

3.4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากแบบสอบถาม ใช้หาความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage) ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไป เช่น ชื่อ ที่อยู่ อายุ เพศ E-mail facebook ความต้องการประกอบอาชีพ ลักษณะเติมคำในช่องว่าง โดยระบุข้อความของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้หาความถี่ (Frequency)
2. ความต้องการหลักสูตรฝึกอบรมงานอาชีพ มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check list) แบบจัดอันดับ ประกอบด้วยงานอาชีพ ดังนี้ หัตถกรรมไทย หัตถกรรมประยุกต์ อาหารไทย และขนมไทย อาหารญี่ปุ่น การแปรรูปอาหาร เบเกอรี่ กาแฟสด และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ อาหารจีน งานผ้าและผลิตภัณฑ์จากผ้า ใช้หาความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

3.4.2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากแบบสอบถาม ใช้ค่าสถิติ ความถี่ (Frequency) และวิเคราะห์เนื้อหา ในหัวข้อต่อไปนี้

1. ความสนใจหลักสูตรงานอาชีพอื่น ๆ ความต้องการองค์ความรู้ นอกเหนือจากเนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรม ระยะเวลาดำเนินการฝึกอบรม มีลักษณะแบบเลือกตอบ และปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ
2. สถานที่ฝึกอบรม มีลักษณะแบบปลายเปิด มีลักษณะแบบเลือกตอบ และปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ ใช้ค่าสถิติ ความถี่ (Frequency) และวิเคราะห์เนื้อหา
3. ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม ที่เหมาะสม มีลักษณะแบบเลือกตอบ และปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ
4. ปัจจัยที่เอื้อให้สามารถประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ มีลักษณะแบบปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ
5. ความช่วยเหลือ ในฐานะผู้สูงอายุจาก ภาครัฐราชการ มีลักษณะแบบ ปลายเปิดระบุข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ใช้ค่าสถิติ ความถี่ (Frequency) และวิเคราะห์เนื้อหาตามหัวข้อที่กำหนดแล้ว นำเสนอข้อมูลเป็นความเรียง โดยคณะผู้วิจัย จะพิจารณาสร้างหลักสูตรที่มีผู้ต้องการเรียนมากที่สุด 3 ลำดับแรก

## บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้าน ความต้องการงานอาชีพของ ผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัด กรุงเทพมหานคร และ สร้างหลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ ดำเนินการโดยแจกแบบสอบถาม ความต้องการ งานอาชีพของ ประชากร คือ ผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ปิงปประมาณ 2555 ที่มีพื้นที่ตั้งของคณะต้นสังกัดอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ประกอบด้วย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลทั้งหมด 6 แห่ง ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก คณะ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิศูนย์นนทบุรี รวมจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 65 คน จาก แบบสอบถามความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุ สามารถวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

### 4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพ

ตารางที่ 1 แสดงสถานภาพผู้ตอบแบบสอบถาม

ชื่อสถานศึกษา	จำนวนชาย	ร้อยละ	จำนวนหญิง	ร้อยละ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	8	12.31	7	10.77
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	6	9.23	11	16.92
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ตะวันออก	1	1.54	2	3.08
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล สุวรรณภูมิ ศูนย์นนทบุรี	6	9.23	1	1.54
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระ นคร	10	15.38	7	10.77
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล รัตนโกสินทร์	3	4.62	3	4.62
<b>รวม</b>	<b>34</b>	<b>52.31</b>	<b>31</b>	<b>47.69</b>

จากตารางที่ 1 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นชาย จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 52.31 และเป็นหญิง 31 คน คิดเป็นร้อยละ 47.69

ตารางที่ 2 การประกอบอาชีพเสริมในปัจจุบันของผู้ตอบแบบสอบถาม

ชื่อสถานศึกษา	ไม่มีอาชีพเสริม	ร้อยละ	มีอาชีพเสริมแล้ว	ร้อยละ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	13	20.00	2	3.08
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	16	24.62	1	1.54
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ตะวันออก	3	4.62	0	0.00
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณ ภูมิ ศูนย์นนทบุรี	6	9.23	1	1.54
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระ นคร	17	26.15	0	0.00
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล รัตนโกสินทร์	6	9.23	0	0.00
	<b>61</b>	<b>93.85</b>	<b>4</b>	<b>6.15</b>

ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ยังไม่มีอาชีพเสริมหลังเกษียณ จำนวน 61คน คิดเป็นร้อยละ 93.85 และมีอาชีพเสริมแล้ว จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 6.15

ตารางที่ 3 การประกอบอาชีพเสริมในอนาคตของผู้ตอบแบบสอบถาม

ชื่อสถานศึกษา	ไม่ประกอบอาชีพเสริม	ร้อยละ	ประกอบอาชีพเสริม	ร้อยละ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	3	4.62	12	18.46
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	6	9.23	11	16.92
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ตะวันออก	1	1.54	2	3.08
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล สุวรรณภูมิ ศูนย์นนทบุรี	3	4.62	4	6.15
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระ นคร	5	7.69	12	18.46
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล รัตนโกสินทร์	2	3.08	4	6.15
<b>รวม</b>	<b>20</b>	<b>30.77</b>	<b>45</b>	<b>69.23</b>

ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ต้องการมีอาชีพเสริมในอนาคต จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 69.23 และไม่ประกอบอาชีพเสริม เนื่องจากไม่สนใจ จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 30.77

ตารางที่ 4 ตารางแสดงวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมหลักสูตรงานอาชีพผู้สูงอายุ  
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ชื่อสถานศึกษา	1.7.1 เพิ่มประสบการณ์ในชีวิต	1.7.2 ประกอบอาชีพเสริมรายได้	1.7.3 ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	1.7.4 เผยแพร่บุคคลอื่น
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	4	3	10	1
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	7	2	2	5
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก	2	2	3	
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์ นนทบุรี	4	1	5	
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	3	2	12	2
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์	3	4	6	1
รวม	23	14	28	9

ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ มีวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมเป็นไปเพื่อ เพิ่มประสบการณ์ในชีวิต รวมจำนวน 23 คน . ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน จำนวน 14 คน . ประกอบอาชีพเสริมรายได้ จำนวน 28 คน และเพื่อเผยแพร่บุคคลอื่น จำนวน 9 คน

ตารางที่ 5 ตารางแสดงความต้องการหลักสูตรฝึกอบรมงานอาชีพผู้สูงอายุ

ชื่อสถานศึกษา																																		
	1.1 งานไทย	1.2 น้ําอบ น้ําปรุง	1.3 พื้มน้ําน้ํา ยาดม	2.1 วาดรูปบนภาชนะเซรามิค	2.2 การปั้นดิน	2.3 การจัดดอกไม้	2.4 การประดิษฐ์ ดอกไม้ผ้า	2.5 เดคูพาจ	2.6 ดอกไม้เงินจากแผ่นโลหะ	3.1 อาหารมังสวิวัติ	3.2 น้ําพริกสด	3.3 เครื่องแกงสด-แห้ง	3.4 อาหารจานเดียว	3.5 ข้าวเกรียบปากหม้อ	3.6 ขนมไทยชุดทอง	3.7 ขนมไทยประเภทเชื่อม	4.1 เกียวซ่า	4.2 เนื้อ ผัก ผลไม้ชุบแป้งทอด	4.3 ข้าวราดแกงกะหรี่	4.4 ราเมน ยากิโทริ	5.1 การนึ่งปลาทุ	5.2 แหนม ปลายอ ปลาต้ม	5.3 เฉาก๊วย	5.4 แคหมู	5.5 น้ําลดัด	6.1 คุกกี้	6.2 เค้ก	6.3 กานเฟสด ไอศกรีม	6.4 น้ําผัก ผลไม้	7.1 การทำเส้นบะหมี่	7.2 ต้มซ่า ขนมจีบ ซาลาเปา	8.1 เขียนลวดลายผ้าบาติก	8.2 การพัฒนาหัตถกรรมผ้า	
ราชมงคลธัญบุรี	5	2	1	1	3	3	1	-	-	4	2				5		1							2	5	2	3	1				2		
ราชมงคลกรุงเทพ	3	2	1	2	2	3	1			5	3	2		1	1		2			2	2	2				4	2				4			
ราชมงคลตะวันออก	1			1													1				1	3				2	1							
ราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์นนทบุรี	1		4							2					2											1	2			4	5			
ราชมงคลพระนคร	2	3	2			2	1	4	2						2			2		2	3	3				5	1	3		2	7			
ราชมงคลรัตนโกสินทร์	1				2												1									1	2							
<b>รวม</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	

จากตารางที่ 5 พบว่าหลักสูตรฝึกอบรมงานอาชีพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญเป็นอันดับแรกคือ ต้มซ่า ขนมจีบ ซาลาเปา ลำดับที่ 2 คือ คุกกี้ และลำดับที่ 3 คือ งานไทย (บายศรี พู่มา เครื่องแขวนและ มาลัยดอกไม้สด) โดยมีผู้ให้ความสนใจ จำนวน 18 , 15 และ 13 คน



ข้อที่ 3 ความสนใจหลักสูตรอื่น ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสนใจหลักสูตรอื่น ๆ ดังนี้

1. ขนมไทยประเภทอบ เช่น กลิบลำดวน ขนมฝิง ขนมเปียะ(แป้งนุ่ม)
2. การออกแบบและตัดต่อลวดลายแบบ QUILTING
3. คอมพิวเตอร์
4. เสื้อผ้าเด็ก และตัดเย็บเสื้อผ้า
5. การพิมพ์ผ้าด้วยความร้อน
6. การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ
7. การแกะสลักน้ำแข็ง
8. การจัดทำโมเดลเครื่องแต่งกาย
9. การทำเรือจิว
10. การทำถ้วยเตี้ย
11. การปลูกต้นไม้ Hydroponic
12. การสร้าง Mobile Application

ตารางที่ 6 ความต้องการองค์ความรู้นอกเหนือจากเนื้อหาหลักสูตรฝึกอบรม

ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสนใจองค์ความรู้อื่น ๆ นอกเหนือจากเนื้อหาหลักสูตรฝึกอบรม ดังนี้

ความรู้ที่ต้องการ	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 48 คน	ร้อยละ
4.1 การตลาดของงานอาชีพ	5	10.41
4.2 ศึกษาดูงาน แหล่งงาน อาชีพ ที่ท่านสนใจ ณ สถานที่ ประกอบการ	28	58.33
4.3 การทำธุรกิจ E -commere	15	31.25

จากตารางที่ 6 ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการองค์ความรู้เพิ่มเติมในเรื่อง การศึกษาดูงาน ร้อยละ 58.33 รองลงมา คือ ความรู้เกี่ยวกับการทำธุรกิจ E -commere ร้อยละ 31.25 และ ความรู้ทางการตลาดงานอาชีพ เพียงร้อยละ 10.41

ตารางที่ 7 แสดงระยะเวลาฝึกอบรมที่เหมาะสม

ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าควรใช้ระยะเวลาในการฝึกอบรมหลักสูตรงานอาชีพ ดังนี้

จำนวนวัน	3 วัน	4 วัน
5.1 วันหยุดราชการ	2	5
5.2 วันราชการ	9	32
5.3 อื่น ๆ		

จากตารางที่ 7 ผู้ตอบแบบสอบถาม ควรใช้ระยะเวลาฝึกอบรม ในวันเวลาราชการ จำนวน 4 วัน

### ตารางที่ 8 แสดงช่วงเวลาฝึกอบรมที่เหมาะสม

ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าควรใช้ช่วงเวลาในการฝึกอบรมหลักสูตรงานอาชีพ ดังนี้

ช่วงเวลาการฝึกอบรม	9.00-12.00	8.30-16.30
5.1 วันหยุดราชการ	3	4
5.2 วันราชการ	12	29
5.3 อื่น ๆ	-	-

จากตารางที่ 8 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ต้องการให้ฝึกอบรมช่วงเวลา 8.30-16.30 ในเวลา  
ราชการ

### ตารางที่ 9 แสดงความต้องการสถานที่ฝึกอบรม

สถานที่	จำนวน	ร้อยละ
6.1 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	27	56.25
6.2 สถานประกอบการ	21	43.75
6.3 อื่น ๆ		

จากตารางที่ 9 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ต้องการฝึกอบรม ณ คณะเทคโนโลยีราชมงคล  
ร้อยละ 56.25 รองลงมา ต้องการฝึกอบรม ณ สถานประกอบการ ร้อยละ 43.75

### ตารางที่ 10 ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม

ค่าใช้จ่าย	จำนวน	ร้อยละ
7.1 สามารถชำระค่าใช้จ่ายได้ตามที่ผู้จัด ระบุ	8	16.66
7.2 เก็บเฉพาะค่าสอน ไม่เก็บค่าวัสดุ	10	20.83
7.3 เก็บเฉพาะค่าวัสดุ ไม่เก็บค่าสอน	18	37.49
7.4 อื่น ๆ เช่น ไม่ควรเก็บค่าใช้จ่าย	2	4.16

จากตารางที่ 10 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความพร้อมควรเก็บเฉพาะค่าวัสดุ ไม่เก็บค่าสอน  
ร้อยละ 37.49 รองลงมา คือ เก็บค่าสอน ไม่เก็บค่าวัสดุ ร้อยละ 20.83 และ ชำระ  
ค่าใช้จ่ายได้ตามที่ผู้จัดระบุ คิดเป็นร้อยละ 16.66

ตารางที่ 11 แสดงความต้องการปัจจัยที่เอื้อต่อการประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ  
(เช่น เงินทุน สถานที่จัดจำหน่าย บุคลากร องค์กรที่ให้คำแนะนำ)

ปัจจัยที่เอื้อต่อการประสบความสำเร็จ ในการประกอบอาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
6.1 แหล่งเงินทุน	11	22.91
6.2 แหล่งจำหน่าย	19	39.58
6.3 E-market	3	6.25
6.4 หน่วยงานให้คำปรึกษา	5	10.41

จากตารางที่ 11 ผู้ตอบแบบสอบถาม ต้องการปัจจัยสนับสนุน เพื่อให้ประสบความสำเร็จ  
ในการประกอบอาชีพ ในเรื่อง จัดหาแหล่งจัดจำหน่าย ร้อยละ 39.58 รองลงมา  
ต้องการแหล่งเงินทุน ร้อยละ 22.91 และต้องการหน่วยงานให้คำปรึกษาในการ  
ประกอบอาชีพ คิดเป็นร้อยละ 10.41

#### 4.3 กระบวนการสร้างหลักสูตรงานอาชีพ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลความต้องการฝึกอบรมงานอาชีพของผู้สูงอายุ พบว่า ผู้ตอบ  
แบบสอบถาม

มีความต้องการฝึกอบรมงานอาชีพสูงสุด 3 อันดับแรก คือ

- 1 หลักสูตรงานไทย
- 2 หลักสูตรคูกี้
- 3 หลักสูตรอาหารจีนประเภทต้มยำ

กระบวนการออกแบบและกำหนดเนื้อหาของสูตรงานอาชีพ

1. กำหนดโครงสร้างหลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุ ดังนี้
  - 1.1 หลักการของหลักสูตร
  - 1.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร
  - 1.3 กลุ่มเป้าหมาย
  - 1.4 ระยะเวลาที่เรียน
  - 1.5 แนวทางการประกอบอาชีพ
  - 1.6 เนื้อหา ทฤษฎี และปฏิบัติ
  - 1.7 ความรู้ทางด้านการบริหารจัดการงานอาชีพ
  - 1.8 กระบวนการจัดการเรียนการสอน
  - 1.9 สื่อการสอน
  - 1.10 การวัดผลและประเมินผลหลักสูตร

## 2. การกำหนดเนื้อหาสาระของหลักสูตร

การกำหนดเนื้อหาสาระของหลักสูตร กำหนดโดยนักวิชาการ นักวิชาชีพ และนักพัฒนาหลักสูตร ร่วมร่างหลักสูตร ตามโครงสร้างหลักสูตร พร้อมบรรจุเนื้อหาสาระ ที่มีลักษณะทันสมัยเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค สอดคล้องกับสภาพความพร้อมของผู้สูงอายุ ดังนี้

2.1 หลักสูตรงานไทย บรรจุเนื้อหาสาระโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรดี โสฬศ รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และรองประธานกรรมการการอบรมวิชาชีพพระยะสัน และอาจารย์คณิงนิจ กัณฑ์กาญจนะ อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญงานใบตองและดอกไม้สด และผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสมร พรพรรณพิพัฒน์ อาจารย์ประจำสาขาคหกรรมศาสตร์ ผู้สอนวิชาพาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ (ค.ม.สาขานิติศาสตร์และการศึกษาและพัฒนาหลักสูตร) และผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณิ โอัจฉริยาพิทักษ์ วิชา การบริหารธุรกิจขนาดย่อม

2.2 หลักสูตรคูกี้ บรรจุเนื้อหาสาระโดย อาจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ อาจารย์ประจำ สาขาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และอาจารย์วไลภรณ์ สุทธา ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร) และผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณิ โอัจฉริยาพิทักษ์ อาจารย์ผู้สอนวิชา การบริหารธุรกิจขนาดย่อม

2.3 หลักสูตรอาหารจีนประเภทต้มยำ บรรจุเนื้อหาสาระโดย อาจารย์ศันสนีย์ ทิพทอง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีราชมงคล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร) และผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณิ โอัจฉริยาพิทักษ์ อาจารย์ผู้สอน วิชา การบริหารธุรกิจขนาดย่อม

## 3. การวิพากษ์หลักสูตรงานอาชีพ

คณะผู้วิจัย นำร่างหลักสูตรงานอาชีพจำนวน 3 หลักสูตร ให้ผู้เชี่ยวชาญทางวิชาการและวิชาชีพ วิพากษ์ร่างหลักสูตรงานอาชีพ และนำผลที่ได้มาปรับปรุงหลักสูตรฉบับสมบูรณ์

การสร้างหลักสูตรงานอาชีพผู้สูงอายุวัยเกษียณ มีรายนามผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรและงานอาชีพที่ร่วมกันให้ข้อมูล ข้อเสนอแนะ ตรวจสอบ และวิพากษ์หลักสูตร ดังนี้

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุกา พิระพัชระ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต  
(หลักสูตรและการสอน)
2. รองศาสตราจารย์ ดร.วิกร ตันทวุฑฒ์ อาจารย์ประจำคณะศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงสิริ วชิรานนท์ อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
อดีตรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

- |    |                                  |  |
|----|----------------------------------|--|
| 4. | ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรติ โสพฤกษ์ | รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยี<br>คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร รองประธานกรรมการการ<br>อบรมวิชาชีพระยะสั้น และอาจารย์ประจำ<br>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ |
| 5. | อาจารย์คณินิจ กัณหาญจนะ          | อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญงานใบตองและดอกไม้สด<br>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย<br>เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร   |
| 6. | อาจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์    | อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ<br>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย<br>เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร   |
| 7. | อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง           | อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>คณะเทคโนโลยีราชมงคล<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร   |
| 8. | นายสมทรัพย์ เทพนาโสมนัสส์        | รองผู้อำนวยการฝ่ายปฏิบัติการบัตรเครดิต<br>ธนาคารกสิกรไทย   |

#### 4.4 ข้อเสนอจากการวิพากษ์หลักสูตร

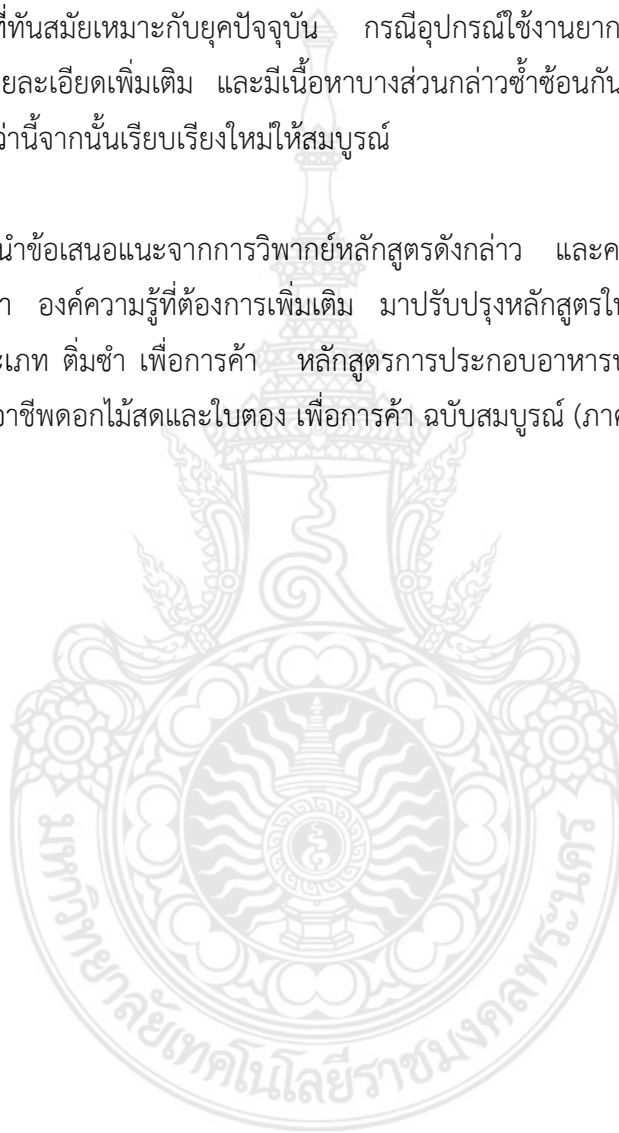
จากการวิพากษ์ หลักสูตร การประกอบอาหารเงินประเภท ต้มยำ เพื่อการค้า หลักสูตร การประกอบอาหารประเภท คูกี้ เพื่อการค้า และหลักสูตร การประกอบอาชีพดอกไม้สดและใบตอง เพื่อการค้า โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ได้รับคำแนะนำเพื่อนำมาปรับปรุง หลักสูตรให้มีความสมบูรณ์ ครบถ้วน และเหมาะสมกับการประกอบอาชีพของผู้สูงอายุ ดังนี้

1. โครงสร้างหลักสูตร
  - 1.1. การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย ไม่ควรใช้คำว่า ผู้มีอายุระหว่าง 60 ปีขึ้นไป ควรตัดคำว่า “ระหว่าง” ออกไป
  - 1.2. เนื้อหาทฤษฎี และ ปฏิบัติควรกำหนดให้สอดคล้องกับเวลา เนื้อหามากเกินไปอาจเรียนได้ไม่หมด
2. การบรรจุเนื้อหาของหลักสูตรควรกำหนดให้สอดคล้องกับสภาพของผู้เข้าฝึกอบรม คือ ผู้สูงอายุ โดย ตัดเนื้อหาที่เป็นเชิงวิชาการให้น้อยลง ให้คงไว้เท่าที่จำเป็น เช่น หลักสูตร คูกี้ ตัดเนื้อหาประวัติเบเกอรี่ออก หรือ กรณี อุปกรณ์เบเกอรี่ ควรเรียบเรียงใหม่ให้เป็นอุปกรณ์สำหรับผลิตคูกี้ก็พอ
3. หลักสูตร การประกอบอาหารเงินประเภท ต้มยำ เพื่อการค้า หลักสูตร การประกอบอาหารประเภท คูกี้ เพื่อการค้า ควรบรรจุเนื้อหา เกี่ยวกับ กรณีศึกษาการคิดคำนวณต้นทุนให้ชัดเจน

เพราะการกำหนดสูตรคำนวณอาจไม่เห็นภาพชัดเจน การนำหลักสูตรไปใช้อาจมีปัญหาเรื่อง การตีความเนื้อหา

4. เนื้อหาบางอย่างควรเรียบเรียงให้อ่านเข้าใจง่าย ปรับเปลี่ยนภาษาเชิงวิชาการออกไปบ้าง เช่น กรณี Baking soda กับ โซเดียมไบคาร์บอเนต และผงฟู
5. ตรวจสอบที่มาของเนื้อหา และการอ้างอิงให้ครบถ้วน
6. ในส่วนของ หลักสูตรการประกอบอาชีพดอกไม้สดและใบตอง เพื่อการค้า การบรรจุเนื้อหาเรื่อง วัสดุอุปกรณ์และรายละเอียด ควรกำหนดให้ละเอียด อธิบายให้ครบถ้วน และเพิ่มเติมวัสดุ อุปกรณ์ที่ทันสมัยเหมาะกับยุคปัจจุบัน กรณีอุปกรณ์ใช้งานยากและต้องการการดูแลเป็นพิเศษ ควรให้รายละเอียดเพิ่มเติม และมีเนื้อหาบางส่วนกล่าวซ้ำซ้อนกัน เพิ่มเติมรูปภาพประกอบงาน ให้มากกว่านี้จากนั้นเรียบเรียงใหม่ให้สมบูรณ์

ผู้วิจัย นำข้อเสนอแนะจากการวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าว และความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม เรื่อง ระยะเวลา องค์ความรู้ที่ต้องการเพิ่มเติม มาปรับปรุงหลักสูตรใหม่ทั้งหมด จนได้หลักสูตรการประกอบอาหารจีนประเภท ต้มยำ เพื่อการค้า หลักสูตรการประกอบอาหารประเภท คู้กกี้ เพื่อการค้า และหลักสูตรการประกอบอาชีพดอกไม้สดและใบตอง เพื่อการค้า ฉบับสมบูรณ์ (ภาคผนวก)



## บทที่ 5 การสรุปและอภิปรายผล

### 5.1 การสรุปผล

การวิจัยเรื่อง การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ : กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย ศึกษาความต้องการงานอาชีพของ ผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานครและปริมณฑล และสร้างหลักสูตรงานชีพสำหรับผู้สูงอายุวัย

ขอบเขตของโครงการวิจัย ประกอบด้วยการศึกษา ความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล ซึ่งมีพื้นที่อยู่ในเขตจังหวัด กรุงเทพมหานครและปริมณฑล วิเคราะห์บริบทของการสร้างหลักสูตรงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ ได้แก่ นโยบายรัฐ ความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพคหกรรมศาสตร์และอาชีพอื่น ภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ ผลตอบแทนที่ได้รับ มูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ออกแบบและสร้างเอกสารหลักสูตรงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ

ประชากรสำหรับงานวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วยผู้สูงอายุวัยเกษียณ ปีงบประมาณ 2555 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ซึ่งมีพื้นที่ตั้งของคณะอยู่ในเขตจังหวัดกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำนวนรวม 65 คน จาก 6 มหาวิทยาลัย

ขอบเขตการวิจัยหลักสูตรงานอาชีพผู้สูงอายุวัยเกษียณ เป็นหลักสูตรงานอาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ซึ่งประกอบด้วยงานอาชีพทางด้านหัตถกรรม งานอาชีพทางการประกอบอาหาร งานอาชีพทางด้านผ้าและเส้นใย โดยใช้กรอบแนวความคิดของโครงการวิจัย ทฤษฎีการสร้างหลักสูตรของ ทาบ่า (Taba) ซึ่งเหมาะสมกับการสร้างหลักสูตรที่เน้นความต้องการของผู้เรียน มาเป็นกรอบในการสร้างหลักสูตร ดังนี้

- 1 วิเคราะห์ความต้องการของผู้สูงอายุวัยเกษียณ โดยใช้แบบสอบถาม เพื่อสำรวจความต้องการด้านอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ เพื่อสร้างหลักสูตรฝึกอบรมงานอาชีพ
- 2 กำหนดจุดมุ่งหมายของการสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยเกษียณ
- 3 คัดเลือกและกำหนดเนื้อหาให้สอดคล้องกับ คุณวุฒิ วัยวุฒิ ความต้องการ ความสามารถ สภาพความต้องการของสังคมและวัฒนธรรม รวมถึงนโยบายรัฐบาล
- 4 กำหนดวิธีการประเมินผล

วิธีการดำเนินงานวิจัย การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านความต้องการงานอาชีพของ ผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร และ สร้างหลักสูตรงานชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ ดำเนินการโดยแจกแบบสอบถามความต้องการ งานอาชีพของ ประชากร คือ ผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ปีงบประมาณ 2555 ที่มีพื้นที่ตั้งของคณะต้นสังกัดอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ประกอบด้วย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลทั้งหมด 6 มหาวิทยาลัย ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

มงคลชัยบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก คณะ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิศูนย์นนทบุรี รวมจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 65 คน

สรุปผลการวิจัย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นชายจำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 52.31 และเป็นหญิง จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 47.69 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ไม่มีอาชีพเสริมหลัก เกษียณ คิดเป็นร้อยละ 93.85 และมีอาชีพเสริมอยู่แล้ว ร้อยละ 6.15 มีความต้องการที่จะประกอบอาชีพเสริม ในอนาคต คิดเป็น ร้อยละ 69.23 และไม่ต้องการประกอบอาชีพเสริมหลักเกษียณ คิดเป็น ร้อยละ 30.77 ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ มีวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมเป็นไปเพื่อ เพิ่มประสบการณ์ในชีวิต จำนวน 23 คน . ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน จำนวน 14 คน . ประกอบอาชีพเสริมรายได้ จำนวน 28 คน และเพื่อ เผยแพร่บุคคลอื่น จำนวน 9 คน โดยมีความต้องการฝึกอบรมงานอาชีพสูงสุดอันดับที่ 1 คือ ต้มยำ ขนมหิ บิบ ซาลาเปา ลำดับที่ 2 คือ คุกกี้ ลำดับที่ 3 คือ งานไทย (บายศรี พุ่ม เครื่องแขวนและ มาลัยดอกไม้สด โดย มีผู้ให้ความสนใจ จำนวน 18 , 15 และ 13 คน ตามลำดับ ทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความ ต้องการองค์ความรู้เพิ่มเติมด้าน การศึกษาดูงานจากแหล่งอาชีพที่สนใจ ณ สถานประกอบการ รองลงมาคือ ต้องการความรู้ การทำธุรกิจ E-Commerce และ ความรู้ทางการตลาด คิดเป็นร้อยละ 58.33 , 31.25 และ 10.41 ตามลำดับ โดยส่วนใหญ่มีความต้องการให้จัดอบรมในเวลาราชการ ระหว่างเวลา 8.30 – 16.30 น ด้านสถานที่ฝึกอบรมผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ต้องการให้ฝึกอบรม ที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รองลงมาคือ ฝึกอบรมในสถานประกอบการ คิดเป็นร้อยละ 56.25 และ ร้อยละ 43.75 ตามลำดับ ด้าน ค่าใช้จ่าย ส่วนใหญ่เห็นว่าควรเก็บค่าวัสดุ ไม่เก็บค่าสอน และรองลงมา คือ เก็บเฉพาะค่าสอน ไม่เก็บค่าวัสดุ และ ส่วนน้อยเห็นว่า สามารถชำระค่าใช้จ่ายได้ตามที่ผู้จัดระบุ คิดเป็นร้อยละ 37.49, 20.83 และ 16.66 ตามลำดับ สำหรับความต้องการด้านปัจจัยที่เอื้อต่อความสำเร็จในการประกอบอาชีพ ผู้ตอบแบบสอบถาม ต้องการปัจจัยสนับสนุน เพื่อให้ประสบความสำเร็จ ในการประกอบอาชีพ ในเรื่อง จัดหาแหล่งจัดจำหน่าย ร้อย ละ 39.58 รองลงมา ต้องการแหล่งเงินทุน ร้อยละ 22.91 และต้องการหน่วยงานให้คำปรึกษาในการประกอบ อาชีพ คิดเป็นร้อยละ 10.41โดยผู้ตอบแบบสอบถามไม่เคย หรือ ขอรับความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐใน ฐานะผู้สูงอายุ

จากผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านความต้องการงานอาชีพของ ผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ทั้ง 6 มหาวิทยาลัย คณะผู้วิจัยนำมาจัดทำร่างหลักสูตรงานอาชีพทั้ง 3 หลักสูตร โดยอาศัยผู้เชี่ยวชาญทางด้านเนื้อหา และผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ จัดทำร่างหลักสูตร จากนั้นจึง วิทยากรหลักสูตร โดยผู้เชี่ยวชาญ ทางด้านหลักสูตรงานอาชีพ จำนวน 6 ท่าน ปรับปรุงร่างหลักสูตร ตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ เพื่อสร้างหลักสูตรฉบับสมบูรณ์ ดังนี้

- หลักสูตรที่ 1 การประกอบอาชีพอาหารจีน ประเภท ต้มยำ ขนมหิ บิบ โดยใช้ชื่อ หลักสูตร การ ประกอบอาหารจีนประเภท ต้มยำ เพื่อการค้า
- หลักสูตรที่ 2 การประกอบอาชีพอาหารเดาอบ ประเภท คุกกี้ โดยใช้ชื่อหลักสูตรว่า หลักสูตร การประกอบอาหารประเภท คุกกี้ เพื่อการค้า
- หลักสูตรที่ 3 การประกอบอาชีพ งานดอกไม้และเครื่องสมรส โดยใช้ชื่อหลักสูตรว่า การ ประกอบอาชีพดอกไม้สดและใบตอง เพื่อการค้า



หลักสูตรทุกหลักสูตรมีโครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย หลักการ จุดประสงค์ เป้าหมาย ระยะเวลา เนื้อหา รายละเอียดเนื้อหาทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ การจัดการกระบวนการเรียนรู้ สื่อการเรียน การวัด และประเมินผล

## 5.2 การอภิปรายผล

จากสรุปผลการวิจัยมีประเด็นที่น่าสนใจที่นำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ด้านสภาพของผู้สูงอายุ พบว่า ผู้สูงอายุส่วนใหญ่เมื่อเกษียณอายุใหม่ ๆ ไม่มีอาชีพหลังเกษียณ เพราะคิดว่า มีรายได้จากเงินบำเหน็จบำนาญอยู่แล้วและจากนโยบายของรัฐ ปัจจุบันมีหน่วยงานของรัฐทำหน้าที่ สนับสนุนส่งเสริมสวัสดิการด้านสุขภาพ งานอาชีพ เพิ่มมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ก็ยังมีความต้องการประกอบอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมรายได้ และเพิ่มประสบการณ์ในชีวิต แต่ยังคงต้องการการสนับสนุนในเรื่อง สถานที่จัดจำหน่ายและส่งเสริมในเรื่องของแหล่งเงินทุน และหน่วยงานที่คอยให้คำปรึกษาด้วย

2. ด้านหลักสูตรฝึกอบรม พบว่า ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ ให้ความสนใจ โดยมีความต้องการฝึกอบรมงานอาชีพสูงสุดอันดับที่ 1 คือ ต้มยำ ขนมหีบ ซาลาเปา ลำดับที่ 2 คือ คุกกี้ ลำดับที่ 3 คือ งานไทย (บายศรี พุ่ม เครื่องแขวนและ มาลัยดอกไม้สด โดยมีผู้ให้ความสนใจ จำนวน 18 , 15 และ 13 คน ตามลำดับ โดยทุกหลักสูตรประกอบไปด้วย โครงสร้างหลักสูตร และเนื้อหาสาระที่สมบูรณ์ ทันสมัย สอดคล้องกับสภาพความต้องการของสังคม พร้อมนำไปเผยแพร่โดยผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพต่อไป

3. ด้านระยะเวลา สถานที่ฝึกอบรม และ ค่าใช้จ่าย ผู้เกษียณอายุส่วนใหญ่ต้องการอบรม โดยใช้ เวลาประมาณ 4 วัน ในเวลาราชการ ระหว่าง เวลา 8.30 – 16.30 รวมศึกษาดูงาน ณ สถานที่ประกอบการ ต่อ 1 หลักสูตร โดยจัดฝึกอบรมที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ นอกจากนี้ผู้เกษียณอายุมีความพร้อมในด้าน ค่าใช้จ่ายอยู่บ้าง โดยเห็นว่า ควรเก็บค่าวัสดุ แต่ไม่เก็บค่าสอน เพื่อเป็นวิทยาทาน

4. ด้านปัจจัยที่เอื้อต่อความสำเร็จในการประกอบอาชีพ ผู้เกษียณต้องการปัจจัยสนับสนุน เพื่อให้ประสบความสำเร็จ ในการประกอบอาชีพ ในเรื่อง จัดหาแหล่งจัดจำหน่าย และแหล่งเงินทุน และ ต้องการหน่วยงานให้คำปรึกษาในการประกอบอาชีพ ซึ่งสอดคล้องกับหน่วยงานของรัฐ กองทุนผู้สูงอายุที่มีบทบาทหน้าที่ให้บริการกู้ยืมเงินและจัดหาแหล่ง จัดจำหน่ายสินค้าประเภทงานหัตถกรรม

## เอกสารอ้างอิง

กิริติ ชนา. การจัดช่อดอกไม้. กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พริ้นติ้ง. 2536.

คณิง จันทรศิริ. หลักการจัดดอกไม้. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. 2540

คำไซ คัมภีร์ 108 ธุรกิจ ธุรกิจรับจัดดอกไม้สด มปป.

จันทนา สุวรรณมาลี มาลัย พิมพ์ลักษณ์ กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์, 2540

จันทนา สุวรรณมาลี. การจัดพาน ดอกไม้สด. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. 2539

เรณู ขำเลิศ. “การประดิษฐ์เครื่องใช้ด้วยใบตอง” กรุงเทพฯ : วิทยาเขตโชติเวช, ม.ป.ป.(สำเนา)

มณีรัตน์ จันทนะพะลิน. งานใบตอง. กรุงเทพฯ : อมรินทร์การพิมพ์, 2525.

สอชิงมาศ นวรัตน์ , ม.ร.ว . ตำราดอกไม้สดและของชำร่วย.พิมพ์ครั้งที่ 4 ก้าวหน้าการพิมพ์. 2517.

อภิรติ โสพศ. “เอกสารประกอบการสอนวิชา ศิลปะประดิษฐ์” กรุงเทพฯ : วิทยาเขตโชติเวช, 2542 (สำเนา)

ขวัญธนา ช่างทอ. สัมภาษณ์, เจ้าของร้านเพริสท์ ฟลอริสท์สัมภาษณ์โดย จิตติมา แสนยากร. 10 กันยายน 2545.

จริยวัตร สุพรรณอ่วม. สัมภาษณ์, เจ้าของร้านตี๋ สัมภาษณ์โดย จิตติมา แสนยากร. 12 กันยายน 2545.

ปรีศนา ศักดิ์แก้ว. สัมภาษณ์, เจ้าของร้านเฟรนด์ส ฟลอริสท์ สัมภาษณ์โดย จิตติมา แสนยากร. 29 สิงหาคม 2545.

“ เปิดร้านดอกไม้ หน้าวัดก็รวยได้ ” บทความ , นิตยสารเส้นทางเศรษฐี , 83 (มกราคม,2545), 42-43.

รจนา แยมแก่นจันทน์. งานจัดดอกไม้. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ ไทยวัฒนาพานิช, 2537.

“การขอลาหมายเลขประจำตัวผู้เสียภาษีและการยื่นชำระภาษี”. กรมสรรพากร กระทรวงการคลัง , เข้าถึงได้จาก : <http://www.rd.go.th/tax>.

การจดทะเบียนการค้า. กรมทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์ เข้าถึงได้จาก : <http://www.thairegistration.com>

ร้านจัดดอกไม้ : ธุรกิจจะสดใส...หากอยู่ใกล้ลูกค้า. ศูนย์วิจัยกสิกรไทย , เข้าถึงได้จาก : <http://www.tfrc.co.th>.

รูปดอกไม้สวย ๆ. 108 พรรณไม้ไทย. เข้าถึงได้จาก : เข้าถึงได้จาก : <http://www.thaitambon.com>.

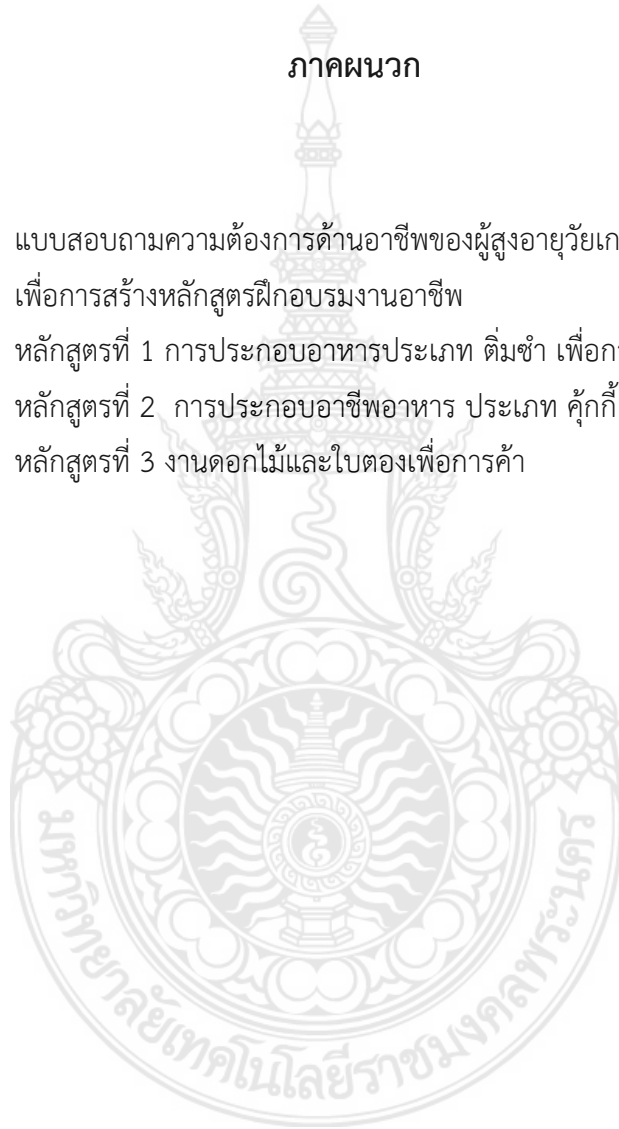
รูปแบบการจัดดอกไม้สด. ศูนย์ข้อมูลธุรกิจและอาชีพไทย. เข้าถึงได้จาก : <http://www.businessthaicenter.com>

## บรรณานุกรม

- รายงานประจำปี สถานการณ์ผู้สูงอายุไทย พ.ศ.2554. พฤศจิกายน 2555.  
คณะกรรมการผู้สูงอายุแห่งชาติ กองทุนผู้สูงอายุ, พงษ์พานิชย์เจริญผล  
คณะกรรมการผู้สูงอายุ กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์. **แผนผู้สูงอายุแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2554 -2564 ) ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2552.** โรงพิมพ์เทพปัญญา, กรุงเทพฯ
- กระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์. (2551). **คู่มือการดำเนินงานการคุ้มครองและพิทักษ์สิทธิผู้สูงอายุในชุมชนสำนักส่งเสริมและพิทักษ์ผู้สูงอายุ (สทส.).** กรุงเทพฯ:
- พรพิมล พันธุ์พิมาย. (2551). **รายงานฉบับสุดท้ายโครงการศึกษาวิจัยย่อยโครงการ ศึกษาวิจัยแนวทางและมาตรการส่งเสริมการมีงานทำในผู้สูงอายุภายใต้โครงการ “ขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 ไปสู่การปฏิบัติ”.** กรุงเทพฯ: ศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ณัฐภัทร ถวัลย์โพธิ. (2551). **ผู้สูงอายุในกฎหมายไทย.** ดุลพาท, กรุงเทพฯ.
- มูลนิธิสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. (2551). **รายงานการวิจัยการขยายกำหนดเกษียณอายุ และการออมสำหรับวัยเกษียณอายุ.** สำนักงานปลัดกระทรวงแรงงาน. กรุงเทพฯ.
- ระพีพรรณ คำหอม. (2545). **สวัสดิการสังคมกับสังคมไทย.** สามเจริญพานิชย์, กรุงเทพฯ
- วรพจน์ จรัสศรี. (2545). **มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองสิทธิผู้สูงอายุตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2540.** วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต, คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- วีระ โลจายะ. (2532). **กฎหมายสิทธิสิทธิมนุษยชน.** กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.
- ศรีทัฬหิม พานิชพันธ์. (2543). **สิทธิและสวัสดิการสำหรับผู้สูงอายุในประเทศไทยและนานาชาติ.** คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ
- สมรภัช รักษาทรัพย์, ถวิล นิลใบ และนงนุช อินทวิเศษ. (2551). **โครงการนำร่องศึกษาความเหมาะสมในการทำงานของแรงงานหลังเกษียณอายุ.** คณะเศรษฐศาสตร์ สถาบันวิจัยและการพัฒนา มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ
- โสภณ แห่งเพชร. (รายงาน). **รายงานแรงงานสูงอายุมีผลกระทบต่อผลิตภาพการผลิตและการพัฒนาของประเทศไทย .(2509) ILO Regional Office for Asia and the Pacific .** นโยบายและแผนสำนักพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมภาคเหนือ, กรุงเทพฯ.

## ภาคผนวก

- แบบสอบถามความต้องการด้านอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ เพื่อการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมงานอาชีพ
- หลักสูตรที่ 1 การประกอบอาหารประเภท ต้มยำ เพื่อการค้า
- หลักสูตรที่ 2 การประกอบอาชีพอาหาร ประเภท คูกี้
- หลักสูตรที่ 3 งานดอกไม้และใบตองเพื่อการค้า



แบบสอบถามความต้องการงานอาชีพผู้อายุ



แบบสอบถามความต้องการด้านอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ

เพื่อการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมงานอาชีพ

โครงการวิจัยการสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ: กรณีศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล  
จังหวัดกรุงเทพมหานคร งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556

คำชี้แจง

ด้วยคณะผู้วิจัยประกอบด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสมร พรพรรณพิพัฒน์ (หัวหน้าโครงการวิจัย) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณิ โอวจริยาพิทักษ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ และ อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติโครงการวิจัยเงินงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556 เรื่อง การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ: กรณีศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร (The Creation of Professional Courses for the Elderly Retires Case study in Rajamangala University of Technology in Bangkok and its Perimeter) โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย เพื่อศึกษาความต้องการงานอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร และสร้างหลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ คณะผู้วิจัย จึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านในการตอบแบบสำรวจความต้องการด้านอาชีพของผู้สูงอายุวัยเกษียณ เพื่อการสร้างหลักสูตร ฝึกอบรมงานอาชีพตามความคิดเห็นของท่านโดยคำตอบของท่านจะเป็นประโยชน์ต่อการวิจัยโดยข้อมูลทั้งหมดจะนำเสนอในภาพรวม

คณะผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า จะได้รับความร่วมมือจากท่านด้วยดี และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

คณะผู้วิจัย

## คำชี้แจง โปรดตอบคำถามต่อไปนี้

### 1. ข้อมูลทั่วไป

1.1. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)..... นามสกุล .....

1.2. อายุ.....ปี

1.3. ที่อยู่ปัจจุบัน (โปรดระบุรายละเอียดที่สามารถติดต่อได้ทางไปรษณีย์)

.....โทรศัพท์.....

1.4 E-mail.....Facebook.....

1.5 ตำแหน่ง/หน้าที่ก่อนเกษียณ.....

1.6 ปัจจุบันท่านประกอบอาชีพเสริมรายได้หรือไม่

( ) ไม่มี ( ) มี โปรดระบุ.....

ถ้าไม่มี ท่านคิดว่าอนาคตจะประกอบอาชีพเสริมหรือไม่

( ) ไม่ประกอบ ( ) ประกอบอาชีพเสริม

1.7 ท่านมีความประสงค์ฝึกอบรมวิชาอาชีพเสริมเพื่อ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1.7.1 เพิ่มประสบการณ์วิชาชีพ .....

( ) 1.7.2 ประกอบอาชีพอิสระเสริมรายได้.....

( ) 1.7.3 ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน .....

( ) 1.7.4 นำความรู้ที่ได้ไปเผยแพร่ให้กับบุคคลอื่นที่สนใจ.....

( ) 1.7.5 อื่น ๆ โปรดระบุ.....

2. ความต้องการฝึกอบรมงานอาชีพ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องลำดับที่ที่ตรงกับหลักสูตรงานอาชีพที่ท่านต้องการฝึกอบรม

(เลือกได้ไม่เกิน 3 หลักสูตร) ดังนี้

ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ลำดับที่ 1 หมายถึง ท่านต้องการฝึกอบรมงานอาชีพนั้นเป็นลำดับที่ 1

ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ลำดับที่ 2 หมายถึง ท่านต้องการฝึกอบรมงานอาชีพนั้นเป็นลำดับที่ 2

ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ลำดับที่ 3 หมายถึง ท่านต้องการฝึกอบรมงานอาชีพนั้นเป็นลำดับที่ 3

(กรณี ไม่ประสงค์ฝึกอบรม ไม่ต้องทำเครื่องหมายใด ๆ )

หลักสูตรงานอาชีพ	ลำดับที่ 1	ลำดับที่ 2	ลำดับที่ 3
<b>1. หัตถกรรมไทย 1</b>			
1.1. งานไทย (บายศรี พุ่ม เครื่องแขวน มาลัยดอกไม้)			
1.2. น้ำอบ น้ำปรุง แป้งร่ำ			
1.3. พิมเสนน้ำ ยาดม ยาหม่อง			
<b>2. หัตถกรรมประยุกต์</b>			
2.1. การวาดรูปบนภาชนะเซรามิค			
2.2. งานปั้นดินไทย หรือ ดินญี่ปุ่น			
2.3. การจัดดอกไม้สด และการจัดดอกไม้ประดิษฐ์แห้ง			
2.4. งานประดิษฐ์ดอกไม้ผ้า			
2.5. เดคูพาจ (Decoupage) เดคูพาจ คือศิลปะประดิษฐ์เพื่อการตกแต่งแขนงหนึ่ง ใช้วิธีฉีกกระดาษที่ตัดเป็นรูปร่างต่างๆ ลงบนพื้นผิววัสดุ แล้วเคลือบด้วยวานิช หลากๆ ชั้น			
2.6. งานประดิษฐ์ดอกไม้เงินจากแผ่นโลหะเงิน			
<b>3. อาหารไทยและขนมไทย</b>			
3.1. อาหารมังสะวิรัติ			
3.2. น้ำพริกสด			
3.3. น้ำพริกเครื่องแกงสด - แห้ง			
3.4. อาหารจานเดียว เช่น ผัดไทย หอยทอด ขนมจีน ฯลฯ			
3.5. ข้าวเหนียวปากหม้อ สาकुไส้ต่าง ๆ ปั่นขลิบไส้ต่าง ๆ			
3.6. ขนมไทยชุดทอง เช่น ฟอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด			
3.7. ขนมไทยประเภทเชื่อม ต้ม/แกงบวด			



หลักสูตรงานอาชีพ	ลำดับที่1	ลำดับที่ 2	ลำดับที่ 3
<b>4. อาหารญี่ปุ่น</b>			
4.1. เกียวซ่า ซูชิ			
4.2. เนื้อ ผัก และผลไม้ชุบแป้งทอด			
4.3. ข้าวราดแกงกะหรี่ ไช้ตุนญี่ปุ่น ซุปเต้าหู้			
4.4. ราเมน ยากิโทริ			
<b>5. การแปรรูปอาหาร</b>			
5.1. การนึ่งปลาทุ			
5.2. แหนม ปลาหยอ ปลาต้ม			
5.3. การทำแจก๋วย			
5.4. แคนหมู			
5.5. น้ำสลัด			
<b>6. เบเกอรี่ กาแฟสด และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์</b>			
6.1. คุกกี้และพาย			
6.2. เค้ก			
6.3. กาแฟสด และไอศกรีม			
6.4. น้ำผัก น้ำผลไม้ และน้ำสมุนไพร			
<b>7. อาหารจีน</b>			
7.1. การทำเส้นบะหมี่ การผลิตลูกชิ้นปลา			
7.2. ต้มยำ ขนมหีบ ซาลาเปา			
<b>8. งานผ้าและผลิตภัณฑ์จากผ้า</b>			
8.1. การเขียนลวดลายบนผ้าบาติก			
8.2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์หัตถกรรมจากผ้า เช่น กล่องเอนกประสงค์ ฯลฯ			

3. ความสนใจหลักสูตรงานอาชีพอื่น ๆ  
(โปรดระบุ ชื่อหลักสูตร เนื้อหาสาระของงานอาชีพที่สนใจ และระยะเวลาการเรียนหรือฝึกอบรม)

4. ท่านมีความต้องการ องค์ความรู้ใด นอกเหนือจากเนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรม

( ) 4.1. การตลาดของงานอาชีพ เช่น ธุรกิจเฟรนไชน์ ธุรกิจขายตรง

( ) 4.2. ศึกษาดูงาน แหล่งงานอาชีพที่ท่านสนใจ ณ สถานประกอบการ

( ) 4.3. การทำธุรกิจ E commerce

( ) 4.4. อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

5. การฝึกอบรมงานอาชีพที่ท่านสนใจควรใช้ระยะเวลาดำเนินการฝึกอบรม อย่างไร

- ( ) 5.1 วันหยุดราชการ ระหว่างเวลา ..... จำนวน..... วัน
- ( ) 5.2 วันราชการ ระหว่างเวลา ..... จำนวน..... วัน
- ( ) 5.3 อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

6. สถานที่ฝึกอบรม

- ( ) 6.1 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สีเสนาเทเวศร์  
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ
- ( ) 6.2 ณ สถานที่ประกอบการ
- ( ) 6.3 อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

7. ค่าใช้จ่ายการฝึกอบรม ที่เหมาะสม

- ( ) 7.1 สามารถชำระค่าใช้จ่ายได้ตามผู้จัดระบุ
- ( ) 7.2 เก็บเฉพาะค่าสอน ไม่เก็บค่าวัสดุ
- ( ) 7.3 เก็บเฉพาะค่าวัสดุ ไม่เก็บค่าสอน
- ( ) 7.4 อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

8. ท่านต้องการปัจจัยที่เอื้อให้สามารถประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ (เช่น เงินทุน สถานที่จัด  
จำหน่าย บุคลากร องค์กรที่ให้คำแนะนำ ฯลฯ) ใดบ้าง

.....

9. ท่านเคย ขอ หรือ ได้รับความช่วยเหลือ ในฐานะผู้สูงอายุจาก ภาครัฐราชการ ในเรื่องใดบ้าง

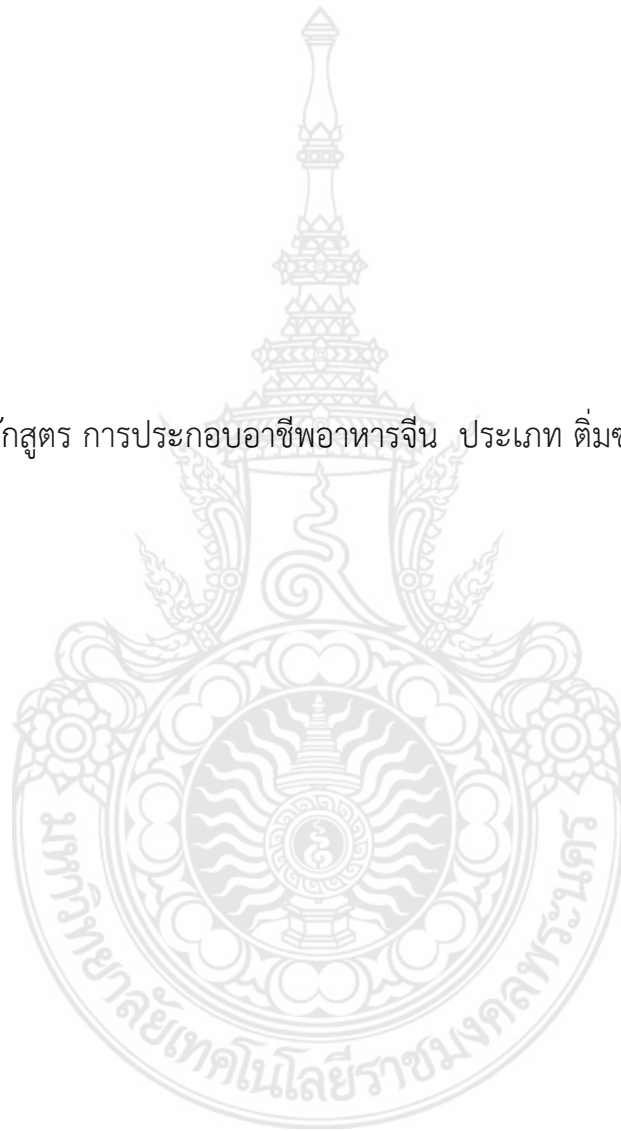
.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

คณะผู้วิจัย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หลักสูตร การประกอบอาชีพอาหารจีน ประเภท ต้มยำ ขนมจีบ



## หลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ การประกอบอาหารต้มยำเพื่อการค้า

### 1. หลักการของหลักสูตร

1.1 หลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ การประกอบอาหารต้มยำเพื่อการค้า เป็นหลักสูตรระดับประกอบอาชีพเพื่อเป็น หลักสูตรที่เน้นการถ่ายทอดความรู้ทางวิชาชีพอาหารต้มยำ ในการประกอบธุรกิจผู้สูงอายุที่มีความสนใจ และพร้อมสร้างอาชีพ หารายได้เสริมหลังวัยเกษียณ ด้วยการบูรณาการเนื้อหา สาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง

1.2 หลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการ

### 2. จุดหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนรู้มีคุณลักษณะดังนี้

- 2.1 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
- 2.2 มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 3. กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลทั่วไป และสำหรับผู้สูงอายุ คือ ผู้มีอายุ 60 ปี ขึ้นไป

### 4. โครงสร้างหลักสูตร (จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม ผู้เรียนต้องการเรียน 3-5 วัน )

#### 4.1 เนื้อหาทฤษฎี 6 ชั่วโมง

- 4.1.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับต้มยำ
- 4.1.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารประเภทต้มยำ
- 4.1.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารประเภทต้มยำ
- 4.1.4 เทคนิคในการทำอาหารประเภทต้มยำ
- 4.1.5 การทำตำรับมาตรฐาน /การคำนวณต้นทุน
- 4.1.6 แนวทางการทำธุรกิจเกี่ยวกับต้มยำ

#### 4.2 ฝึกปฏิบัติ 12 ชั่วโมง

- 4.2.1 ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 1 ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวหลอด และปอเปี๊ยะสด
- 4.2.2 ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 2 ได้แก่ ซาลาเปาไส้ หมูสับ และไส้ครีม
- 4.2.3 ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 3 ได้แก่ ปอเปี๊ยะทอด และขนมก๊วยช่าย
- 4.2.4 ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 4 ได้แก่ ฮะเก๋า ขนมจีบ กุ้ง / ปู / หมู
- 4.2.5 ฝึกปฏิบัติ “ต้มยำประเภทอื่น ๆ ” ได้แก่ ซีโรงหมูหนึ่งเต้าซี และปลาหนึ่งซีอิ้ว

#### 4.3 การศึกษาดูงานสถานประกอบการ 8 ชั่วโมง

## 5. การจัดกระบวนการเรียนรู้

- 5.1 การบรรยาย
- 5.2 การสาธิต
- 5.3 การปฏิบัติ พร้อมผู้ช่วยปฏิบัติงาน
- 5.4 การศึกษาดูงานสถานประกอบการ

## 6. สื่อการเรียนรู้

- 6.1 ศึกษาจากเอกสารใบความรู้
- 6.2 วัตถุต้นแบบ และอุปกรณ์ของจริง
- 6.3 ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้จากสถานประกอบการ
- 6.4 วิทยากร

## 7. การวัดและประเมินผล

- |   |                           |           |
|---|---------------------------|-----------|
| 7.1 การประเมินภาคทฤษฎี                        |                           | ร้อยละ 10 |
| 7.2 การประเมินภาคปฏิบัติ                      | ผลงานของผู้เข้ารับการอบรม | ร้อยละ 80 |
| 7.3 การประเมินความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าอบรม |                           | ร้อยละ 80 |

## 8. รายนามคณะกรรมการร่างหลักสูตร

- |                               |                |                     |
|-------------------------------|----------------|---------------------|
| 8.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ | พีรพัชระ       | ประธานกรรมการ       |
| 8.2 รองศาสตราจารย์ ดร.วิกร    | ตัมทวูชโธ      | รองประธานกรรมการ    |
| 8.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงสิริ | วิชิรานนท์     | กรรมการ             |
| 8.4 อาจารย์วไลภรณ์            | สุทธา          | กรรมการ             |
| 8.5 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ตรุณี   | โอวาริยพิทักษ์ | กรรมการ             |
| 8.6 อาจารย์ศันสนีย์           | ทิมทอง         | กรรมการ             |
| 8.7 นายสมทรัพย์               | เทพนาโสมนัสส์  | กรรมการ             |
| 8.8 นางสาวสมพิศ               | เทพนาโสมนัสส์  | กรรมการ             |
| 8.9 ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสมร   | พรพรรณพิพัฒน์  | กรรมการและเลขานุการ |

## หลักสูตร การประกอบอาหารติ่มซำเพื่อการค้า

### หัวข้อโดยสังเขป

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับติ่มซำ ความหมายของติ่มซำ ประเภทของติ่มซำ
2. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารประเภทติ่มซำ
3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารประเภทติ่มซำ
4. เทคนิคในการทำอาหารประเภทติ่มซำ
5. การทำตำรับมาตรฐาน /การคำนวณต้นทุน อาหารติ่มซำ
6. แนวทางการทำธุรกิจเกี่ยวกับติ่มซำ
7. บทปฏิบัติการอาหารประเภทติ่มซำ

### ตารางฝึกอบรบระยะสั้น 3 วัน 18 ชั่วโมง “ติ่มซำ Dim Sum”

วันที่	เวลา 9.00 -12.00 น.	เวลา 13.00 – 16.00 น.
1	<b>ทฤษฎี</b> -ความหมายของติ่มซำ -การแบ่งประเภทติ่มซำ -อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารประเภทติ่มซำ -วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารประเภทติ่มซำ -เทคนิคในการทำอาหารประเภทติ่มซำ	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> 1. ก๋วยเตี๋ยวหลอด 2. ปอเปี๊ยะสด
2	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> 1. ซาลาเปาไส้ หมูสับ 2. ซาลาเปาไส้ครีม	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> 1. ปอเปี๊ยะทอด 2. กุ๊ยช่าย
3	<b>ฝึกปฏิบัติ “ติ่มซำประเภทห่อ”</b> 1. ฮะเก๋า 2. ขนมจีบ กุ้ง / ปู / หมู <b>ฝึกปฏิบัติ “ติ่มซำประเภทอื่น ๆ”</b> 1. ปลานึ่งซีอิ๊ว 2. ซีโรงหมูนึ่งเต้าซี่	<b>ทฤษฎี</b> -การทำตำรับมาตรฐาน /การคำนวณต้นทุน -แนวทางการทำธุรกิจเกี่ยวกับติ่มซำ
4	<b>ศึกษาดูงานสถานประกอบการ</b>	

## หลักสูตร การประกอบอาหารติ่มซำเพื่อการค้า

### 1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับติ่มซำ

ภาษาจีนกลางอ่านว่า เตียนซิน หรือที่คนไทยเราค้นเรียกกันตามภาษาจีนกวางตุ้งว่า ติ่มซำ แปลว่า ขนม การกินติ่มซำเป็นวัฒนธรรมเฉพาะของชาวจีนกวางตุ้ง ซึ่งกำเนิดอาศัยในมณฑลกวางตุ้งทางใต้ของจีนเดิมนั้นนิยมละเลียดติ่มซำตั้งแต่เช้า เดินเข้าไปในร้าน หยิบหนังสือพิมพ์มาฉบับ สักน้ำชาไปวหเวล (ชาดำๆที่หมักมาอย่างดี เป็นชาโปรดประจำของคนกวางตุ้ง) สั่งซาลาเปาเซ่งหนึ่ง ขนมจีบเซ่งหนึ่ง บรรยากาศนั่งคุย คีบขนมจีบ แกล้มน้ำชา บ้างก็นั่งจิบชาอ่านหนังสือพิมพ์เป็นทั้งอาหารเช้า และอาหารว่าง (บทความจาก "METRO LIFE", ผู้จัดการ ปีที่ 1 ฉบับที่ 31 วันที่ 4-10 กันยายน 2547 )

การแบ่งประเภทของติ่มซำ สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะคือ

#### 1.1 การแบ่งตามรสชาติ ได้แก่

1.1.1 ติ่มซำแบบเค็ม (Salty Dim Sum) ติ่มซำประเภทนี้มีมากที่สุด ส่วนใหญ่เป็นแม่แป้งบาง ๆ ห่อไส้แล้วนำไปนึ่งหรือทอดให้สุก เช่น

1. ฮะเก๋า (Shrimp Dumpling) ทำจากแป้งห่อหรือแป้งตั้งหมิ่นนวดกับน้ำร้อนและไขมันเล็กน้อย เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีจึงรีดให้บางแล้วนำมาห่อหุ้มไส้ฮะเก๋าที่ทำจากกุ้งก่อนนำไปนึ่ง



ภาพที่ 1 ฮะเก๋า (Shrimp Dumpling)

ที่มา: <http://www.cookingforengineers.com/article/297/Chicago-2011-Part-2-Shui-Wah-Santa-Anna-Bakery/print>

2. ขนมจีบ (Pork Dumpling) ทำจากแผ่นแป้งเกี้ยวห่อไส้หมูแล้วจับจีบให้สวยงามนำไปนึ่งเช่นกัน



ภาพที่ 2 ขนมจีบ (Pork Dumpling)

ที่มา: <http://www.cookingforengineers.com/article/297/Chicago-2011-Part-2-Shui-Wah-Santa-Anna-Bakery/print>

3. กุ้งช่ายทอด (Panfried Cheives Dumpling) เป็นแผ่นแป้งห่อไส้กุ้งช่ายผัด นึ่งให้สุก แล้วนำมาจี่ในกระทะให้เหลืองกรอบทั้งสองด้านอีกครั้ง



ภาพที่ 3 กุ้งช่ายทอด (Panfried Cheives Dumpling)

ที่มา: <http://www.cookingforengineers.com/article/297/Chicago-2011-Part-2-Shui-Wah-Santa-Anna-Bakery/print>

4. เปาะเปี๊ยะทอด (Spring Roll) แผ่นแป้งปอเปี๊ยะห่อไส้นานาชนิด เช่น วั่นเส้น กะหล่ำปลี ซอย เนื้อหมูสับ เห็ดหอม ผัดรวมกันเป็นไส้ ทำไปทอดในน้ำมันร้อนจัดให้เหลืองกรอบ



ภาพที่ 4 เปาะเปี๊ยะทอด (Spring Roll)

5. ฟองเต้าหู้ทอด (Tofu Skin Roll) ใช้แผ่นฟองเต้าหู้ห่อไส้แบบต่าง ๆ เช่น กุ้ง ปู แล้วจึงนำมาทอดให้กรอบ



ภาพที่ 5 ฟองเต้าหู้ทอด (Tofu Skin Roll)

ที่มา : <http://www.vietworldkitchen.com/blog/2012/06/tofu-skin-yuba-primer.html>



6. ห่าม สุย ก๊อ (Haam Sui Gaau) เป็นติ่มซำดั้งเดิม ของชาววางตุ้ง แผ่นแป้งที่ใช้ห่อ ทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว นวดด้วยน้ำร้อนแล้วคลึงให้เป็นแผ่น จากนั้นห่อด้วยไส้นำไปทอด



ภาพที่ 6 ห่าม สุย ก๊อ (Haam Sui Gaau)

ที่มา : <http://onespoonfulatime.blogspot.com/2011/01/how-can-you-leave-hong-kong-without.html>

7. ขนมผักกาด (Turnip Cake) ซึ่งในภาษาจีนเรียกว่า “Lo Bak Go” ทำจากหัวไชเท้าฝัดกับส่วนผสมต่าง ๆ เช่น กุ้งแห้ง แครอท เห็ดหอม เต็มแป้งเพื่อให้ขึ้น จากนั้นนำไปนึ่งจนสุก หั่นเป็นชิ้นแล้วจี่ในกระทะให้กรอบนอกนุ่มในและมีกลิ่นหอม



ภาพที่ 7 ขนมผักกาด (Turnip Cake)

ที่มา : <http://www.cookingforengineers.com/article/297/Chicago-2011-Part-2-Shui-Wah-Santa-Anna-Bakery/print>

8. ซาลาเปา (Steamed Buns) ในภาษาจีนเรียกว่า เปา (Bao) ทำจากแป้งสาลีและยีสต์ ห่อไส้แล้วนำไปนึ่งในลังถึง ไส้ซาลาเปาแบบเค็ม ได้แก่ หมูสับ หมูแดง ส่วนแป้งชนิดเดียวกับซาลาเปาแต่ไม่มีไส้ เรียกว่า หมั่นโถ



ภาพที่ 8 ซาลาเปา (Steamed Buns)

ที่มา : <http://www.seriousseats.com/2011/04/guide-to-dim-sum-dumplings-siu-mai-bao-chinese-steamed-buns.html>

1.1.2 ติ่มซำแบบหวาน (Sweet Dim Sum) มีทั้งแบบร้อนและเย็นแต่ส่วนใหญ่จะเสิร์ฟร้อนมากกว่า เช่น

1) ทาร์ตไข่ (Egg Tart) หรือ Dan Ta ในภาษาจีน คล้ายกับทาร์ตไข่ของฝรั่ง แต่แป้งของจีนแน่น และเป็นชิ้นฟูน้อยกว่าทาร์ตของตะวันตก



ภาพที่ 9 ทาร์ตไข่ (Egg Tart)

ที่มา : <http://www.seriousseats.com/2011/04/guide-to-dim-sum-dumplings-siu-mai-bao-chinese-steamed-buns.html>

2) มาหลายโก (Steamed Sponge Cake) เป็นสปองจ์เค้กแบบจีนที่ใช้กากน้ำตาลอ้อยในการทำ ปัจจุบันใช้น้ำตาลทรายไม่ฟอกสีแทน นำมานึ่งให้ขึ้นฟู



ภาพที่ 10 มาหลายโก (Steamed Sponge Cake)

ที่มา : <http://kake.dreamwidth.org/48053.html>

3) พุดดิ้งมะม่วง (Mango Pudding) หรือม็องโกโปดึ้น ในภาษากวางตุ้ง ทำจากเนื้อมะม่วงสุก ปั่นละเอียด นำมาต้มรวมกับนมและผงวุ้น จากนั้นเทใส่ในพิมพ์แล้วทิ้งไว้จนแข็งตัว เสิร์ฟคู่กับกะทิหรือนมข้นจืด



ภาพที่ 11 พุดดิ้งมะม่วง (Mango Pudding)

ที่มา : <http://kaleidoscope.cultural-china.com/en/134Kaleidoscope9180.html>

4) ซาลาเปา (Steamed Buns) ในภาษาจีนเรียกว่า เปา (Bao) ทำจากแป้งสาลีและยีสต์ ห่อไส้ แล้วนำไปนึ่งในลังถึง ไส้ซาลาเปาแบบหวานได้แก่ ไส้ครีม เม็ดบัว ถั่วแดง ถั่วดำ



ภาพที่ 12 ซาลาเปาไส้ครีม

## 1.2 การแบ่งตามลักษณะ ได้แก่

1.2.1 ต้มซ่าประเภทม้วน เช่น ก๋วยเตี๋ยวหลอด ปอเปี๊ยะ ฯลฯ



ภาพที่ 13 ต้มซ่าประเภทม้วน

1.2.2 ต้มซ่าประเภทแป้งกลม เช่น ซาลาเปา มั่นโก ฯลฯ



ภาพที่ 14 ต้มซ่าประเภทแป้งกลม

1.2.3 ต้มซ่าประเภทห่อ เช่น ฮะเก๋า ขนมหีบ ฯลฯ





ภาพที่ 15 ต้มซ่าประเภทห่อ

1.2.4 ต้มซ่าประเภทตัด เช่น ขนมผักกาด กุ้งช่าย ฯลฯ



ภาพที่ 16 ต้มซ่าประเภทตัด

1.2.4 ต้มซ่าประเภทอื่น ๆ เช่น บล็อกโคลี่กุ้ง ลูกชิ้นกุ้งผักโสภณ ฯลฯ



ภาพที่ 17 บล็อกโคลี่กุ้ง ลูกชิ้นกุ้งผักโสภณ

ที่มา : ร้านสยามต้มซ่า

## 2. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารประเภทต้มยำ

### 2.1 วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

2.1.1 กุ้ง วิธีการเลือกซื้อคือ สีไม่ซีดออกชมพูเรื่อๆ เนื้ออ่อนนุ่ม มีหนังบางใส ไม่มีเมือก ไม่เหม็น

2.1.2 เนื้อปู มีแบบสำเร็จรูปแกะเนื้อพร้อมใช้ประกอบอาหาร

2.1.3 เนื้อหมู มีสีออกชมพูปนแดง เมื่อใช้นิ้วกดจะเป็นรอยบุ๋มและกลับคืนตัวได้ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีปุ่มก้อนเนื้อเล็กคล้ายเม็ดสาคุ ควรเลือกให้เหมาะกับชนิดของอาหารนั้นๆ เช่น เนื้อสัน เหมาะสำหรับบด ทอด ต้ม ย่าง เนื้อสะโพกเหมาะสำหรับต้ม เคี้ยวเปื่อย ต้มเค็ม

2.1.4 มันหมูแข็ง ตัดจากส่วนด้านข้างและด้านหลังของหมู ลักษณะที่ดี จะต้องเป็นสีขาวขุ่น เป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ

2.1.5 กุนเชียง ทำมาจากเนื้อหมู และมันหมูแข็งเป็นวิธีการถนอมอาหารโดยใช้ดินประสิวซึ่งเป็นสารเคมีที่ทำให้กุนเชียงเป็นสีแดง ลักษณะที่ดีของกุนเชียงจะมีส่วนผสมของมันหมูเพียงเล็กน้อย เป็นแท่งกลมยาวสีไม่แดงมาก ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบหรือเชื้อราเกาะติดที่ผิวรอบนอกของกุนเชียง

2.1.6 ไข่เค็ม ส่วนใหญ่ทำมาจากไข่เป็ดเพราะมีเปลือกที่หนา วิธีการทำโดยนำไข่มาดองกับน้ำเกลือประมาณ 15-20 วัน ลักษณะที่ดีของไข่เค็มคือ ไข่แดงต้องเป็นสีแดง มัน ไข่ขาวมีสีขาวขุ่น

2.1.7 ไข่เยี่ยวม้า ทำจากไข่เป็ดโดยนำมาหมักกับใบชา ปูนขาว เกลือ ชี้เถ้า แกลบและดินเหนียว หมักไว้ประมาณ 50-100 วัน ลักษณะที่ดีของไข่เยี่ยวม้าคือ ไข่ขาวจะเป็นสีน้ำตาลเข้มและใส ส่วนไข่แดงจะเป็นสีดำ ขุ่นเป็นมัน

2.1.8 ไข่เนกกระทา เป็นไข่ของนกกระทา มีขนาดเล็ก 1 ฟองหนักประมาณ 3 กรัม ลักษณะที่ดีของไข่เนกกระทาคือเปลือกไข่จะต้องมีนวลเกาะอยู่ที่ผิว จับดูแล้วจะสากๆ แสดงว่าเป็นไข่ใหม่

### 2.2 วัตถุดิบประเภทผัก

ชาวจีนไม่นิยมรับประทานผักดิบ ๆ เช่น ผักชีฝรั่ง แตงกวา หัวไชเท้า แต่ปัจจุบันได้รับอิทธิพลจากตะวันตก จึงนิยมรับประทานผักดิบมากขึ้น เช่น มะเขือเทศ แตงกวา และผักกาดหอม โดยเฉพาะการใช้ตกแต่งจานอาหาร ซึ่งสามารถแบ่งผักที่ใช้ได้เป็นกลุ่ม ๆ ดังนี้คือ

2.2.1 ผักที่มีลักษณะเป็นหัว หรือมีแป้ง ผักกลุ่มนี้ได้แก่ ลูกเกาลัด มันฝรั่ง เผือก มัน เป็นต้น

2.2.2 ผักที่มีน้ำมาก ผักในกลุ่มนี้ ได้แก่ ผักกาดขาว หัวไชเท้า แครอท แตง บวบ เป็นต้น

2.2.3 ผักที่มีเส้นใย ผักในกลุ่มนี้ ได้แก่ ผักตระกูลกะหล่ำ ผักโขม ถั่วเขียว หน่อไม้ บล๊อคโคลี การประกอบอาหารจากผักเหล่านี้ควรใส่น้ำเล็กน้อยเพื่อให้ผักนิ่ม

2.2.4 ผักที่มีลักษณะแห้ง ผักในกลุ่มนี้ ได้แก่ ผักสดที่นำไปทำให้แห้ง เพื่อเก็บไว้ใช้ได้นาน ๆ เช่น เห็ดหอม ชนิดแห้งก่อนใช้ต้องแช่น้ำ ลักษณะที่ดีของเห็ดหอมแห้งจะไม่มีราแห้งสนิท จะมีลายที่ผิวนิยมนำไปทำอาหารประเภทต้ม ตุ่นต่าง ๆ เห็ดหูหนู มีอยู่ 2 ชนิด เห็ดหูหนูขาว และเห็ดหูหนูดำมีทั้งสดและแห้ง ชนิดแห้งต้องแช่น้ำให้พองตัวก่อนนำมาใช้นอกจากปรุงเป็นอาหาร

### 2.3 วัตถุดิบประเภทข้าวและแป้ง

2.3.1 แป้งเปาะเปี๊ยะ ทำมาจากแป้งสาลี มีลักษณะเป็นแผ่นกลม มีสีขาว มีหลายขนาด ลักษณะที่ดี ต้องมีสีขาวนวล ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

2.3.2 แป้งเปียก มีทั้งชนิดธรรมดา และแป้งไข่ ทำจากแป้งสาลีผสมไข่ ใช้ห่อกุ้งหรือหุ้มเพื่อทำขนมจีบ เกี้ยวน้ำ

2.3.3 เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด

2.3.4 แป้งต้งหมื่น ทำจากแป้งสาลี โดยนำมานวดกับน้ำมันเพียงเล็กน้อย จนเป็นก้อนแล้วนำมาล้างน้ำนำภาชนะที่รองน้ำที่ล้างแป้งไว้แล้วรอแป้งให้ตกตะกอนจึงรินน้ำใสข้างบนทิ้งไว้ เหลือแต่แป้งที่นอนก้นอยู่ แป้งส่วนนี้คือแป้งต้งหมื่นลักษณะที่ดีของแป้งเป็นสีขาวไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวแป้งชนิดนี้หาซื้อได้ที่ตลาดเยาวราช

2.3.5 แป้งมันฮ่องกง ช่วยทำให้อาหารมีลักษณะข้นใสไม่คืนตัว ก่อนใส่ในอาหารต้องละลายกับน้ำเสียก่อน แล้วค่อยๆ เทใส่ลงไปในอาหารที่อยู่บนไฟ ได้รับความข้นตามต้องการ มีขายที่ร้านขายแป้งแถวเยาวราช ตรงหัวถนนมังกร แป้งขายเป็นถุง ราคา กิโลกรัมละประมาณ 30 บาท

## 2.4 วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุง และอื่น ๆ

2.4.1 ซีอิ๊ว มีหลายชนิดด้วยกัน ทำจากถั่วเหลือง ซีอิ๊วดำ หรือซีอิ๊วหวาน จะมีรสหวาน สีดำไม่มีตะกอน ใช้แต่งสีอาหารให้มีสีน้ำตาลเข้ม ซีอิ๊วขาวหรือซีอิ๊วใส มีสีน้ำตาลอ่อนใส ไม่มีตะกอน

2.4.2 ผงพะโล้ เครื่องเทศ 5 ชนิด ได้แก่ อบเชย โป๊ยกั๊ก ลูกผักชี ยี่หระ และขวงเจีย ปั่นผสมรวมกันใช้ในต้มพะโล้ หมัก เนื้อสัตว์ วิธีการเก็บ ต้องเทใส่ขวดปิดฝา

2.4.3 น้ำมันงา ทำจากเมล็ดงา ลักษณะที่ดีจะเป็นสีน้ำตาลอ่อนค่อนข้างแดงขุ่น น้ำมันชนิดนี้ค่อนข้างมีกลิ่นหอมนิยมมาใช้เพื่อปรุงอาหารเพื่อช่วยทำให้มีกลิ่นหอมและช่วยชูรสของอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น

2.4.4 จิ๊กฉี ชิฉี หรือ ซอสเปรี้ยว คือการนำซีอิ๊วขาวมาหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชู (Acetobactor) เป็นเวลาประมาณ 1 เดือน (ได้ซีอิ๊วรสเปรี้ยว กลิ่นหอม ชิฉีของแท้ควรมีราคาใกล้เคียงกับซีอิ๊วขาวอย่างดีหรือแพงกว่า ถ้าราคาถูก มักจะเป็นซีอิ๊วขาวผสมกับน้ำส้มสายชู แล้วแต่งรสให้ใกล้เคียง

2.4.5 น้ำจิ้มบ๊วย ทำมาจากเนื้อบ๊วยดอง นำมาผสมกับน้ำตาลทรายกับน้ำส้ม และพริกชี้ฟ้าแดง ลักษณะที่ดีของน้ำจิ้มบ๊วยคือ จะเป็นสีเหลืองใสขุ่น นิยมนำมาใช้เป็นน้ำจิ้มของอาหารประเภททอดส่วนใหญ่ซื้อได้ตาม ซูเปอร์มาร์เก็ตหรือร้านขายของชำทั่วไป

2.4.6 เหล้าจีน เครื่องปรุง สำคัญอีกชนิดหนึ่งในการทำอาหารจีนให้มีกลิ่นหอม และดับกลิ่นคาว มีขายที่ตลาดเก่าเยาวราช มีหลายราคา แต่ที่นิยมกันและราคาไม่แพงมาก คือเหล้าจีนตราเจดีย์

2.4.7 พริกไทย เป็นเครื่องเทศที่ให้รสเผ็ดร้อน สามารถนำมาทำพริกไทยแห้งเป็นเครื่องปรุงสำหรับอาหาร หากนำมาทำให้แห้งทิ้งเปลือกจะได้พริกไทยดำ เนื่องจากผงของเปลือกเป็นสีดำปนอยู่ ส่วนพริกไทยขาวได้จากการลอกเปลือกออก

2.4.8 โซดาทำขนมหรือเบกกิ้งโซดา ภาษาทางเคมีเรียกว่า โซเดียมไบคาร์บอเนตมีลักษณะเป็นผงสีขาวละเอียด นิยมทำให้อาหารขึ้นฟู หาซื้อได้ตามซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป

2.4.9 แอมโมเนียมไบคาร์บอเนต มีลักษณะเป็นผงสีขาวละเอียดนิยมนำมาใช้ทำขนมให้ขึ้นฟู แต่ต่างจากโซดาทำขนมคือ จะมีกลิ่นของแอมโมเนียม อาหารที่ใช้ เช่น ปาท่องโก๋ หรือซาลาเปา

## 3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารต้มซำ

### 3.1 กระทะก้นกลม

กระทะใช้ประกอบอาหารจีนได้หลายอย่างและได้ผลดี ทำจากเหล็กแผ่นบาง ๆ ทำเป็นรูปทรงกลมสูง ด้านข้างกระทะจะผายออกเพื่อที่จะได้คลุกเคล้าอาหารได้อย่างรวดเร็วและไม่กระเด็นออกนอกกระทะ และยังเก็บความร้อนได้สูงและเร็ว ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับอาหารจีนและสามารถประกอบ

อาหารได้หลายอย่างตั้งแต่ ต้ม ทอด นึ่ง และผัด ขนาดของกระทะที่นิยมใช้ มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 30 -35 เซนติเมตร กระทะนี้ใช้ได้กับเตาแก๊ส กระทะที่ซื้อใหม่ ควรต้มใส่โซดาไปคาร์บอเนต 2 ซ้อนโต๊ะ ต้มประมาณ 15 นาที จะทำให้สิ่งที่เคลือบบนกระทะอ่อนตัวลง ต่อจากนั้นใช้ฝอยขัดภาชนะขัดออกก่อนที่จะนำกระทะไปใช้ การปรุงอาหารต้องมีเทคนิคคือ นำกระทะไปตั้งไฟปานกลางจนแห้ง และเมื่อกระทะเริ่มร้อนใช้กระดาษที่นุ่ม ๆ จุ่มน้ำมันถั่วลิสงทาผิวในของกระทะให้ทั่ว ทำเช่นนี้หลายๆครั้ง จนกระดาษสะอาด จากนั้นปล่อยให้เย็นจึงนำกระทะไปประกอบอาหารได้ หลังจากประกอบอาหารเสร็จ ห้ามใช้ฝอยขัดหรืออุปกรณ์ใด ๆ ขัดกระทะ เพียงแต่แช่กระทะในน้ำร้อน เพื่อให้อาหารที่ติดกระทะนิ่ม แล้วจึงใช้ฟองน้ำถูเบา ๆ ล้างอีกครั้งด้วยน้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน ทำความสะอาดเช็ดให้แห้งจึงนำไปเก็บ แต่ถ้าเป็นสนิมใช้ฟองน้ำชุบน้ำยาล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้งตั้งไฟให้กระทะแห้งสนิท จากนั้นใช้ผ้าหรือกระดาษชุบน้ำมันถั่วลิสงเช็ด หลาย ๆ ครั้ง จนผ้าหรือกระดาษสะอาด จากนั้นทิ้งให้เย็นจึงเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อย

### 3.2 มีด

มีดสับ มีดสับของคนจีนเรียกว่า มีดปังตอ ใช้ในการหั่น ๆ สับ ๆ เป็นมีดที่มีใบมีดที่กว้างและใหญ่ จะมีด้วยกัน 2 ลักษณะ คือ

3.2.1 ใบมีดที่ใช้สับ ใบมีดจะหนาสม่ำเสมอและบางลงบริเวณของคมมีด มีดนี้จะมึ่น้ำหนักมากเพื่อให้แรงสับลงไปบนชิ้นอาหารมาก

3.2.2 มีดที่ใช้หั่นและสับ ตอนบนจะเป็นใบมีดที่หนาสม่ำเสมอกลงมาประมาณครึ่งหนึ่งเพื่อไว้เป็นบริเวณที่ใช้หุบแรงกดอาหารให้แตกหรือแบนลงส่วนปลายด้านข้างใบมีดจะบางกว่าส่วนบนอย่างเห็นได้ชัดและมีความคมสำหรับแลหรือหั่นอาหาร

3.3 เขียง เขียงที่ใช้ในการประกอบอาหารจีนเป็นเขียงที่ใช้กันอยู่ทั่วไป ทำจากไม้เนื้อแข็งใช้รองสับหรือหั่นอาหาร

### 3.4 หม้อนึ่ง หม้อนึ่งที่นิยมใช้ในการนึ่งอาหารจีนมี 2 ชนิด คือ

3.4.1 ชนิดที่ทำด้วยไม้ไผ่อันเล็กๆ กลมๆ สามเข้าด้วยกัน นิยมใส่ขนมจีบ ซาลาเปา ตีมชานึ่งขายตามภัตตาคารจีน

3.4.2 ชนิดที่ทำด้วยอะลูมิเนียม จะมีลักษณะใหญ่กว่า การใช้งานเหมือนกับที่ทำด้วยไม้ไผ่ จะนึ่งของที่ขนาดใหญ่กว่าและมากกว่า ที่ทำด้วยไม้ไผ่ เช่น นึ่งปลา และอีกหลาย ๆ อย่าง แต่ที่สำคัญฝาลังถึงต้องปิดสนิท

### 3.5 อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับผัดหรือทอดอาหาร

3.5.1 ตะหลิว ใช้สำหรับผัดหรือทอดอาหาร

3.5.2 ตะหลิวโปร่ง ใช้สำหรับตักอาหารเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน

3.5.3 กระบวย ใช้ในการประกอบอาหารจีน พ่อครัวบางคนจะใช้กระบวยผัดอาหาร

3.6 ตะเกียบไม้ยาว ใช้สำหรับคนเส้นก๋วยเตี๋ยวขณะลวก และทำประโยชน์อย่างอื่นได้อีกเช่น ตีไข่ หรือคนเครื่องปรุงต่าง ๆ

3.7 หม้อเคลือบ มักใช้ในการเสิร์ฟอาหารให้ร้อนอยู่เสมอ มักจะเสิร์ฟทั้งหม้อทิ้งไว้บนเตาเพื่ออุ่นอาหารให้ร้อนอยู่เสมอขณะรับประทาน

#### 4. เทคนิคในการทำอาหารประเภทต้มซ้ำ

**4.1 การทอด** คือ การทำให้อาหารสุกด้วยความร้อนที่ผ่านน้ำมัน เมื่อน้ำมันร้อนใส่อาหารนำลงทอดเหลืองหรือสุกตามต้องการนำขึ้น

4.1.1 การทอดในน้ำมันน้อย เป็นการทำให้อาหารสุกโดยการนำอาหารไปนากับกระทะที่มีน้ำมันเคลือบพอประมาณ ใช้ไฟแรง ปานกลาง หรือต่ำขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารนั้น ๆ ทอดจนด้านหนึ่งของอาหารสุกเหลือง จึงจะกลับอีกด้านหนึ่งทอดทำเช่นเดียวกัน

4.1.2 การทอดในน้ำมันมาก เป็นการทำให้อาหารที่เป็นชิ้นสุกเหลืองทองทั้งชิ้น โดยการใช้ภาชนะหม้อขนาดเล็ก กระทะหรืออื่น ใส่ น้ำมันมากน้อยขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะและปริมาณของอาหารที่จะทอด เมื่อน้ำมันร้อนนำอาหารใส่ในภาชนะ พอเหลืองนำขึ้นพักให้เย็น และสะเด็ดน้ำมัน วิธีการที่ดี คือ ใส่อาหารที่จะทอดทีละน้อย เพื่ออุณหภูมิไม่ลดลงอย่างรวดเร็ว อาหารที่ทอดจะมีลักษณะที่ดีคือ กรอบโดยทั่วมีสีน้ำตาลปนเหลือง

**4.2 การผัด** เป็นการทำให้อาหารลงกลับไปมาในภาชนะที่ใส่น้ำมัน หรือไขมันตั้งไฟ เมื่อน้ำมันร้อนจึงอาหารลงคนเร็ว ๆ ให้น้ำมันเคล้ากับอาหารโดยทั่วเพื่อปิดกั้นน้ำและรสชาติตามธรรมชาติของส่วนผสมให้คงและสุกด้วยความเร็วโดยใช้ไฟแรง ใช้ระยะเวลาสั้น เพื่อให้การผัดเป็นไปอย่างรวดเร็วโดยการตวงส่วนผสมเครื่องปรุงตามตำรับที่จะใส่ในการผัด

**4.3 การย่าง** เป็นการนำอาหารไปอัง วาง เหนือไฟอ่อน ปานกลาง หรือแรง หมั่นกลับไปมาเพื่อให้อาหารสุกหรือไหม้ด้วยไฟ ผิวนอกของอาหารมีรอยไหม้ปรากฏเพื่อให้ได้กลิ่นหอมของควันไฟ ลักษณะอาหารภายในสุกนุ่ม หรือข้างนอกแห้งกรอบ

**4.4 การต้ม** เป็นการทำให้อาหารสุกโดยใช้น้ำหรือน้ำสต็อกในปริมาณมาก ตั้งไฟให้เดือดจนกว่าจะสุก ใช้เวลาตามชนิดของอาหารนั้น ๆ

**4.5 การนึ่ง** การทำให้อาหารสุกโดยใช้ความร้อนจากไอน้ำ โดยการนำอาหารใส่ในลังถึง ตั้งในภาชนะที่มีน้ำเดือด ใช้ฝาปิดครอบไม่ให้ไอน้ำออก

**4.6 การเคี่ยว** เป็นการต้มทำให้อาหารสุกอย่างช้าๆ ใช้ไฟอ่อนต้มจนอาหารงวด เปื่อย ช้น นุ่ม ใช้เวลามากหรือน้อยขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร

#### 5. การทำตำรับมาตรฐาน /การคำนวณต้นทุน

การจัดทำตำรับมาตรฐานเป็นการจัดทำมาตรฐานและขั้นตอนสำหรับการควบคุมต้นทุนการผลิต การควบคุมรสชาติ หน้าตาอาหารชนิดนั้น ๆ ให้ยังคงเดิม

##### 5.1 ลักษณะที่ดีของตำรับมาตรฐานประกอบด้วย

- 5.1.1 ผู้ปฏิบัติสามารถปฏิบัติตามได้ง่าย
- 5.1.2 ช่วยประหยัดเวลา และงบประมาณในการผลิตอาหาร
- 5.1.3 ช่วยลดการสูญเสียและให้คุณภาพของผลผลิตมากที่สุด
- 5.1.4 สะดวกในการมอบหมายงานให้แก่บุคคลอื่น



## 5.2 แบบฟอร์มการจัดทำตำรับมาตรฐาน

## Standard Recipe Card

Recipe.....

Portion.....

Total Cost.....

Cost P. portion.....

Number	Ingredients	Net QTY	Price	Unit QTY	Cost (Bath)
Total Cost					
Picture					
Preparation				Time	
				Note	

## 5.3 การคำนวณต้นทุน

หลักการของการคิดราคาขายและกำไรง่ายๆ ก็คือ

$$\text{ต้นทุน} + \text{กำไร} = \text{ราคาขาย}$$

ดังนั้น จะกำไรมากน้อย ก็ขึ้นอยู่กับรูปแบบการบริหารลักษณะของกิจการแตกต่างกันไป เพราะฉะนั้น ถ้าเราต้องการกำไรที่มาก หรือกำไรที่สูงที่สุด เราก็จะต้องมีวิธีการจัดการบริหารต้นทุนที่ดี

ประเภทของต้นทุน มี 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ FIXED COST VARIABLE COST

1. Fixed Cost หรือต้นทุนคงที่ เป็นต้นทุนที่จะต้องจ่ายตลอด ไม่ว่าจะขายได้มาก หรือขายได้น้อยก็ตาม ต้นทุนประเภทนี้จะเป็นต้นทุนด้านบริหารองค์กร เช่น เงินเดือนฝ่ายบริการ พนักงาน สวัสดิการ ภาษี ค่าเช่า ค่าประกัน ค่าเสื่อม ฯลฯ เป็นต้น

2. Variable Cost หรือต้นทุนแปรผัน ส่วนนี้จะเป็นต้นทุนที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับยอดขาย สัดส่วนของต้นทุนจะสูงก็ต่อเมื่อยอดขายสูงและเปลี่ยนแปลงตามสภาพกันไป ซึ่งโดยหลักของต้นทุนประเภทนี้ ในโรงแรมก็จะมีที่เราเรียกว่า Cost of Sale หรือต้นทุนขาย

ราคา (Price) หมายถึง จำนวนเงินที่บุคคลต้องจ่ายเพื่อตอบแทนกับการได้รับกรรมสิทธิ์ สิทธิ ความสะดวกสบาย และความพอใจในผลิตภัณฑ์นั้นให้กับเจ้าของเดิม วัตถุประสงค์ในการตั้งราคา คือ การตั้งราคาเพื่อมุ่งผลตอบแทนหรือกำไร (Profit Oriented) การตั้งราคาเพื่อมุ่งยอดขาย (Sales Oriented) และการตั้งราคาเพื่อวัตถุประสงค์อื่น (Status quo) ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตั้งราคา

1. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงต้นทุนการผลิตและต้นทุนการตลาด
2. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงบทบาทของราคา
3. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงลักษณะและประเภทสินค้าที่ขาย
4. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงส่วนประสมการตลาดอื่นของธุรกิจ
5. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงสถานะเศรษฐกิจ
6. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงราคาสินค้าของธุรกิจคู่แข่ง
7. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์
8. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงตำแหน่งผลิตภัณฑ์
9. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของธุรกิจ
10. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงความยืดหยุ่นของอุปสงค์ต่อราคา

#### ตัวอย่างการคำนวณ ต้นทุนของอาหารต้มยำ ประเภทซาลาเปาไส้หมูแดง และไส้หมูสับ

##### แป้งซาลาเปา

##### ส่วนผสมแป้งเชื้อ

แป้งเค้กตราบัวแดง	350	กรัม	(52.- / 1.5 กิโลกรัม)	=	11.-
ยีสต์	1	ช้อนโต๊ะ	(39.- / 34 กรัม)	=	6.-
น้ำ	180	กรัม			

##### ส่วนผสมแป้งโด

แป้งเค้กตราบัวแดง	150	กรัม	(52.- / 1.5 กิโลกรัม)	=	6.-
ผงฟู	1 ½	ช้อนโต๊ะ	(32.- / 100 กรัม)	=	5.-
น้ำตาลทราย	120	กรัม	(30.- / 1 กิโลกรัม)	=	5.-
เกลือป่น	½	ช้อนชา	(10.- / 200 กรัม)	=	1.5.-
น้ำเปล่า	60	กรัม			
เนยขาว	30	กรัม	(97.- / 250 กรัม)	=	12.-

##### ส่วนผสมไส้หมูสับ (ผลิตซาลาเปา ได้

เนื้อหมูสับละเอียด	300	กรัม	(120.- / 1 กิโลกรัม)	=	36
มันแกวหั่นฝอย	150	กรัม	( 40.- / 1 กิโลกรัม)	=	6
เห็ดหอมหั่นฝอย (100 กรัม)	3	ดอกกลาง	( 40.- / 100 กรัม)	=	40
ต้นหอมซอย	10	กรัม	( 90.- / 1 กิโลกรัม)	=	1
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนโต๊ะ	( 35.- / 800 มิลลิลิตร)	=	2
ซอสแมกกี้	1	ช้อนโต๊ะ	( 65.- / 800 มิลลิลิตร)	=	3
น้ำตาลทราย	30	กรัม	(30.- / 1 กิโลกรัม)	=	1
พริกไทยป่น	2	ช้อนชา	(45.- / 100 กรัม)	=	7

น้ำมันงา	1	ซ็อนโตะ	(120.-/ 1 ลิตร)	=	4
แป้งข้าวโพด	1	ซ็อนโตะ	( 40.-/ 250 กรัม)	=	2
น้ำมันหอย	2	ซ็อนโตะ	( 85.-/ 1 ลิตร)	=	3

รวมค่าวัตถุดิบ = 151.5 บาท สัตส่วนดังกล่าว สามารถผลิตซาลาเปาได้ 25 ลูก  
ซึ่งใน 1 วัน ใช้แรงงาน 2 คน สามารถผลิตซาลาเปาได้ 200 ลูก ต่อวัน โดยใช้วัตถุดิบ 8 ส่วน

การคำนวณ

1. ค่าเช่าสถานที่	=	ไม่มี
2. ค่าแรงตนเองและผู้ช่วย	=	650 บาท / วัน
3. ค่าวัตถุดิบ	=	1212 บาท / วัน
4. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	=	500 บาท / วัน
รวมต้นทุน	=	2362 บาท / วัน
ราคาขาย	=	ต้นทุน + กำไร 30 % ของต้นทุน
	=	2362 + (2362 * 0.30) กำไรเป็นเงิน 708.6 .-
	=	3070.6.-

ราคาขาย ซาลาเปาไส้หมูสับ = 3070.6.- /200 = 15.35 บาท

แต่เนื่องจากซาลาเปา เป็นสินค้าสด วันต่อวัน จึงต้องเผื่อค่าใช้จ่ายของเสีย .10 %

ราคาจำหน่าย จึงเพิ่มเป็น 16.88 หรือ 17.00 บาท

#### อัตราส่วนของต้นทุน

1. กรณีต้องมีค่าเช่าสถานที่ ไม่ควรเกินร้อยละ 10-15
2. ต้นทุนค่าแรงทางตรง ค่าแรงคนงาน และค่าแรงเจ้าของกิจการ ไม่ควรเกินร้อยละ 15-25
3. ต้นทุนค่าวัตถุดิบ ไม่ควรเกินร้อยละ 28-30
4. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวกับการผลิตโดยตรง ค่าจัดจำหน่าย(ถ้ามี) แต่ช่วยให้การผลิตดำเนินไปได้ เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าเสื่อมอุปกรณ์ ค่าถุงพลาสติก กระดาษไข ค่าน้ำยาทำความสะอาด ผ้าเช็ด กล่องหรือถุงบรรจุผลิตภัณฑ์ ค่าประกัน ค่าเสื่อม ค่าขอเสีย ไม่ควรเกินร้อยละ 10-15 %
5. กำไร ร้อยละ 20-42

การเปรียบเทียบอัตราส่วน โดยเทียบจากยอดขายวันละ 200 ใบ เป็นเงิน 3070.6.-

1. ค่าเช่าสถานที่	=	ไม่มี	ร้อยละ 0
2. ค่าแรงตนเองและผู้ช่วย	=	650 บาท / วัน	ร้อยละ 21.17
3. ค่าวัตถุดิบ	=	1212 บาท / วัน	ร้อยละ 39.47
4. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	=	500 บาท / วัน	ร้อยละ 16.28
5. กำไร	=	907.80 บาท / วัน	ร้อยละ 23.07

วิเคราะห์ จากการเปรียบเทียบอัตราส่วนการลงทุน อัตราส่วนค่าวัตถุดิบ มีมากกว่าค่า สัดส่วนมาตรฐาน เราสามารถแก้ไขได้โดยเพิ่มผลผลิตและยอดจำหน่ายให้มากขึ้น และในกรณีนี้หากลงทุนซื้อ เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับผลิตซาลาเปา เป็นเงิน 60,000 บาท

$$\begin{aligned} \text{ระยะเวลาคืนทุน} &= \text{เงินลงทุน} \div \text{กำไรสุทธิต่อเดือน (26วัน/เดือน)} \\ &= 60,000.- / 18423 \\ &= 3.26 \text{ เดือน จึงจะคืนทุน} \\ \text{จำนวนขายเพื่อคืนทุน} &= (\text{กำไรต่อใบ} = 708.6/200 = 3.543 \text{ บาท}) \\ &= 60,000.- / 3.543 - \\ \text{ต้องขายซาลาเปา} &= 10,950 \text{ ใบ จึงจะคืนทุน} \end{aligned}$$

**การจัดจำหน่าย (Distribution)** หมายถึง การเคลื่อนย้ายสินค้าที่เป็นการเคลื่อนย้ายทางกายภาพ และการเคลื่อนย้ายกรรมสิทธิ์ในสินค้าจากผู้ผลิตหรือผู้ขายไปยังตลาดเป้าหมายด้วยช่องทางและสถาบันทางการตลาดที่เหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

การจัดจำหน่าย สินค้าประเภทคูกี้ เป็นสินค้าสดใหม่ ช่องทางการจัดจำหน่ายให้ลูกมือผู้บริโภค ต้องรวดเร็ว เพื่อคงความสดใหม่ตลอดเวลา ดังนั้น แนวทางที่น่าสนใจและเป็นไปได้คือ ควรมีการประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ เพื่อ จัดรับสั่งตาม Order จัดจำหน่ายในศูนย์การค้าขนาดเล็ก และมีพื้นที่ใกล้เคียง กับแหล่งผลิต นอกจากนั้นใช้ระบบขายตรง (Direct Marketing) เน้นกระบวนการส่งเสริมการขายให้ครบทุก องค์ประกอบ ทั้งด้านผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า เหมาะสมกับราคาที่ถูกค่าพอใจ และการบริการที่ดีสู่ลูกค้า โดยเฉพาะการบริการส่งขนมถึงบ้านในรูปแบบ Delivery

### สาเหตุที่ต้องใช้คนกลาง

การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์คูกี้ อาจจำเป็นต้องใช้คนกลางช่วยจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ แทนที่จะจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เอง ซึ่งเป็นเพราะไม่ต้องจ้างแรงงานประจำ และถ้าผู้ผลิตสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายเอง หรือเปิดร้านค้าจะมีค่าใช้จ่ายจะสูง หากนำเงินไปลงทุนในส่วนอื่นจะได้ผลตอบแทนที่ดีกว่าที่จะลงทุนด้านการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เอง สาเหตุที่ต้องใช้คนกลางช่วยจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์คูกี้ มีเหตุผลดังนี้

1. คนกลางช่วยทำหน้าที่ขายแทนผู้ผลิต ซึ่งคนกลางสามารถนำสินค้าเข้าสู่ตลาดเป้าหมายได้อย่างทั่วถึง
2. คนกลางจะทำหน้าที่ในการรวบรวมสินค้า โดยการซื้อสินค้าจากผู้ผลิต นำไปขาย สามารถทำให้ตอบสนองลูกค้าได้เป็นที่พอใจ
3. คนกลางช่วยทำหน้าที่ด้านต่าง ๆ แทนผู้ผลิต เช่น การให้บริการการขนส่ง การให้สินเชื่อกับผู้บริโภค เก็บรักษาสินค้าแทนผู้ผลิต ฯลฯ คนกลางมีความใกล้ชิดกับลูกค้ามากกว่าผู้ผลิต จึงสามารถทราบถึงลักษณะความต้องการและพฤติกรรมของผู้บริโภค รวมทั้งทราบถึงลักษณะของตลาดเป้าหมายด้วย

4. คนกลางช่วยให้ผู้ผลิตประหยัดต้นทุนการผลิต เนื่องจากขนาดการผลิต คนกลางช่วยขายสินค้าให้ผู้ผลิตได้จำนวนมาก ทำให้ต้องมีการผลิตเพิ่ม ผลิตจำนวนมาก ต้นทุนการผลิตของสินค้าลดลง บริษัทจึงสามารถตั้งราคาขายได้ต่ำ

5. คนกลางช่วยลดรายการติดต่อกับลูกค้า การมีคนกลางหลายราย ช่วยทำให้ผู้ผลิตลดจำนวนการติดต่อกับลูกค้าลง ซึ่งเป็นการประหยัดค่าใช้จ่าย และจะมีผลดีต่อยอดขาย กล่าวคือ จะมียอดขายเพิ่มขึ้น

## 6. แนวทางการทำธุรกิจเกี่ยวกับติ่มซ่า

### 6.1 แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบและอุปกรณ์

#### 6.1.1 แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

วัตถุดิบในการประกอบอาหารประเภทติ่มซ่าสามารถหาซื้อได้ที่ตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป

#### 6.1.2 แหล่งจำหน่ายอุปกรณ์

อุปกรณ์ในการประกอบการทำธุรกิจประเภทติ่มซ่าเป็นอุปกรณ์เฉพาะ เช่น แข่งติ่มซ่า ตู้นิ่งติ่มซ่า ฯลฯ สามารถหาซื้อได้จากแหล่งต่อไปนี้

##### 1) บริษัท ฮาจันนะ จำกัด

ที่ตั้ง : 344/26 ซอยสาธุประดิษฐ์ 26 ถนนสาธุประดิษฐ์ แขวงบางโพงพาง

เขตยานนาวา กทม.10120

โทรศัพท์ : 02-212-0698

โทรสาร: 02-212-0698

Email : [sales@hachanna.com](mailto:sales@hachanna.com)

##### 2) Factory Outle Shop

ที่ตั้ง : 85 ปากซอยเสรีไทย67 ถนนเสรีไทย แขวงคันนายาว เขตคันนายาว

กทม. 10230

โทรศัพท์มือถือ : 086-305-8648

เว็บไซต์ : <http://www.FactoryOutletShop.net>

### 6.2 หลักการในการทำธุรกิจ

แนวทางในการจัดทำธุรกิจควรพิจารณาจากส่วนผสมทางการตลาดทั้ง 4 ด้านคือ

6.2.1 ผลิตภัณฑ์ (Product) ประกอบด้วยความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ (Product Variety) คุณภาพ (Quality) การออกแบบ (Design) ลักษณะ (Feature) ตราชื่อ (Brand Name) บรรจุภัณฑ์ (Packaging) ขนาด (Size) การบริการ (Service) การรับประกัน (Warranties) และการรับคืน (Returns) ซึ่งสิ่งเหล่านี้ต้องมีการผสมผสานอย่างถูกต้อง และให้เกิดความแตกต่างเพื่อให้สามารถแข่งขันได้ในตลาด

6.2.2 ราคา (Price) ในขณะที่ผู้จัดการฝ่ายการตลาดกำลังดำเนินงานเพื่อพัฒนา ผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด เพื่อให้ตรงตามความต้องการของตลาด ในขณะเดียวกัน สิ่งที่เราจำต้องคิดถึงอีกอย่างหนึ่งคือ การตัดสินใจ เพื่อกำหนดราคาที่เหมาะสมและยุติธรรม (The Right Price) ไปพร้อมๆ กันอีกด้วย ทั้งนี้เพื่อให้ครบตามองค์ประกอบของการพัฒนา ส่วนผสมการตลาดทั้ง 4 อย่าง

และทั้งยังทำให้โปรแกรมการตลาดของเขาเป็นที่ดึงดูดความสนใจของลูกค้าอีกด้วยในการกำหนดราคาที่ถูกต่อนั้น ผู้บริหารจำเป็นต้องพิจารณาสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

6.2.2.1 ลักษณะการแข่งขันในตลาดเป้าหมาย (Nature of Competition in the Target Market)

6.2.2.2 การกำหนดกำไรที่เคยปฏิบัติกันมา (Existing Practices on Markups)

6.2.2.3 การให้ส่วนลดและเงื่อนไขในการขายที่เป็นอยู่ (Discount and Terms of Sale)

6.2.2.4 กฎหมายควบคุมราคาสินค้าต่าง ๆ (Legal Restrictions Affecting Prices)

6.2.3 การจัดจำหน่าย (Place) ปัญหาสำคัญอันเกี่ยวข้องกับการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการที่ผู้บริหารจะต้องคำนึงอย่างมากคือ เรื่องเวลาและสถานที่ที่ลูกค้าต้องการ เราจะต้องพิจารณาว่าใครจะเป็นผู้เสนอสินค้าและบริการให้แก่ลูกค้า ณ สถานที่แห่งใด และเมื่อใด บางครั้งการจัดจำหน่ายจำเป็นต้องผ่านช่องทางหลายขั้นตอนจึงจะได้ผล แต่บางครั้งอาจใช้วิธีง่าย ๆ ไม่สลับซับซ้อน การดำเนินการเกี่ยวกับการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์และบริการนี้ ปกติแล้วจะเกี่ยวข้องกับเรื่องการค้าส่ง (Wholesaling) การค้าปลีก (Retailing) การขนส่ง (Transportation) และการเก็บรักษาสินค้า (Storage) อยู่ด้วยเสมอ

6.2.4 การส่งเสริมการตลาด (Promotion) การส่งเสริมการตลาดเกี่ยวข้องกับการติดต่อสื่อสารไม่ว่าโดยวิธีใดก็ตามไปยังตลาดเป้าหมาย เพื่อให้ลูกค้าทราบว่าเรามีผลิตภัณฑ์ที่เขากำลังต้องการออกจำหน่ายแล้ว ซึ่งลูกค้าจะสามารถหาซื้อเพื่อนำไปสนองความต้องการของเขา ณ ที่ใดได้บ้าง โดยซื้อได้ในราคาที่เหมาะสมยุติธรรม การส่งเสริมการตลาดมี 5 กลยุทธ์ ดังนี้

6.2.4.1 กลยุทธ์ทางโฆษณา (Advertising Strategy)

6.2.4.2 กลยุทธ์การขายโดยใช้พนักงาน (Personal Selling Strategy)

6.2.4.3 กลยุทธ์การส่งเสริมการขาย (Sales Promotion Strategy)

6.2.4.4 กลยุทธ์การให้ข่าวสารและการประชาสัมพันธ์ (Publicity and PR Strategy)

6.2.4.5 กลยุทธ์การตลาดทางตรง (Direct Marketing Strategy)

### 6.3 ปัจจัยและองค์ประกอบในการทำธุรกิจร้านอาหารที่มุ่งทำให้ประสบความสำเร็จ

อาหารประเภทติ่มซำ เป็นอาหารที่ต้องประกอบใหม่และสด หากสามารถรักษารสชาติ และความใหม่สดได้ จะทำให้สามารถเพิ่มยอดจำหน่ายได้รวดเร็ว การฝากขายหรือผ่านตัวแทนอาจทำให้ต้องลงทุนเรื่องตู้หนึ่ง และเสี่ยงต่อการให้ตัวแทนเป็นผู้ดูแลสินค้า ฉะนั้นการเปิดหน้าร้านและประกอบอาหารตามคำสั่งซื้อ จะสามารถรักษารสชาติ ความใหม่สด ได้มากกว่า และสร้างแบรนด์คุณภาพให้ติดตลาดได้ง่ายกว่า โดยมีข้อควรคำนึงถึงดังนี้

6.3.1 มีสภาพแวดล้อมที่ดี ได้แก่ ทำเลที่ตั้ง การตกแต่งร้าน ความสะอาด ความสะดวกเรื่องที่จอดรถ

6.3.2 มีการบริการที่ดีเป็นกันเอง พนักงานให้เกียรติลูกค้า สุภาพอ่อนน้อมและเป็นมิตรแก่ลูกค้า บริการด้วยใบหน้ายิ้มแย้มแจ่มใส บริการด้วยความรวดเร็ว แต่งกายสุภาพเรียบร้อย

6.3.3 อาหารและเครื่องดื่มมีรสชาติดี เข้าใจลักษณะที่ดีของอาหาร มีความพึงพอใจในการคัดเลือกวัตถุดิบ

6.3.4 ราคาที่เหมาะสม มีเครื่องมือเครื่องใช้ที่ดี มีคุณภาพ การบริการต่างๆ

6.3.4 มีการจัดการและการควบคุมที่ดี ในเรื่อง คน เงิน วัตถุดิบ เครื่องครัวและอุปกรณ์



# บทปฏิบัติการ





## 1. แป้งซาลาเปา

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
<b>ส่วนผสมแป้งเชื้อ</b> แป้งเค้กตราบัวแดง ยีสต์ น้ำ <b>ส่วนผสมแป้งโด</b> แป้งเค้กตราบัวแดง ผงฟู น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำเปล่า เนยขาว	350 กรัม 1 ช้อนโต๊ะ 180 กรัม 150 กรัม 1 ½ ช้อนโต๊ะ 120 กรัม ½ ช้อนชา 60 กรัม 30 กรัม	<b>วิธีทำแป้งเชื้อ</b> 1. ผสมทุกอย่างรวมกัน นวดให้เนียน พักไว้ 1-2 ชม. <b>วิธีทำแป้งโด</b> 1. ผสมน้ำตาลทราย เกลือ น้ำ รวมกัน คนให้ละลาย 2. ผงฟู และแป้งรวมกัน เติมส่วนผสมข้อ 1 ลงไปผสมให้เข้ากัน 3. นำแป้งเชื้อที่หมักได้ที่แล้ว ผสมรวมกันแล้วนวดให้เข้ากันเติมเนยขาวลงไป นวดต่อจนแป้งเนียนดี พักไว้ 10 นาที คลุมด้วยผ้าขาวบาง เมื่อครบเวลานำไปตัดแบ่งก้อนละ 30 กรัม แล้วนำไปห่อใส่ พักให้ขึ้นเป็น 2 เท่า จึงนำไปนึ่งไฟแรงน้ำเดือด ประมาณ 10 นาที



## 2. ซาลาเปาไส้หมูสับ



ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
<b>ส่วนผสมไส้หมูสับ</b> เนื้อหมูสับละเอียด มันแกวหั่นฝอย เห็ดหอมหั่นฝอย ต้นหอมซอย ซีอิ้วขาว ซอสแมกกี้ น้ำตาลทราย พริกไทยป่น น้ำมันงา แป้งข้าวโพด น้ำมันหอย	300 กรัม 150 กรัม 3 ดอก 10 กรัม 2 ช้อนโต๊ะ 1 ช้อนโต๊ะ 30 กรัม 2 ช้อนชา 1 ช้อนโต๊ะ 1 ช้อนโต๊ะ 2 ช้อนโต๊ะ	1. ผสมหมูกับมันแกว เห็ดหอม ปรง รสด้วย ซีอิ้วขาว แมกกี้ น้ำตาลทราย พริกไทย น้ำมันงา แป้งข้าวโพด และ ต้นหอม 2. นวดผสมให้เข้ากันดี แล้วพักไว้ ในตู้เย็นประมาณ 20 นาที จึงนำไปใส่ ใส้แป้งซาลาเปา

### 3. ซาลาเปาไส้ครีม



ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
ไข่ไก่	2 ฟอง	<b>วิธีทำไส้ครีม</b> 1. ไข่ไก่ น้ำตาล น้ำ นมข้นจืด ผสมรวมกันคนให้น้ำละลาย 2. นมผง แป้งสาลี ผสมกัน แล้วใส่ลงในของเหลว 3. คนด้วยตะกร้อมือให้เข้ากัน เติมเนยสด คนให้เข้ากัน เทใส่ถาด นำไปนึ่งไฟแรงๆ 10 นาที แล้วนำออกมา คนให้ทั่ว แล้วนึ่งต่ออีก 10 นาที หรือจนสุกดี แล้วนำมาคนให้เข้ากัน จึงนำไปใส่ไส้แป้งซาลาเปา
นมข้นจืด	90 กรัม	
น้ำเปล่า	60 กรัม	
นมผง	15 กรัม	
วานิลลา	1 ช้อนชา	
แป้งสาลี	40 กรัม	
แป้งข้าวโพด	10 กรัม	
เนยสดชนิดเค็ม	50 กรัม	
น้ำตาลทราย	120 กรัม	

## 4. ปอเปี๊ยะทอด



ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
แป้งปอเปี๊ยะ	20 แผ่น	<p>1.นำวุ้นเส้นที่แช่น้ำไว้ แล้วมา นวดกับเนื้อหมู กะหล่ำปลี เห็ดหูหนู แครอท หัวไชเท้า พริกไทย ซีอิ้วขาว และน้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้ทั่วกัน พักไว้</p> <p>2.ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอประมาณ นำส่วนผสมข้อ 1 ลงไป ผัดพอแห้ง แล้วตักขึ้นพักไว้ใช้เป็นไส้</p> <p>3.ตักไส้พอประมาณใส่ตรง กลางแผ่นแป้งแล้วพับครึ่ง แล้วพับ ปลายซ้ายขวาเข้าหากัน แล้วม้วนตรง กลางให้แน่นสนิท</p> <p>4.เทน้ำมันสังเกตให้มาก พอที่จะไม่ให้ปอเปี๊ยะติดกันกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน แล้วลดไฟลงทอดจน เหลืองได้ที่ ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ด น้ำมัน</p> <p><b>วิธีทำน้ำจิ้ม</b></p> <p>น้ำส้มสายชู ¼ ถ้วย น้ำเปล่า ¼ ถ้วย น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย เกลือ ป่น 1 ช้อนชา พริกแดงโขลก 2 เม็ด ตั้งไฟให้เดือดพอข้นใช้ได้</p>
วุ้นเส้นแช่น้ำ	100 กรัม	
เนื้อหมูสับ	100 กรัม	
เห็ดหูหนูดำ	50 กรัม	
กะหล่ำปลีหั่นฝอย	50 กรัม	
แครอทซอย	30 กรัม	
หัวไชเท้าซอย	30 กรัม	
พริกไทยป่น	1 ช้อนชา	
ซีอิ้วขาว	2 ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาลทราย	1 ช้อนชา	
ไข่ไก่	1 ฟอง	
น้ำมันสำหรับทอด	1 ขวด	

## 5. ปอเปี๊ยะสด



ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะใหม่ๆ(แผ่นใหญ่)	200 กรัม	<b>วิธีทำ</b> 1.นำแป้งเปาะเปี๊ยะแต่ละแผ่นมาวาง แล้วหยิบถั่วงอก กุนเชียง หมูตั้ง ไช้เจียว แดงกวา แครอท เต้าหู้ แล้วม้วนให้แน่น ใช้มีดตัดหัวและท้ายให้เท่ากันเพื่อความสวยงาม แล้วใช้มีดตัดแบ่งเป็นชิ้นๆ ให้เท่ากัน 2.จัดวางลงในจานแบน ราดด้วยน้ำราด โรยด้วยเนื้อปู ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้าแดง เหลือง เขียว และมัสดาร์ตรับประทานกับต้นหอม <b>วิธีทำน้ำราด</b> 1.เคี่ยวน้ำมะขามเปียก น้ำตาลเกลือ พอดีใส่ผงพะโล้ลงไป 2.ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำเปล่า คนให้เข้ากัน 3.เมื่อน้ำมะขามเปียก (ข้อ1) เคี่ยวดีแล้วประมาณ 7 นาที ก็เติมส่วนผสมของแป้งข้าวโพด (ข้อ2) ลงไป คนให้เข้ากัน เติมน้ำมันงา และงาขาวคั่วบดหยยาๆ ลงไป คนให้เข้ากัน เคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ พอสุก
กุนเชียงทอด หรือปิ้งแล้ว	150 กรัม	
หมูตั้งหั่นชิ้นยาวๆ	150 กรัม	
เต้าหู้แข็ง	1 แผ่น	
เนื้อปูนึ่งแล้ว	1 ถ้วย	
ไช้เจียวต่างๆ หั่นฝอย	2 ฟอง	
แครอทหั่นฝอย	1/2 ถ้วย	
ถั่วงอกลวกสุก	3 ถ้วย	
มัสดาร์ตเหลว	2 ช้อนโต๊ะ	
แดงกวาหั่นยาวๆ	150 กรัม	
<b>ส่วนผสมน้ำราด</b>		
น้ำมะขามเปียก	50 กรัม	
น้ำตาลปี๊ป	150 กรัม	
ผงพะโล้	1/2 ช้อนชา	
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	
น้ำมันงา	2 ช้อนชา	
น้ำเปล่า	1 ถ้วย	
แป้งข้าวโพด	1 ช้อนโต๊ะ	
<b>เครื่องเคียง และตกแต่ง</b>		
ต้นหอม	10 ต้น	
พริกชี้ฟ้าเขียว, เหลือง, แดง อย่างละ	2 เม็ด	

## 6. ก๋วยเตี๋ยวหลอด



ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
แผ่นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	500 กรัม	1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช พอ ร้อนใส่เห็ดหอมลงไปผัด พอ หอมใส่หมู กุ้งแห้ง ผงพะโล้ เต้าหู้ ผัดให้เข้ากัน ปรงรสด้วย ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำน้ำมันหอย น้ำตาลทราย พริกไทยป่น และคื่นฉ่าย คนให้เข้ากันเติมน้ำเปล่าลงไป เคี่ยวให้เหลือน้ำ ชลุกชลก พักไว้ 2. คลี่แผ่นก๋วยเตี๋ยวนำถั่วงอก วางและตามด้วยเครื่องที่ผัดไว้ พอประมาณ แล้วม้วนเก็บริม ให้กลม นึ่งประมาณ 5 นาที น้ำเดือดไฟแรง 3. ก่อนเสิร์ฟตัดเป็นคำๆ จัดวาง รองด้วยผักกาดหอมโรย กระเทียมเจียว
หมูสามชั้นต้มสุกหั่นชิ้นเล็กๆบางๆ	150 กรัม	
เนื้อหมูต้มสุกหั่นชิ้นเล็กๆบางๆ	100 กรัม	
เห็ดหอมแช่น้ำหั่นเป็นเส้นๆ	100 กรัม	
เต้าหู้แข็งหั่นชิ้นเล็กๆยาวๆ	1 แผ่น	
กุ้งแห้ง	½ ถ้วย	
ผงพะโล้	1 ช้อนโต๊ะ	
คื่นฉ่ายหั่นละเอียด	30 กรัม	
ถั่วงอกลวกพอสุก	200 กรัม	
พริกไทยป่น	1 ช้อนโต๊ะ	
ซีอิ๊วขาว	3 ช้อนโต๊ะ	
ซีอิ๊วดำ	2 ช้อนโต๊ะ	
น้ำมันหอย	1 ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาลทราย	2 ช้อนโต๊ะ	
น้ำเปล่า	2 ถ้วย	
น้ำมันพืช	½ ถ้วย	
กระเทียมสับ	¼ ถ้วย	
<b>ส่วนผสมน้ำจิ้ม</b>		
น้ำส้มสายชู	¼ ถ้วย	
น้ำตาลทราย	½ ถ้วย	
เกลือป่น	1 ช้อนชา	
พริกชี้ฟ้าแดงสับ	2 ช้อนโต๊ะ	
ซีอิ๊วดำ	2 ช้อนโต๊ะ	



## 7. ขนมจีบไส้ปู



ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
เนื้อหมูสามชั้นบด	150 กรัม	<p>1.ทำไส้ปู โดยใส่เนื้อหมูสามชั้นบด, แห้วสับ, กุ้งสับ ใส่ลงในอ่างผสมปรุงรสด้วยน้ำตาล, ซีอิ้วขาว และพริกไทยป่น นวดให้เข้ากัน จากนั้นใส่เนื้อปู แป้งข้าวโพดและน้ำมันงาต่อให้เหนียว โดยพาดกับอ่างผสมแล้วแช่ในตู้เย็นช่องธรรมดา</p> <p>2.แผ่แผ่นขนมจีบตัดมุม 4 มุม จากนั้นวางแผ่นเกี้ยว 1 แผ่นลงบนฝ่ามือซ้าย ตักไส้ปู 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ตรงกลาง แล้วจับรูปทรงให้ได้เป็นทรงกระบอก ปาดหน้าให้เรียบร้อยแต่งหน้าตรงกลางด้วยแคโรท และเห็ดหอม</p> <p>4.นำขนมจีบที่ปั้นเสร็จแล้วใส่แผ่นรองรังถึงที่ทาน้ำมันทั่วแล้ว</p> <p>5.ต้มน้ำในหม้อรังถึงให้เดือด พอเดือดลดไฟลงให้น้ำพอเดือด ใส่แผ่นรองรังถึงที่มีขนมจีบลงในรังถึง ปิดฝา ยกวางบนหม้อรังถึง</p> <p>6.นึ่งนาน 5-7 นาที หรือจนสุกรับประทานขนมจีบปูร้อนๆ กับจิ๊กโฉ่</p>
เนื้อปูแกะ	100 กรัม	
กุ้งแชบ๊วยสับ	50 กรัม	
แห้วสับหยาบ	50 กรัม	
แผ่นขนมจีบสีเขียว, เหลือง	100 กรัม	
น้ำตาลทราย	2 ช้อนชา	
ซีอิ้วขาว	2 ช้อนชา	
พริกไทยป่น	¼ ช้อนชา	
แป้งมันฮ่องกง	2 ช้อนชา	
น้ำมันงา	1 ช้อนชา	
ซอสเปรี้ยว(จิ๊กโฉ่)	½ ถ้วย	
น้ำมันพืช	½ ถ้วย	
เห็ดหอมหั่นชิ้นเล็กๆ	2 ดอก	
แคโรทหั่นเต๋าเล็กๆ	2 ช้อนโต๊ะ	
เข่งติ่มซำ	4 เข่ง	

## 8. ฮะเก๋า กุ้ง



ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
<b>ส่วนผสมแป้ง</b>		<b>วิธีทำแป้ง</b>
แป้งตั้งหมิ่น	110 กรัม	1. ผสมแป้งทั้ง 2 ชนิดรวมกัน
แป้งมัน	3 ช้อนโต๊ะ	2. ค่อยๆ ใส่น้ำร้อนจัดลงไปคนให้เข้ากันดี เติมน้ำเย็นแล้วนวดต่อจนแป้งเนียนพักไว้ อย่าให้โดนลม โดยห่อด้วยพลาสติกใส หรือใส่ไว้ในถุงพลาสติกก็ได้
น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ	<b>วิธีทำไส้</b> 1. นำส่วนผสมทั้งหมดหมักรวมกัน
น้ำเต๋อดจัด	210 กรัม	<b>วิธีห่อ</b>
<b>ส่วนผสมไส้</b>		1. คลึงก้อนแป้งเป็นแท่งกลมๆ ตัดเป็นชิ้นๆ แล้วคลึงเป็นก้อนกลมๆ
กุ้งแชบ๊วยสดแกะแล้วผ่าหลังหันครึ่ง	1 ถ้วย	2. แผ่แผ่นแป้งใส่ไส้ตรงกลาง จับจีบให้สวยงาม วางบนแผ่นรองเซ่งติ่มซำที่ทาน้ำมันไว้แล้ว
มันหมูแข็ง	2 ช้อนโต๊ะ	3. นำไปนึ่งในน้ำเดือดประมาณ 5-8 นาที
เกลือป่น	½ ช้อนชา	4. รับประทานกับซอสเปรี้ยว
น้ำตาลทราย	2 ช้อนชา	
แป้งมันฮ่องกง	1 ช้อนโต๊ะ	
น้ำมันงา	1 ช้อนชา	
เซ่งติ่มซำ	4 เซ่ง	
พริกไทยป่น	¼ ช้อนชา	



## 9. ซี่โครงหมูหนึ่งเต้าซี่



ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
ซี่โครงหมูอ่อน	500 กรัม	<b>วิธีทำ</b> 1. นำส่วนผสมทั้งหมดหมักไว้รวมกันประมาณ 30 นาที ยกเว้นผักชีและพริก 2. นำส่วนผสมที่หมักไว้ใส่ในถ้วยทนความร้อนโรยด้วยพริกชี้ฟ้านำไปนึ่งประมาณ 20 นาที
เต้าซี่สับหยาบ	2 ช้อนโต๊ะ	
กระเทียมสับ	2 ช้อนโต๊ะ	
แป้งมัน	3 ช้อนโต๊ะ	
น้ำมันหอย	3 ช้อนโต๊ะ	
ซอสปรุงรส	1 ช้อนชา	
น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ	
น้ำซุ๊ป	½ ถ้วยตวง	
เหล้าจีน	1 ช้อนโต๊ะ	
น้ำมันงา	2 ช้อนชา	
ผักชีเด็ดใบ	2 ต้น	
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย	2 เม็ด	

## 10. ซีโครงหมอบน้ำผึ้ง



ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
ซีโครงหมอบอ่อน	1,000 กรัม	<b>วิธีทำ</b> 1. นำส่วนผสมของน้ำจิ้มตั้งไฟให้เดือดพักไว้แล้วเติมพริก 2. นำซีโครงหมูมาทอดให้พอสุกพักไว้ 3. นำส่วนผสมของเครื่องปรุงทั้งหมดหมักกับกระดูกที่ทอดนำเข้าเตาอบจนสุก
ขิงสับ	2 ช้อนโต๊ะ	
กระเทียมสับ	2 ช้อนโต๊ะ	
หอมแดงสับ	2 ช้อนโต๊ะ	
ซีอิ้วขาว	1 ช้อนโต๊ะ	
ซอสปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ	
เหล้าจีน	1 ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาลทราย	3 ช้อนโต๊ะ	
น้ำซุปล	½ ถ้วยตวง	
น้ำผึ้ง	70 กรัม	
ผงพะโล้	1 ช้อนชา	
สีส้มแดง		
ผักชี		
<b>ส่วนผสมน้ำจิ้ม</b>		
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉ่น	5 เม็ด	
น้ำส้มสายชู	½ ถ้วยตวง	
น้ำตาลทราย	½ ถ้วยตวง	
เกลือป่น	1 ช้อนชา	
ซีอิ้วดำ	3 ช้อนโต๊ะ	

## 11. ปลาหนึ่งชี้อ้ว



ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
ปลากระพงขาว	1 ตัว	<b>วิธีทำ</b> 1. นำส่วนผสมของน้ำราดผสมรวมกันแล้วนำไปราดบนตัวปลาครึ่งส่วนโรยด้วยต้นหอม คื่นฉ่าย พริก และขิง นำไปนึ่งจนสุก ราดด้วยน้ำที่เหลือนี้ต่อ 2. ตั้งกระทะให้ร้อนเจียวกระเทียมนำไปราดบนตัวปลา
หมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก	80 กรัม	
คื่นฉ่าย	2 ต้น	
พริกชี้ฟ้าแดง	1 เม็ด	
ขิงซอย	¼ ถ้วยตวง	
ต้นหอม	3 ต้น	
กระเทียมสับ	2 ช้อนโต๊ะ	
น้ำมันสำหรับเจียว	¼ ถ้วย	
<b>น้ำขอสราดปลา</b>		
พริกไทยป่นชี้อ้วขาว	1 ช้อนชา	
น้ำมันหอย	¼ ถ้วย	
น้ำตาลทราย	3 ช้อนโต๊ะ	
น้ำมันงา	1 ช้อนโต๊ะ	
เหล้าจีน	2 ช้อนโต๊ะ	
เต้าเจี้ยว	1 ช้อนโต๊ะ	

## เอกสารอ้างอิง

ร้านสยามติ่มซำ (2556) มปท.

ศันสนีย์ ทิมทอง, 2555. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารนานาชาติ : หลักสูตรอุตสาหกรรมบริการ  
อาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

อรรถ ชันสี, 2554. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารจีน : หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหาร  
โรงเรียนการเรือน, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

METRO LIFE. “ติ่มซำ” ผู้จัดการ. ปีที่ 1 ฉบับที่ 31. วันที่ 4-10 กันยายน 2547.

Michael Chu. Chicago 2011 Part 2 - Shui Wah, Santa Anna Bakery. 2011 (Chicago. August 14,  
2011). Available from: <http://www.cookingforengineers.com/>

Andrea Nguyen. Trendy Tofu: Yuba is More than Tofu Skin Deep. 2012 (Northern California.  
June 04, 2012). Available from: <http://www.vietworldkitchen.com>

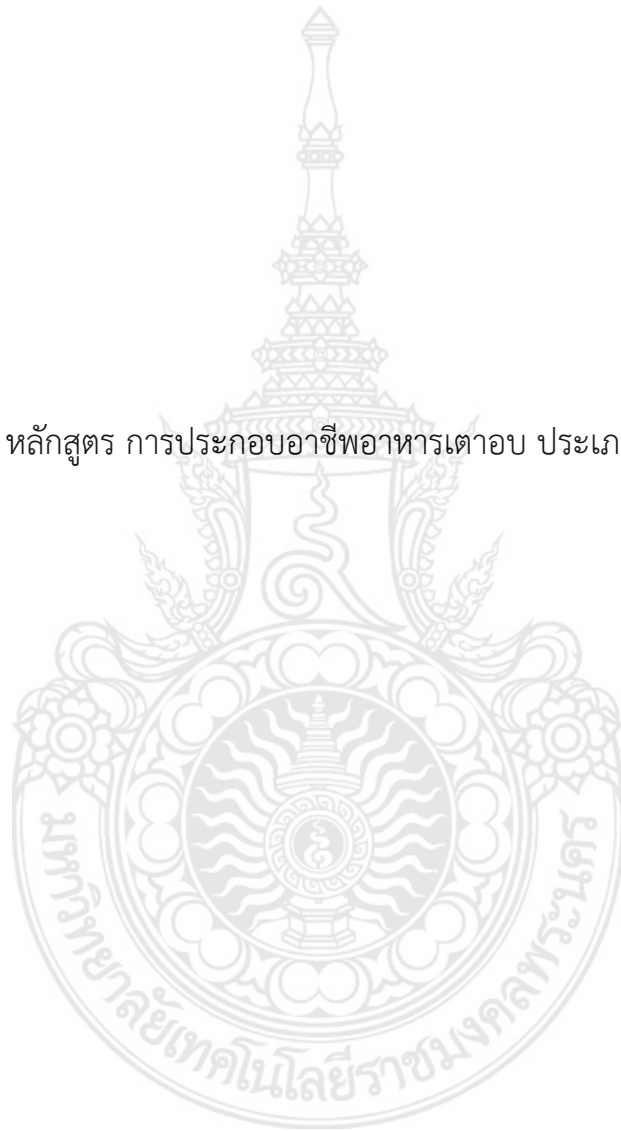
G.Ginesta. One Spoonful at a time . 2011 (Hong Kong. January 2, 2011). Available from:  
<http://onespoonfulatatime.blogspot.com/2011>

Robyn Lee. The Serious Eats Guide to Dim Sum. 2011 (Chicago. 04, 2011). Available from:  
<http://www.seriousseats.com/2011>

Kake. Reading Chinese Menus: Dishes: 馬來糕 – mǎ lái gāo – ma lai goh – steamed  
spongecake.2010 (London, August 27th, 2010). Available from: <http://kake.dreamwidth.org/48053.html>

Mango Pudding. 2011(china. January 20, 2011). Available from: <http://kaleidoscope.cultural-china.com>

หลักสูตร การประกอบอาชีพอาหารเดาอบ ประเภท คู้กกี้



## หลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ การผลิตคุกกี้เพื่อการค้า

### 1. หลักการของหลักสูตร

1.1 หลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ การผลิตคุกกี้เพื่อการค้า เป็น หลักสูตรที่เน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางวิชาชีพการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และแนวทางการประกอบธุรกิจทางอาชีพ เพื่อผู้สูงอายุ ซึ่งมีความสนใจและความพร้อม โดยเน้นการบูรณาการเนื้อหา สาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง

1.2 หลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

### 2. จุดหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนรู้มีคุณลักษณะดังนี้

- 2.1 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
- 2.2 มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะในการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 3. กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลทั่วไป และสำหรับผู้สูงอายุ คือ ผู้มีอายุ 60 ปี ขึ้นไป

### 4. โครงสร้างหลักสูตร (จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม ผู้เรียนต้องการเรียน 3 วัน )

4.1 เนื้อหาทฤษฎี 3 ชั่วโมง

- 4.1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุกกี้
- 4.1.2 อุปกรณ์ในการผลิตคุกกี้
- 4.1.3 วัตถุดิบในการผลิตคุกกี้
- 4.1.4 เทคนิคการผลิตคุกกี้
- 4.1.5 การคำนวณต้นทุนการผลิตคุกกี้
- 4.1.6 การส่งเสริมการตลาด

4.2 เนื้อหาปฏิบัติ 21 ชั่วโมง

- 4.2.1 คุกกี้เนย รสนมสด รสกาแฟ รสใบเตย รสช็อคโกแลต
- 4.2.2 คุกกี้ช็อคโกแลตชิพ คุกกี้แฟนซี
- 4.2.3 คุกกี้ธัญพืช คุกกี้ไข่ขาว

### 5. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

- 5.1 การบรรยาย
- 5.2 การสาธิต
- 5.3 ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้สถานประกอบการ
- 5.4 การปฏิบัติ พร้อมผู้ช่วยปฏิบัติงาน

## 6. สื่อการเรียนรู้

- 6.1 ศึกษาจากเอกสารใบความรู้
- 6.2 วัตถุติด และอุปกรณ์ของจริง
- 6.3 ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้สถานประกอบการ
- 6.4 วิทยากร

## 7. การวัดและประเมินผล

- |  |           |
|--|-----------|
| 7.1 การประเมินภาคทฤษฎี                             | ร้อยละ 10 |
| 7.2 การประเมินด้านการเข้าร่วมกิจกรรม               | ร้อยละ 10 |
| 7.3 การประเมินภาคปฏิบัติ ผลงานของผู้เข้ารับการอบรม | ร้อยละ 80 |
| 7.2 การประเมินความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าอบรม      | ร้อยละ 80 |

## 8. รายนามคณะกรรมการร่างหลักสูตร

- |                               |                 |                     |
|-------------------------------|-----------------|---------------------|
| 8.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ | พีรพัชระ        | ประธานกรรมการ       |
| 8.2 รองศาสตราจารย์ ดร.วิกร    | ตันฑวูทโต       | รองประธานกรรมการ    |
| 8.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงสิริ | วิชิตานนท์      | กรรมการ             |
| 8.4 อาจารย์วไลภรณ์            | สุทธา           | กรรมการ             |
| 8.5 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรณี    | โอวารีย์พิทักษ์ | กรรมการ             |
| 8.6 อาจารย์เจตนิพัทธ์         | บุญสวัสดิ์      | กรรมการ             |
| 8.7 นายสมทรัพย์               | เทพนำโสมนัสส์   | กรรมการ             |
| 8.8 นางสาวสมพิศ               | เทพนำโสมนัสส์   | กรรมการ             |
| 8.9 ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสมร   | พรพรรณพิพัฒน์   | กรรมการและเลขานุการ |

## หลักสูตร การผลิตคุกกี้เพื่อการค้า

### หัวข้อโดยสังเขป

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุกกี้ ความหมายของคุกกี้ ประเภทของคุกกี้แต่ละชนิด
2. อุปกรณ์ในการผลิตคุกกี้
3. วัตถุดิบในการผลิตคุกกี้
4. เทคนิคการผลิตคุกกี้
5. การทำตำรับมาตรฐาน /การคำนวณต้นทุน ผลิตภัณฑ์คุกกี้
6. การส่งเสริมการตลาด
7. บทปฏิบัติการผลิตคุกกี้เพื่อการค้า

### ตารางฝึกอบรมระยะสั้น 3 วัน 18 ชั่วโมง “คุกกี้เพื่อการค้า”

วันที่	รายละเอียดภาคทฤษฎี	รายละเอียดภาคปฏิบัติ
1	ความหมายของคุกกี้ ประเภทของคุกกี้ อุปกรณ์สำหรับผลิตคุกกี้ วัตถุดิบในการผลิตคุกกี้ เทคนิคในการผลิตคุกกี้	คุกกี้เนย รสนมสด รสกาแฟ
2	คุกกี้รสสับเตย คุกกี้รสช็อคโกแลต	คุกกี้ช็อคโกแลตชิพ คุกกี้แฟนซี
3	คุกกี้ธัญพืช คุกกี้ไข่ขาว	การคำนวณต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์คุกกี้ การส่งเสริมการตลาด
4	ศึกษาดูงานสถานประกอบการ	



## เนื้อหาการเรียนรู้

### 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุกกี้

อุตสาหกรรมเบเกอรี่ในประเทศไทยจะเริ่มขึ้นเมื่อใดนั้นไม่ปรากฏ ประมาณได้ว่าเมื่อก่อนสงครามโลกครั้งที่สองนั้น ในกรุงเทพฯ มีร้านเบเกอรี่เพียง 2-3 ร้าน ซึ่งส่วนใหญ่จะทำขนมเค้กและคุกกี้ออกขาย ในระยะเวลานั้นคนไทยส่วนมากยังไม่นิยมบริโภคขนมปังเหมือนในปัจจุบัน ส่วนใหญ่จะบริโภคขนมปังในโอกาสพิเศษ เช่น ไปปิกนิก หรือทำเป็นอาหารว่าง ต่อมาหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ได้มีร้านเบเกอรี่ซึ่งผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทุกชนิด เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก เพสตรี้ และคุกกี้เพิ่มขึ้น และเนื่องจากคนไทยได้รับอารยธรรมตะวันตกมากขึ้น ทำให้บริโภคนิสัยเปลี่ยนไป คนไทยเริ่มรู้จักที่จะบริโภคขนมปังในรูปของขนมปังแซนด์วิช และส่วนใหญ่จะใช้ทำด้วยน้ำพริกเผา แต่ก็ยังใช้บริโภคเป็นครั้งคราวและในโอกาสพิเศษเท่านั้น

เมื่อเกิดสงครามเวียดนาม ประมาณ 10 กว่าปีที่ผ่านมา ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งซึ่งเป็นที่พักของทหารอเมริกัน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อุตสาหกรรมเบเกอรี่ก้าวหน้าไปไกลมากได้มีการสั่งซื้อข้าวสาลีจากต่างประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา และออสเตรเลีย และได้มีผู้คิดตั้งโรงโม่ขึ้นเป็นแห่งแรกในระยษณนั้น ผลิตแป้งสาลีออกสู่ตลาดหลายชนิดด้วยกัน เพื่อให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่ต้องการทำ และโรงโม่ได้จัดให้ผู้ชำนาญการทางด้านเบเกอรี่ไปแนะนำและสาธิตการใช้แป้งสาลีในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ ทั้งในกรุงเทพมหานคร และต่างจังหวัด ทำให้อุตสาหกรรมทางด้านนี้เป็นที่รู้จักกว้างขวางยิ่งขึ้น ประกอบกับที่มีความต้องการทางด้านนี้สูงเนื่องจากสาเหตุของสงครามดังกล่าว จึงทำให้มีร้านเบเกอรี่เกิดขึ้นมาเป็นจำนวนมาก นับว่าอุตสาหกรรมทางด้านนี้ได้ทวีความก้าวหน้าขึ้นเรื่อย ๆ ผู้คนสนใจและรู้จักที่จะบริโภคอาหารจากแป้งสาลีมากยิ่งขึ้น มีโรงโม่เพิ่มขึ้นจากแห่งเดียว ปัจจุบันมีถึง 3 แห่งด้วยกัน มีโรงงานผลิตขนมปัง และเบเกอรี่อื่นๆ ขึ้นมากมาย มีทั้งโรงงานขนาดใหญ่ ขนาดย่อม และร้านค้าย่อย ซึ่งนับได้ว่าเป็นธุรกิจที่ยิ่งใหญ่ได้อย่างหนึ่งที่เดียว ปัจจุบันอาจกล่าวได้ว่า ขนมปังสามารถใช้เป็นอาหารแทนข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทยได้เป็นอย่างดี

เมื่ออุตสาหกรรมทางด้านนี้เจริญขึ้น วิวัฒนาการทางเทคโนโลยี และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบกิจการก็ได้เจริญก้าวหน้าขึ้นตามลำดับ สมัยก่อนนั้นผู้ประกอบกิจการด้านนี้ความชำนาญเป็นอย่างสูง แต่ขาดความรู้ทางด้านวิชาการและเทคโนโลยีในการผลิตจึงทำให้เกิดปัญหาในด้านคุณภาพของผลผลิต ปัจจุบันความรู้ทางด้านนี้ได้เพิ่มขึ้น โดยโรงโม่แป้งได้พยายามที่สอดแทรกความรู้ทางด้านวิชาการไปพร้อมกับการขายแป้งของตน เพื่อให้ผู้ซื้อได้ทำผลิตภัณฑ์ออกมาให้ได้คุณภาพและใช้หลักวิธีการผลิตที่ถูกต้อง โดยทางโรงโม่ได้จัดให้มีการสาธิต แนะนำวิธีการปฏิบัติ และปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น พร้อมทั้งการแก้ไขปัญหานั้นนับเป็นผลดีอย่างยิ่งต่อผู้ประกอบกิจการ ซึ่งก็จะมีผลมาสู่ผู้บริโภคโดยตรง โดยได้บริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีได้มาตรฐาน

นอกจากความรู้ด้านวิชาการและเทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้นแล้ว ทางด้านเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบกิจการด้านนี้ ก็ได้วิวัฒนาการขึ้นมากทีเดียว ได้มีการคิดประดิษฐ์เครื่องทุ่นแรงต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ของประเทศ เช่น เตอบอบ เครื่องผสม เครื่องรีดแป้ง และเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น พิมพ์ขนมอบขนาดต่าง ๆ ตามชนิดของผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถผลิตขึ้นใช้ได้ภายในประเทศ สามารถที่จะใช้งานได้เทียบเท่ากับของต่างประเทศ และราคายังย่อมเยากว่าอีกด้วย ซึ่งกล่าวได้ว่าวิวัฒนาการทางด้านนี้ได้ดำเนินต่อไปอย่างไม่หยุดยั้ง

ปัจจุบันอุตสาหกรรมเบเกอรี่ ไซ้แต่จะเป็นที่นิยมเฉพาะผู้ผลิตที่ต้องการลงทุนทำธุรกิจประเภทนี้เท่านั้น สำหรับแม่บ้านก็ได้มีการตื่นตัวในการที่จะศึกษาหาความรู้ทางด้านนี้เป็นอย่างมาก เพราะความรู้ทางด้านนี้ไม่

เฉพาะแต่จะช่วยให้แม่บ้านได้รู้จักทำผลิตภัณฑ์เพื่อเศรษฐกิจในครอบครัวเท่านั้น ยังช่วยให้เกิดความเพลิดเพลินและได้ผลประโยชน์ทางอ้อมต่อครอบครัวอีกด้วย จะเห็นได้ว่า ปัจจุบันมีโรงเรียนสอนทำขนมอบเกิดขึ้นมากแห่ง แต่ละแห่งก็มีผู้สนใจสมัครเข้าเรียนเป็นจำนวนมาก จากความต้องการดังกล่าว ทำให้สมาคมข้าวสาลีแห่งสหรัฐอเมริกาได้เล็งเห็นความสำคัญ ในการที่จะให้ผู้ใช่แป้งสาลีได้มีความรู้เบื้องต้นในการทำผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน และมีวิธีการปฏิบัติที่ถูกต้อง จึงได้สนับสนุนให้มีการทำตำราที่ว่าด้วยความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเบเกอรี่หรือผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านนี้ นิสิต นักศึกษา แม่บ้านและผู้ที่เกี่ยวข้องทั่วไป

### ความหมายของคุกกี้

(จิตรนา และอรอนงค์, 2552) ให้ความหมายไว้ว่า คุกกี้ เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่มีขนาดเล็ก แบนและมีรสหวาน มีรูปร่าง และกลิ่นรสต่าง ๆ กันคุกกี้บางชนิดบาง บางชนิดหนา บางชนิดมีสีอ่อนและแก่ บางชนิดอาจจะตกแต่งด้วยผลไม้ และพวกนัต ถั่ว บางชนิดก็มีการแต่งหน้าด้วยฟรอสติง

(ธีรณช, 2554) ให้ความหมายไว้ว่า คุกกี้หรือบิสกิตเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความขึ้นต่ำ มีขนาดเล็ก รสหวาน มีรูปร่าง และกลิ่นรส แตกต่างกันไป คุกกี้บางชนิดที่มีลักษณะคล้ายเค้กเช่นบราวน์ ทำให้พิจารณาได้ยากกว่าเป็นเค้กหรือคุกกี้ ซึ่งส่วนผสมของคุกกี้ จะมีตั้งแต่ส่วนผสมเหลวจนกระทั่งส่วนผสมแห้ง

(Indrani, D. and Rao, G. V., 2006) ให้ความหมายไว้ว่า คุกกี้เป็นเค้กที่มีขนาดเล็กๆ ทำจากแป้งสาลีชนิดอ่อน และชนิดแข็ง ในส่วนผสมจะมีน้ำตาล และไขมันสูงส่วนผสมจะมีน้ำปริมาณน้อย

(Rinsky, G. and Laura, H. R. 2009) ให้ความหมายไว้ว่า คุกกี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย มีลักษณะคล้ายเค้กชิ้นเล็กๆ ทำให้เป็นก้อนเล็กๆ รูปร่างต่างๆ แล้วนำไปอบ ส่วนผสมคล้ายกับเค้กแต่โดยทั่วไปจะมีของเหลวน้อย ทำจากแป้งสาลีที่มีกลูเตนบางส่วน ลักษณะส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน การผสมคุกกี้มี 3 แบบ คือ แบบชั้นตอนเดียว แบบตีครีม และแบบสปองค์ คุกกี้มีหลากหลายรูปแบบ รสชาติ เนื้อสัมผัส รูปร่าง และหลากหลายขนาด

### ประเภทของคุกกี้

คุกกี้สามารถแบ่งเป็นประเภทใหญ่ได้ 2 ประเภท ตามวัตถุดิบที่ใช้ และแบ่งตามวิธีการนำไปใช้

1. แบ่งตามวัตถุดิบที่ใช้ มี 2 ชนิด คือ คุกกี้เนย คุกกี้ไข่

1.1 คุกกี้เนย มีสูตรโครงสร้างเหมือนกับเค้กแต่มีของเหลวน้อยกว่าเมื่อเทียบกับเค้ก เหตุที่ลดของเหลวลงเพราะคุกกี้จะต้องมีความแข็งพอที่จะหยอดให้เป็นรูปร่างตามต้องการได้ แบ่งเป็น 3 ชนิด

- คูกี้เนยชนิดอ่อน คูกี้ชนิดนี้จะมีปริมาณความชื้นสูงสุด ด้วยเหตุนี้จึงต้องการไขมันปริมาณสูง เพื่อช่วยในการให้โครงสร้างของคูกี้ชนิดนี้เมื่ออบออกมาแล้วจะอ่อนและนุ่ม และควรเก็บในสภาพนี้



ภาพที่ 1 คูกี้เนยช็อกโกแลต ชนิดอ่อน

ที่มา : Gisslen, 2013

- คูกี้เนยชนิดแข็ง จะต้องลดปริมาณของเหลวในสูตรเพราะต้องการให้คูกี้แห้งขึ้นในระหว่างอบ และจะกรอบเมื่ออบเสร็จแล้ว



ภาพที่ 2 คูกี้เนยชนิดแข็ง

ที่มา : Gisslen, 2013

- คูกี้ร่วน เป็นคูกี้เนยที่มีปริมาณไขมันสูง ทำให้เนื้อสัมผัสของคูกี้ร่วนไขมันที่นิยมใช้มากได้แก่ เนยสด เพราะให้กลิ่นรสที่ดี



ภาพที่ 3 คูกี้ร่วน

ที่มา : Alastair, 2011

- 1.2 คูกี้ไข่ ต่างจากคูกี้เนยทั้งวิธีการผสมและปริมาณไข่ที่มากกว่า เพื่อช่วยให้อากาศและเป็นโครงสร้างของคูกี้ แบ่งเป็น 3 ชนิด

- เมอแรงค์เชลล์ ทำจากไข่ขาวที่ตีกับน้ำตาลเพื่อเก็บอากาศ โดยตีไข่ขาวให้ขึ้นฟูจนเนื้อเนียนแข็งพอที่จะอุ้มส่วนผสมอื่นๆที่ต้องการใช้ในสูตรไว้ได้ แล้วจึงผสมส่วนผสมอื่นๆเข้าไปโดยผสมอย่างเบาๆเพื่อไม่ให้ฟองอากาศสูญเสียน้ำไปได้แล้วจึงนำไปอบที่เตาอบที่อุณหภูมิต่ำมากๆเพื่อให้แห้งและแข็งตัวโดยที่ไม่เปลี่ยนสีมากนัก



ภาพที่ 4 เมอแรงค์เชลล์

ที่มา : Alastair, 2011



- มาการูนคูกี้ ส่วนมากทำจากแอลมอนต์เพสต์ผสมกับน้ำตาลและไข่ขาวจนเรียบเนียน ส่วนผสมที่แข็งอาจทำให้อ่อนตัวได้โดยนำไปอุ่นหรือทำให้ร้อนในหม้อตุ๋นจนอ่อนตัวแล้วจึงหยอดใส่ถาด ส่วนผสมที่แข็งอาจทำให้เป็นรูปต่างๆได้ตามต้องการ โดยมากจะทำเป็นแท่งยาว และโรยด้วยถั่วและผลไม้ต่างๆ



ภาพที่ 5 มาการูนคูกี้

ที่มา : Gisslen, 2013

- สเปนจ์คูกี้ มีวิธีทำและปฏิบัติเช่นเดียวกับสเปนจ์เค้ก เพียงแต่คูกี้สเปนจ์ใช้แป้งในปริมาณสูงกว่า วิธีทำคือผสมน้ำตาลและไข่ตีจนฟองหนาหรือจนฟองตั้งยอดแล้วผสมแป้งลงไปคนให้เข้ากันเบาๆแล้วจึงหยอดหรือบีบใส่ถาด



ภาพที่ 6 สเปนจ์คูกี้

ที่มา : Alastair, 2011

2 . แบ่งตามวิธีการนำไปใช้ แบ่งเป็น 4 ชนิดด้วยกันคือ

2.1 คูกี้หยอด คูกี้ชนิดนี้จะมีรูปร่างไม่คงที่และไม่สม่ำเสมอ มีวิธีการทำง่ายๆโดยหยอดแป้งผสมลงบนภาชนะให้) ในรูปต่างๆ ตามต้องการ

2.2 คูกี้ม้วน ทำจากโดที่ได้นำมารีดเป็นแผ่นแล้วตัดคูกี้ เพื่อทำเป็นรูปต่างๆหรือม้วนให้เป็นแท่งแล้วตัดตามขวาง

2.3 คูกี้กด เป็นคูกี้ที่เข้มข้นที่สุด และใช้ในงานเลี้ยงมากที่สุด ทำด้วยเนยแล้วกดผ่านกระบอกกดคูกี้หรือผ่านหัวบีบให้เป็นรูปต่างๆตามต้องการ ถ้าจะกดด้วยกระบอกกดคูกี้ปริมาณของของเหลวควรเพิ่มขึ้นเล็กน้อย เพื่อให้ส่วนผสมอ่อนตัวและกดง่าย แต่ก็ยังคงรูปร่างอยู่ได้ในระหว่างการอบ

2.4 คูกี้แท่ง ทำจากโดที่ค่อนข้างแข็ง นำมารีดออกเป็นเส้นยาวๆบนถาด ทาด้วยไข่หรือไม่ทาก็ได้ แล้วจึงอบ บางชนิดก็ทาหน้าด้วยฟudgeไอซิ่ง แล้วนำมาตัดให้เป็นแท่งหลังจากที่ไอซิ่งแห้งแล้ว

## 2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต คูกี้

เครื่องมือในการทำคูกี้มีจำนวนมาก บางอย่างเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในครัวเรือนทั่ว ๆ ไป แต่การผลิตคูกี้สามารถแบ่งชนิดของอุปกรณ์ตามขนาดของอุปกรณ์ได้ 2 ประเภท คือประเภทที่ใช้มือและเครื่องมืออื่น ๆ

1. ชนิดของอุปกรณ์ที่ใช้ในผลิตผลิตภัณฑ์ (Hand tools) เครื่องมือประเภทนี้จำเป็นที่จะต้องมีการใช้ในการทำคูกี้ไม่ว่าจะเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม หรือขนาดเล็กก็ตาม เพราะผลิตภัณฑ์บางอย่างแม้ว่าจะใช้เครื่องจักรแล้วก็ยังต้องอาศัยเครื่องมือที่ใช้มือช่วยด้วย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สำเร็จออกมาอย่างสมบูรณ์แบบเครื่องมือเหล่านี้ได้แก่

- 1.1 พายยาง สำหรับปาดส่วนผสมที่อยู่ในชามผสม
- 1.2 ลูกกลิ้งไม้ ขนาดต่าง ๆ ใช้รีดคิ่งเป็นแผ่นเรียบบาง
- 1.3 แปรง สำหรับปัดแป้ง
- 1.4 ที่ร่อนแป้ง สำหรับร่อนแป้งและส่วนผสมอื่นให้กระจายตัวหรือเข้ากันมากขึ้น
- 1.5 ตะกร้อมือ ขนาดต่าง ๆ สำหรับตีไข่หรือส่วนผสมให้เข้ากัน
- 1.6 แผ่นโลหะหรือพลาสติก สำหรับตัดแป้งก้อนโดหรือใช้ชุดแป้งแข็งที่ติดกับโต๊ะ
- 1.7 พิมพ์ตัดคูกี้ ให้เป็นรูปต่าง ๆ
- 1.8 ตะแกรงลวดสำหรับวางผลิตภัณฑ์ที่อบจากตู้อบ



ภาพที่ 7 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตคุกกี้

2. ชนิดของอุปกรณ์ที่เป็น (Equipment) เครื่องมือประเภทนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นเครื่องไฟฟ้า ซึ่งแต่ละอย่างมีความสำคัญสำหรับการทำเบเกอรี่ทั้งสิ้นโดยทั่วไปแล้วเครื่องมือที่จำเป็นสำหรับการผลิตคุกกี้ขนาดย่อม ได้แก่

2.1 เครื่องชั่งในการทำผลิตภัณฑ์ใช้เครื่องชั่งแบบตั้งกับพื้น ซึ่งชั่งได้อย่างต่ำ 500 กรัม จนถึง 30 กิโลกรัม เครื่องชั่งเหล่านี้นอกจากจะใช้ชั่งส่วนผสมต่างๆ แล้วยังใช้ในการชั่งแบ่งแบ่งที่ตัดแบ่งตามขนาดของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการอีกด้วย ปัจจุบันนิยมใช้เครื่องชั่งระบบดิจิตอล



ภาพที่ 8 ประเภทของเครื่องชั่ง

2.2 เครื่องผสมแบบนวดหัวตีที่ใช้ไฟฟ้า มีหัวตี 3 แบบ คือ ตระกร้อ ตระขอใบพัด หรือตัวเค โถ ตีถอดเปลี่ยนได้ ตัวเครื่องมีหลายขนาด เช่น 5, 10, 20 และ 50 ลิตร เป็นต้น



ภาพที่ 9 เครื่องผสมอาหารแบบนวดและหัวตี

ที่มา : Gisslen, 2013

2.3 ตู้อบ (Oven) ตู้อบที่ใช้ในเบเกอรี่มีหลายชนิด มีทั้งใช้ไฟฟ้า แก๊ส และน้ำมัน ปัจจุบันนิยมใช้ตู้อบไฟฟ้าและแก๊ส สำหรับตู้ที่ใช้ น้ำมันมักใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ โดยมีสายพานส่งผลิตภัณฑ์ที่เข้าอบไปตลอดทั้งตู้ มีเครื่องควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลา สำหรับตู้ที่ใช้ทั่วๆ ไปมีหลายแบบ แบบเป็นชั้น โดยบานตู้เปิดออกด้านหน้า (Peel oven) และแบบเป็นชั้นหมุนรอบตัว (Rotary oven) ซึ่งมีทั้งใช้ไฟฟ้าและแก๊ส สำหรับขนาดของตู้ที่ใช้ ก็ต้องขึ้นอยู่กับขนาดของโรงงานและปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่จะทำ แต่ไม่ว่าจะเป็นตู้ชนิดใดก็ตาม จะต้องเป็นตู้ที่สามารถตั้งและควบคุมอุณหภูมิได้ เนื่องจากผลิตภัณฑ์เบเกอรี่นั้นส่วนใหญ่แล้วอุณหภูมิและระยะเวลาในการอบจะมีความสัมพันธ์กันอย่างยิ่งในการที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะ ตามต้องการ ในกรณีที่ตู้อบไม่มีเครื่องควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามที่ต้องการ ก็ควรที่จะมีเทอร์โมมิเตอร์ที่ใช้สำหรับตู้อบโดยเฉพาะวางไว้ในตู้ ทั้งนี้เพื่อเป็นการตรวจสอบอุณหภูมิที่แน่นอนของตู้อบ ก่อนที่จะนำผลิตภัณฑ์เข้าอบสำหรับตู้ที่ใช้ภายในบ้าน บางชนิดจะมีเข็มบอกความร้อนของตู้ ๓ ระดับ คือ ต่ำ ปานกลาง และสูง ตู้อบประเภทนี้มักจะควบคุมอุณหภูมิไม่ได้ และบางชนิดก็มีเลขบอกอุณหภูมิกำกับไว้ ซึ่งถ้าเป็นตู้ใหญ่ที่มีราคาแพงก็สามารถที่จะควบคุมอุณหภูมิได้ แต่ถ้าราคาถูกหน่อยก็จะต้องใช้เทอร์โมมิเตอร์ช่วยวัด เพื่อความแน่นอนก่อนที่จะนำผลิตภัณฑ์เข้าอบ ตู้อบที่ควบคุมอุณหภูมิได้นั้นหมายถึงเมื่อตั้งอุณหภูมิของตู้ไว้ที่อุณหภูมิใด อุณหภูมิของตู้อบจะคงที่ ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากที่ตั้งเอาไว้ ตู้อบเป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุดสำหรับการทำผลิตภัณฑ์ทุกชนิด เพราะผลิตภัณฑ์ทุกอย่างจะต้องผ่านการอบให้สุก ดังนั้นผู้ประกอบการกิจการจึงควรเลือกใช้ให้เหมาะสม





ภาพที่ 10 ตู้อบไฟฟ้า

### 3. วัตถุดิบในการผลิตคุกกี้

1. แป้งที่เหมาะสมสำหรับทำคุกกี้ เป็นแป้งสาลีชนิดอเนกประสงค์ เลือกใช้แป้งอเนกประสงค์ชนิดโปรตีนสูง หรือชนิดโปรตีนต่ำขึ้นอยู่กับความต้องการของตำรับหรือผู้ทำ อาจมีสูตรคุกกี้บางชนิดที่ใช้แป้งเค้ก หรือแป้งขนมปัง



ภาพที่ 11 แป้งสาลี ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์คุกกี้

2. สารช่วยฟูที่ใช้ในการทำคุกกี้ก็คือ ผงฟู ควรเลือกใช้ชนิดทำปฏิกิริยาสองครั้งหรือผงฟูกำลังสอง ซึ่งเป็นผงฟูที่ผลิตจากคาร์บอนไดออกไซด์ 2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนผลิตส่วนผสมและขณะอบ เนื่องจากอาจทำให้ไม่ต้องรอการอบนาน มีคุกกี้บางสูตรที่มีการใช้เบคกิ้งโซดาร่วมกับผงฟูด้วย แต่ไม่ควรใช้ในปริมาณมากเกินไป เพราะอาจทำให้ผลิตภัณฑ์มีรสเฝื่อน

ผงฟู มีชื่อเรียกทางเคมีว่าโซเดียมไบคาร์บอเนต หรือ โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium bicarbonate or sodium hydrogen carbonate) เป็นสารประกอบที่มีสูตรทางเคมี  $\text{NaHCO}_3$  มีลักษณะเป็นผง สีขาว มีโครงสร้างเป็นผลึก แต่ปรากฏในรูปผงละเอียด มีคุณสมบัติเป็นเบส โดยมีค่าความเป็นกรด-เบสที่ 8.5 มีชื่อทางการค้าที่เรียกกันทั่วไปหลายชื่อด้วยกัน เช่น เบคกิ้งโซดา (baking soda) เบรดโซดา (bread soda) คุกกี้โซดา (cooking soda) และ ไบคาร์บอเนตโซดา (bicarbonate of soda)

การนำไปใช้งาน ใช้เป็นแหล่งให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ โดยการสลายตัว ในขั้นตอนการอบเบเกอรี่ ทำให้เกิดช่องว่างขึ้นภายใน ทั้งนี้สามารถผสมผงฟูเป็นส่วนประกอบของเบเกอรี่ชนิดต่างๆ และสามารถทิ้งส่วนผสมนี้ไว้โดยที่ไม่เกิดก๊าซ  $\text{CO}_2$  ก่อนขั้นตอนการอบได้



ภาพที่ 12 วัตถุดิบที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ขึ้นฟู ได้แก่ ยีสต์ ครีมออฟทาร์ทาร์ ผงฟู

3. ไขมัน ส่วนผสมของคุกกี้จะมีปริมาณไขมันสูง จึงควรพิจารณากลิ่นและอายุการเก็บของไขมัน สูตรคุกกี้หลายสูตรใช้เนยขาวผสมเนยสด เพราะเนยสดให้กลิ่นหอม ในขณะที่เนยขาวทำให้ก้อนแป้งมีลักษณะคงตัวอัตราส่วนของไขมันกับแป้งควรคงที่เพื่อให้คุกกี้มีความโปร่ง กรอบร่วน และมีลักษณะละลายเมื่อเคี้ยว ถ้าต้องการให้คุกกี้มีการแผ่ขยายเพิ่มขึ้น อาจเพิ่มปริมาณของไขมัน แต่ถ้าใช้มากเกินไปคุกกี้ก็จะแตกหักง่าย



ภาพที่ 13 ไขมันชนิดต่างๆ อาทิเช่น มาการีนเพสตรี เนยขาว เนยสด ครีมชีส และเนยถั่ว

4. น้ำตาล การขยายตัวของเนื้อคุกกี้ขึ้นอยู่กับความหยาบหรือละเอียดของชนิดน้ำตาล น้ำตาลชนิดหยาบทำให้คุกกี้แผ่ขยายตัวมากในขณะที่เดียวกันอาจพบจุดขาวๆ บนหน้าคุกกี้ สูตรคุกกี้ส่วนใหญ่จึงใช้น้ำตาลทรายชนิดละเอียด ได้แก่ น้ำตาลทรายป่น น้ำตาลไอซิ่ง หรือบางครั้งผสมน้ำตาลทรายแดงที่ร้อนแล้วเพื่อให้เกิดสีผลิตภัณฑ์ ส่วนน้ำตาลไอซิ่งมีส่วนผสมระหว่างน้ำตาลทรายป่นและแป้งข้าวโพด 3 เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ 14 น้ำตาลน้ำตาลทรายไม่ฟอกสี น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายป่น

5. วัตถุดิบอื่นๆ ในคุกกี้ นอกเหนือจากที่กล่าวมาแล้ว คือ ไข่ไก่ ซึ่งให้รสชาติและทำให้คุกกี้แผ่ขยายตัวดี กลิ่นไม่ตีของไข่แม่เพียงเล็กน้อยมีผลกระทบต่อกลิ่นและรสชาติของคุกกี้ นอกจากนี้วัตถุดิบอื่นหลายชนิด เช่น กลิ่นหอมต่างๆ สีผสมอาหาร ถั่วเมล็ดแห้ง ผลไม้แห้ง เป็นต้น ต้องตรวจหรือซั่งให้ถูกต้องและมีคุณภาพดีเหมาะสมกับคุกกี้ที่จะทำด้วย

#### 4. เทคนิคการผลิตคุกกี้

##### กรรมวิธีการผลิตคุกกี้

การผสม วิธีผสมคุกกี้หลายวิธี และขั้นตอนของการผสมก็ได้กำหนดให้เหมาะสมกับชนิดของคุกกี้ที่ทำด้วยสำหรับคุกกี้เนย มีวิธีผสมดังนี้



- วิธีผสมครั้งเดียว (One stage method) เป็นการผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันจนได้โดที่ต่าง การอาจจะแบ่งของเหลวมาส่วนหนึ่งเพื่อละลายสิ่งที่ช่วยให้ขึ้นฟู เกลือ สารให้กลิ่นรสและสี วิธีนี้เป็นวิธีที่ง่าย และผสมทีละเดียว แต่ก็อาจจะได้โดที่ขึ้น ซึ่งเมื่อผสมนานเกินไปก็จะทำให้การขยายตัวของคุกกี้ลดลง แต่ก็สามารถแก้ไขให้การขยายตัวของคุกกี้ดีขึ้น โดยแบ่งน้ำตาลส่วนหนึ่งไว้เติมในขั้นตอนสุดท้ายของการผสม

- วิธีครีมเนย(Creaming method) มีหลายวิธีให้เลือกใช้ดังนี้

1. วิธีสองขั้นตอน (Two-stage method) เป็นวิธีที่ส่วนผสมทั้งหมดมาตีเข้าด้วยกันให้เป็นครีม ยกเว้นแป้งและกรดที่ช่วยให้ขึ้นฟู ซึ่งจะเติมทีหลัง

2. วิธีผสมสามขั้นตอน (Three-stage method) เป็นวิธีที่นำไขมันและน้ำตาลมาตีเข้าด้วยกันจนเป็นครีมที่เรียบเนียน แล้วจึงเติมไข่ ของเหลวส่วนหนึ่ง เช่น นม น้ำ สารช่วยให้ขึ้นฟูและเกลือลงไปผสมเสร็จ แล้วจึงเติมของเหลวที่เหลือลงไป การผสมวิธีนี้ถ้าระยะเวลาในการตีครีมนานเกินไปคุกกี้ก็จะขยายตัวน้อยลง เพราะน้ำตาลจะเป็นเม็ดละเอียดขึ้นและกระจายอยู่ทั่วส่วนผสมยิ่งถ้าใช้เวลาผสมนานขึ้นหลังจากที่เติมแป้งลงไปแล้ว โดก็จะเหนียว และคุกกี้ก็จะขยายตัวได้น้อยลงเช่นกัน

3. วิธีคนผสม (Blending method) วิธีนี้ ไขมัน น้ำตาล น้ำเชื่อม แป้งและกรดที่ช่วยให้ขึ้นฟูจะถูกผสมให้เข้ากันจนได้โดที่ร่วน แล้วจึงเติมน้ำหรือนมที่มีเกลือและโซดาหรือแอมโมเนียมไบคาร์บอเนตลงไปผสม การผสมวิธีนี้ กЛУเตน จะเกิดได้น้อย กЛУเตน เกิดจากแป้งสาลีผสมน้ำ ทำให้เกิดโด (Dough) แล้วล้างด้วยน้ำหลาย ๆ ครั้ง จนเกิดเป็นแป้งโด มีลักษณะเหนียว และยืดหยุ่น ถ้าเกิดลักษณะของ โดน้อย จะได้คุกกี้ที่มีเนื้อร่วน สิ่งสำคัญที่สุดสำหรับการผสมคุกกี้ก็คือ ต้องระวังอย่าให้เกิดกЛУเตนในโดขึ้นได้ โดยไม่ผสมมากเกินไป เพราะจะทำให้คุกกี้เหนียวและมีการขยายตัวต่ำ อีกประการหนึ่งโดที่ผสมมากเกินไปจะกดจากกระบอกพิมพ์ หรือบีบจากถุงบีบ หรือปั๊มออกจากเครื่องได้ยาก

#### ขั้นตอนพื้นฐานในการทำคุกกี้

##### ขั้นตอนพื้นฐานในการทำคุกกี้มีดังนี้

#### 1 การเตรียมของแห้ง

- ร่อนแป้งอเนกประสงค์หรือแป้งชนิดอื่นก่อนการชั่งหรือตวง
- ชั่งหรือตวงส่วนผสมตามตำรับ
- ผสมแป้งอเนกประสงค์หรือสารช่วยฟู ซึ่งอาจเป็นผงฟูหรือผงฟู ผสม เบคกิ้ง โซดาและของแห้งอื่นพร้อมร่อนอีก 1 ครั้ง

#### 2 การตี

- คนหรือตีไขมันกับเกลือปนจนเริ่มอ่อนตัวจึงใส่น้ำตาล ตีจนส่วนผสมฟูขาว
- ใส่ไข่ กลิ่นหอมตีจนเข้ากัน

#### 3. การผสมและการจัดทำรูปร่าง

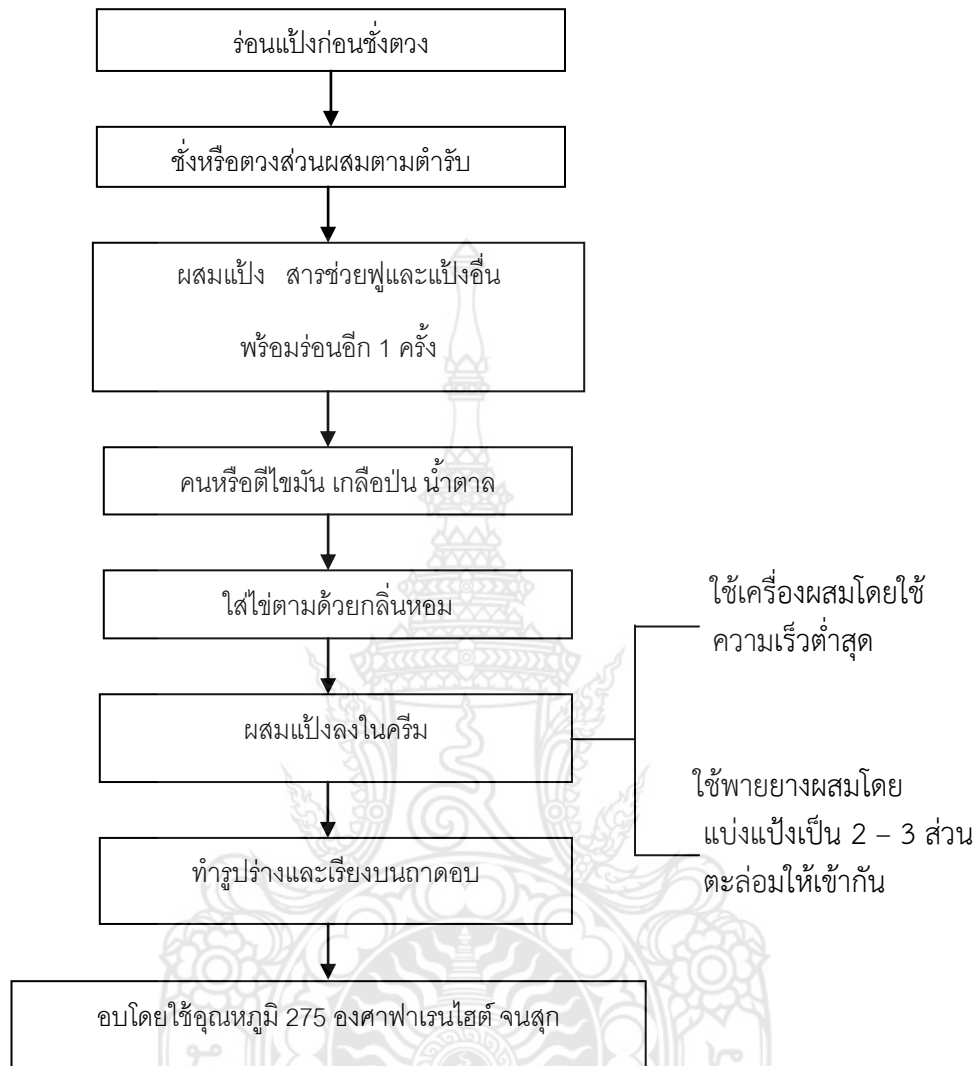
ส่วนผสมผสมของครีมและไขมัน เลือกได้ 2 วิธีคือ

- ใช้เครื่องผสม โดยใช้ความเร็วต่ำที่สุดของเครื่อง
- ใช้พายยางผสมโดยแบ่งแป้งเป็น 2 – 3 ส่วนตะล่อมด้วยพายยางให้เข้ากัน
- การจัดทำรูปร่าง
- เตรียมถาดอบโดยทาไขมันที่ถาดบาง ๆ
- หยอด กด ปั้น ส่วนผสม วางลงบนถาด

#### 4. การอบ

- เตรียมเตาอบไว้ที่อุณหภูมิตามที่กำหนดในตำรับ
- นำส่วนผสมเข้าอบเมื่อหน้าปิดบอกอุณหภูมิตรงกับที่กำหนดไว้

แผนภูมิที่ 1 แสดงขั้นตอนพื้นฐานในการทำคูกี้



ที่มา จุฑา พีรพัชระ : มปป.



ภาพที่ 15 แสดงขั้นตอนพื้นฐานในการทำคุกกี้  
ที่มา : Alastair, 2011

### ขั้นตอนพื้นฐานในการทำคุกกี้

คุกกี้ไข่ ซึ่งใช้ไข่ขาวกับน้ำตาล จะต้องตีไข่ขาวให้ขึ้นเป็นฟอง และตั้งยอดอ่อนแล้วจึงผสมแป้งลงไป ถ้าตีไข่ขาวนานเกินไปจนไข่ขาวแข็ง จะผสมยาก และคุกกี้ที่ได้ก็จะแข็งอีกด้วย

ขนาดของคุกกี้และช่องว่างระหว่างชั้นของคุกกี้เมื่อหยอดลงบนถาดอบ ควรให้มีขนาดที่เท่ากัน และมีระยะห่างพอสมควร เพื่อให้คุกกี้อบสุกพร้อมกัน และมีการขยายตัวเต็มที่ในระหว่างการอบ ควรทาไขมันบางๆ ที่ถาด แต่ทำให้ทั่วถึง ถ้าทาไขมันมากหรือน้อยเกินไป ก็จะทำให้คุกกี้ขยายตัวมากและน้อยตามลำดับ

การอบ โดยทั่วไปคุกกี้จะใช้เวลาในการอบสั้น อุณหภูมิที่ใช้ในการอบอยู่ที่ประมาณ 275 องศาฟาเรนไฮต์ สำหรับคุกกี้ที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำอยู่ในช่วง 35 เปอร์เซ็นต์ หรือต่ำกว่านี้ ต้องการอุณหภูมิในการอบสูงกว่า คุกกี้ปกติที่มีปริมาณน้ำตาลสูงกว่า 35 เปอร์เซ็นต์ หรือเป็นคุกกี้ที่มีไขมันต่ำ เมื่อนำคุกกี้เข้าตู้อบ ด้านนอกของโดจะเริ่มสุก จึงเกิดลักษณะเป็นฟิล์มแข็ง หรือมีผิวนอกแข็งขึ้น ความร้อนจากตู้อบจะทำให้ไขมันในโดละลาย และผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ทำให้โดขยายตัวและเพิ่มปริมาตรขึ้น ในขณะเดียวกันน้ำในโดก็จะเปลี่ยนเป็นไอ ซึ่งจะดันให้คุกกี้โดขยายตัวต่อไป เมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น สตาร์ชจะเปลี่ยนเป็นเจล โปรตีนในแป้ง ไข่

หรือลมจะแข็งตัว ทำให้เกิดโครงสร้างที่แข็งแรงของคุกกี้ ใกล้เคียงสุดท้ายของการอบ คุกกี้จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล เนื่องจากปฏิกิริยาของน้ำตาลและโปรตีนในส่วนผสม ทำให้คุกกี้มีสีน้ำตาล กลิ่นหอมและรสชาติดี

การทำให้เย็น เมื่อนำคุกกี้ออกจากตู้อบ คุกกี้ยังจะร้อน อ่อนและมีความชื้นอยู่มากในระหว่างการทำให้เย็นโครงสร้างของคุกกี้จะกลับแข็งขึ้น เมื่อน้ำตาลแข็งตัวและหลังจากนั้นไขมันก็แข็งตัวขึ้นเช่นกัน เนื่องจากไอน้ำภายในระเหยออกไป จนถึงจุดสมดุลระหว่างความชื้นภายในและภายนอกขึ้นคุกกี้ เพราะถ้าความชื้นไม่สมดุล ก็จะเกิดเป็นรอยเส้นบางๆคล้ายรอยร้าวขึ้นที่ผิวด้านบนของคุกกี้ หรือทำให้คุกกี้แตกหักได้ ห้องที่ใช้ทำคุกกี้เย็นจึงต้องมีการควบคุมความชื้นด้วย

### ข้อเสนอแนะและการแก้ไขข้อผิดพลาดในการผลิตคุกกี้

#### 1. ข้อเสนอแนะในการทำคุกกี้

1.1 ร่อนแป้งทุกครั้งก่อนชั่งหรือตวงเพื่อให้แป้งกระจายตัว

1.2 ตัดเนยสดเป็นชิ้นเล็กขนาดเท่าน้ำตาลก่อนใส่กาแฟแล้วจึงใส่เครื่องผสมเพื่อตี

ต่อไป

1.3 การตีเนยกับเกลือป่น ให้ใช้หัวตีใบไม้หรือตัวเค โดยต้องตีจนเนยเริ่มอ่อนตัวจึงใส่น้ำตาลทรายป่น น้ำตาลไอซิ่ง หรือน้ำตาลทรายแดง

1.4 การตีเนยสด เกลือป่น กับน้ำตาล ต้องตีจนส่วนผสมขึ้นฟูขาว จึงใส่ไข่อาจจับเวลาหลังจากใส่น้ำตาลประมาณ 5 นาทีจึงใส่ไข่

1.5 การใส่ไข่ลงในครีม ต้องตีจนกระทั่งไข่ไก่ฟองแรกเข้ากับส่วนผสมดีเสียก่อนจึงใส่ไข่ฟองต่อไป

1.6 การใช้ความเร็วของเครื่องตีครีมเพื่อทำคุกกี้ ควรใช้ความเร็วปานกลางไม่ลดหรือเพิ่มความเร็วของเครื่องโดยไม่จำเป็น

1.7 การผสมแป้งลงในครีม อาจใช้เครื่องผสมโดยใช้ความเร็วต่ำสุด แต่ต้องระวังอย่าใช้เวลาในการผสมมากเกินไป จะทำให้ส่วนผสมเหลวและเหนียว

1.8 การผสมแป้งลงในครีมโดยใช้พายยาง ให้แบ่งแป้งในส่วนผสมออกเป็น 3-4 ส่วนตามปริมาณของแป้ง แล้วทยอยใส่ให้ส่วนผสมเข้ากัน

1.9 การอบคุกกี้ ควรใช้หลังถาดอบ เพราะจะช่วยให้คุกกี้ได้รับความร้อนได้ทั่วถึงทุกชิ้น และสะดวกในการแซะออกจากถาด

1.10 การหยุด กด ปั่น คลึงส่วนผสมคุกกี้ ควรกระทำอย่างเบามือ และเรียงบนถาดให้ขนมแต่ละชิ้นห่างกันประมาณ 1 นิ้วโดยรอบ

1.11 หมั่นตรวจดูอุณหภูมิของเตาอบให้ตรงตามตำรับกำหนดในขณะอบ

1.12 การแซะคุกกี้ออกจากถาด เพื่อวางบนแร็ค หรือตะแกรงพักขนม อย่าวางซ้อนกันมากเกินไป จะทำให้คุกกี้เสียรูปและไม่สวยงาม และควรแซะคุกกี้ออกจากถาดทันทีที่สุก อย่าทิ้งไว้นานจะทำให้คุกกี้ติดถาด ทำให้แซะไม่ออก และแตกได้

1.13 การบรรจุคุกกี้ ต้องรอให้เย็นสนิทเสียก่อน แต่ไม่ควรทิ้งไว้นานเกินไป จะทำให้คลายความกรอบ เนื่องจากความชื้นในอากาศเข้าไปในผลิตภัณฑ์

## 4. การแก้ไขข้อผิดพลาดในการทำคุกกี้

ตารางที่ 1 ตารางแสดง ลักษณะข้อผิดพลาดในการทำคุกกี้ สาเหตุ และการแก้ไข

ลักษณะข้อผิดพลาด	สาเหตุ	คำแนะนำในการแก้ไข
1. คุกกี้ติดกันไม่ได้ลักษณะที่ดี	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แหะคุกกี้ออกจากเตาอบเมื่อขนมเย็นเกินไป</li> <li>- ทาไขมันน้อยเกินไป</li> <li>- เรียงคุกกี้ชิดกันมากเกินไป</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แหะคุกกี้ออกจากเตาอบในขณะที่คุกกี้ยังร้อน</li> <li>- ทาไขมันให้ทั่วเตา</li> <li>- เรียงคุกกี้เพื่อพื้นที่การขยายตัวในการอบ</li> </ul>
2. คุกกี้แข็งกระด้าง ไม่ร่วนเหนียว	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใส่แป้งในส่วนผสมมากเกินไป</li> <li>- ผสมแป้งนานเกินไป ทำให้แป้งเกิดกลูเต็น</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ลดแป้งในส่วนผสมลง</li> <li>- ผสมแป้งในระยะเวลาเร็วขึ้น</li> </ul>
3. คุกกี้อบแล้วแผ่ขยายตัวมากเกินไป และเป็นแผ่นแบนรูปทรงไม่สวย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้แป้งที่มีโปรตีนต่ำเกินไป</li> <li>- แป้งที่ผสมแล้วมีลักษณะอ่อนตัว</li> <li>- ใช้อุณหภูมิของเตาอบไม่ถูกต้อง</li> <li>- ทาไขมันที่เตามากเกินไป</li> <li>- ใช้น้ำตาลในส่วนผสมมากเกินไป</li> <li>- หยอด หรือกด หรือปั้นขนมลงในภาชนะที่มีความร้อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นำแป้งเข้าตู้เย็นสักครู่หรือเติมแป้งลงไปเล็กน้อย</li> <li>- ปรับอุณหภูมิให้ถูกต้อง</li> <li>- ปรับอุณหภูมิให้ถูกต้อง</li> <li>- ทาไขมันบนเตาอบให้น้อยลง</li> <li>- ลดปริมาณน้ำตาลลง</li> <li>- ใช้เตาอบที่คลายความร้อนหยอดขนมก่อนอบ</li> </ul>
4. ขอบคุกกี้เป็นสีน้ำตาลไหม้ และแข็ง เพราะ คุกกี้ไม่กรอบนิ่มข้างใน คุกกี้ไม่แผ่ขยายตัว	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อบนานเกินไป</li> <li>- อบไฟแรง</li> <li>- ใช้เวลาในการอบมากเกินไป</li> <li>- ตีครีมน้อยเกินไป</li> <li>- ผสมแป้งนานจนแป้งเหนียว</li> <li>- ใช้ปริมาณของสารช่วยฟูน้อยเกินไป</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อบตามเวลาที่กำหนด</li> <li>- ปรับอุณหภูมิให้ถูกต้อง</li> <li>- ตีครีมจนขึ้นฟู</li> <li>- ลดปริมาณแป้งลง</li> <li>- ผสมแป้งด้วยระยะเวลาสั้น</li> <li>- เพิ่มปริมาณสารช่วยฟู</li> </ul>



## 5. การจัดทำรับมาตรฐาน /การคำนวณต้นทุน

การจัดทำที่รับมาตรฐานเป็นการจัดทำมาตรฐานและขั้นตอนสำหรับการควบคุมต้นทุนการผลิต การควบคุมรสชาติ หน้าตาอาหารชนิดนั้น ๆ ให้ยังคงเดิม

### 5.1 ลักษณะที่ดีของตำรับมาตรฐานประกอบด้วย

- 5.1.1 ผู้ปฏิบัติสามารถปฏิบัติตามได้ง่าย
- 5.1.2 ช่วยประหยัดเวลา และงบประมาณในการผลิตอาหาร
- 5.1.3 ช่วยลดการสูญเสียและให้คุณภาพของผลผลิตมากที่สุด
- 5.1.4 สะดวกในการมอบหมายงานให้แก่บุคคลอื่น

### 5.2 แบบฟอร์มการจัดทำที่รับมาตรฐาน

Standard Recipe Card

Recipe.....

Portion.....

Total Cost.....

Cost P. portion.....

Number	Ingredients	Net QTY	Price	Unit OTY	Cost (Bath)
Total Cost					
Picture					
Preparation				Time	
				Note	

### 5.3 การคำนวณต้นทุน

การคำนวณหาต้นทุนอาหาร ใช้สูตรดังนี้

$$\text{ต้นทุนวัตถุดิบ} = \frac{\text{ปริมาณที่ใช้} \times \text{ราคาต่อหน่วย}}{\text{ปริมาตรทั้งหมด}}$$

หลักการของการคิดราคาขายและกำไรง่ายๆ ก็คือ

$$\text{ต้นทุน} + \text{กำไร} = \text{ราคาขาย}$$

ดังนั้น จะกำไรมากน้อย ก็ขึ้นอยู่กับรูปแบบการบริหารลักษณะของกิจการแตกต่างกันไป เพราะฉะนั้น ถ้าเราต้องการกำไรที่มาก หรือกำไรที่สูงที่สุด เราก็จะต้องมีวิธีการจัดการบริหารต้นทุนที่ดี

ประเภทของต้นทุน มี 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ FIXED COST VARIABLE COST

1. Fixed Cost หรือต้นทุนคงที่ เป็นต้นทุนที่จะต้องจ่ายตลอด ไม่ว่าจะขายได้มาก หรือขายได้น้อยก็ตาม ต้นทุนประเภทนี้จะเป็นต้นทุนด้านบริหารองค์กร เช่น เงินเดือนฝ่ายบริการ พนักงาน สวัสดิการ ภาษี ค่าเช่า ค่าประกัน ค่าเสื่อม ฯลฯ เป็นต้น

2. Variable Cost หรือต้นทุนแปรผัน ส่วนนี้จะเป็นต้นทุนที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับยอดขาย สัดส่วนของต้นทุนจะสูงก็ต่อเมื่อยอดขายสูงและเปลี่ยนแปลงตามสภาพกันไป ซึ่งโดยหลักของต้นทุนประเภทนี้ ในโรงแรมก็จะมีที่เราเรียกว่า Cost of Sale หรือต้นทุนขาย

ราคา (Price) หมายถึง จำนวนเงินที่บุคคลต้องจ่ายเพื่อตอบแทนกับการได้รับกรรมสิทธิ์ สิทธิ ความสะดวกสบาย และความพอใจในผลิตภัณฑ์นั้นให้กับเจ้าของเดิม วัตถุประสงค์ในการตั้งราคา คือ การตั้งราคาเพื่อมุ่งผลตอบแทนหรือกำไร (Profit Oriented) การตั้งราคาเพื่อมุ่งยอดขาย (Sales Oriented) และการตั้งราคาเพื่อวัตถุประสงค์อื่น (Status quo) ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตั้งราคา

1. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงต้นทุนการผลิตและต้นทุนการตลาด
2. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงบทบาทของราคา
3. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงลักษณะและประเภทสินค้าที่ขาย
4. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงส่วนประสมการตลาดอื่นของธุรกิจ
5. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงสภาวะเศรษฐกิจ
6. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงราคาสินค้าของธุรกิจคู่แข่ง
7. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์
8. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงตำแหน่งผลิตภัณฑ์
9. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของธุรกิจ
10. การกำหนดราคาโดยคำนึงถึงความยืดหยุ่นของอุปสงค์ต่อราคา

### ตัวอย่างการคำนวณ ต้นทุนของคูกี้เนยสดแท้

แป้งสาลีเอนกประสงค์	300	กรัม (52.- / 1.5 กิโลกรัม)	=	16.00	ผง
ฟู	4	กรัม (29.- / 100 กรัม)	=	2.00	
นมผง	25	กรัม (200.- / 400 กรัม)	=	12.50	
เนยสด	250	กรัม (150.- / 454 กรัม)	=	82.60	
เกลือ	0.5	กรัม (12.- / กิโลกรัม)	=	0.25	
น้ำตาลไอซิ่ง	125	กรัม (22.- / 400กรัม)	=	7.00	
ไข่ไก่แช่เย็น	1	ฟอง (3.5.- / ฟอง)	=	3.50	
กลิ่นนมเนย	2	กรัม (18.- / 30 กรัม)	=	1.25	

รวมค่าวัตถุดิบ = 125.10 บาท สัดส่วนดังกล่าว สามารถผลิตคูกี้ได้ 900 กรัม  
ซึ่งใน 1 วัน ใช้แรงงาน 2 คน สามารถผลิตคูกี้ได้ 12 กิโลกรัม ต่อวัน โดยใช้วัตถุดิบ 15 ส่วน

การคำนวณ

5. ค่าเช่าสถานที่ = ไม่มี
  6. ค่าแรงตนเองและผู้ช่วย = 650 บาท / วัน
  7. ค่าวัตถุดิบ = 1876 บาท / วัน
  8. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ = 500 บาท / วัน
- รวมต้นทุน = 3026 บาท / วัน
- ราคาขาย = ต้นทุน + กำไร 30 % ของต้นทุน  
= 3026 + (3026 \* 0.30) กำไรเป็นเงิน 907.80 .-  
= 3933.80.-
- ราคาขาย คูกี้กินมสด = 3933.80.- / 12 กิโลกรัม = 327.81บาท
- ราคาจำหน่าย กิโลกรัมละ 330 บาท

### อัตราส่วนของต้นทุน

6. กรณีต้องมีค่าเช่าสถานที่ ไม่ควรเกินร้อยละ 10-15
7. ต้นทุนค่าแรงทางตรง ค่าแรงคนงาน และค่าแรงเจ้าของกิจการ ไม่ควรเกินร้อยละ 15-25
8. ต้นทุนค่าวัตถุดิบ ไม่ควรเกินร้อยละ 28-30
9. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวกับการผลิตโดยตรง ค่าจัดจำหน่าย(ถ้ามี) แต่ช่วยให้การผลิตดำเนินไปได้ เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าเสื่อมอุปกรณ์ ค่าถุงพลาสติก กระดาษไข ค่าน้ำยาทำความสะอาด ผ้าเช็ด กล่องหรือถุงบรรจุผลิตภัณฑ์ ค่าประกัน ค่าเสื่อม ค่าขอเสีย ไม่ควรเกินร้อยละ 10-15 %
10. กำไร ร้อยละ 20-42

การเปรียบเทียบอัตราส่วน โดยเทียบจากยอดขายวันละ 12 กิโลกรัม เป็นเงิน 3933.80.-

6. ค่าเช่าสถานที่	=	ไม่มี	ร้อยละ 0
7. ค่าแรงตนเองและผู้ช่วย	=	650 บาท / วัน	ร้อยละ 16.52
8. ค่าวัตถุดิบ	=	1876 บาท / วัน	ร้อยละ 47.69
9. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	=	500 บาท / วัน	ร้อยละ 12.71
10. กำไร	=	907.80 บาท / วัน	ร้อยละ 23.07

วิเคราะห์ จากการเปรียบเทียบอัตราส่วนการลงทุน อัตราส่วนค่าวัตถุดิบ มีมากกว่าค่าสัดส่วนมาตรฐาน เราสามารถแก้ไขได้โดยเพิ่มผลผลิตและยอดจำหน่ายให้มากขึ้น และในกรณีนี้หากลงทุนซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับผลิตคุกกี้ เป็นเงิน 170,000 บาท

$$\begin{aligned} \text{ระยะเวลาคืนทุน} &= \text{เงินลงทุน} \div \text{กำไรสุทธิต่อเดือน (26วัน/เดือน)} \\ &= 170,000.- \div 23602.80- \\ &= 7.2 \text{ เดือน} \text{ จึงจะคืนทุน} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{หรือต้องขายคุกกี้อย่างน้อย} & 2247.19 \text{ กิโลกรัม} \text{ จึงจะคืนทุน} \\ (\text{กำไรต่อ กิโลกรัม} &= 907.80/12 \text{ กิโลกรัม} = 75.65 \text{ บาท}) \\ &= 170,000.- \div 75.65 - \\ &= 2247.19 \text{ กิโลกรัม} \end{aligned}$$

**การจัดจำหน่าย (Distribution)** หมายถึง การเคลื่อนย้ายสินค้าที่เป็นการเคลื่อนย้ายทางกายภาพ และการเคลื่อนย้ายกรรมสิทธิ์ในสินค้าจากผู้ผลิตหรือผู้ขายไปยังตลาดเป้าหมายด้วยช่องทางและสถาบันทางการตลาดที่เหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

การจัดจำหน่าย สินค้าประเภทคุกกี้ เป็นสินค้าสดใหม่ ช่องทางการจัดจำหน่ายให้ถูกมือผู้บริโภค ต้องรวดเร็ว เพื่อคงความสดใหม่ตลอดเวลา ดังนั้น แนวทางที่น่าสนใจและเป็นไปได้คือ ควรมีการประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ เพื่อ จัดรับสั่งตาม Order จัดจำหน่ายในศูนย์การค้าขนาดเล็ก และมีพื้นที่ใกล้เคียงกับแหล่งผลิต นอกจากนั้นใช้ระบบขายตรง (Direct Marketing) เน้นกระบวนการส่งเสริมการขายให้ครบทุกองค์ประกอบ ทั้งด้านผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า เหมาะสมกับราคาที่ถูกค่าพอใจ และการบริการที่ดีสู่ลูกค้า โดยเฉพาะการบริการส่งขนมถึงบ้านในรูปแบบ Delivery

## สาเหตุที่ต้องใช้คนกลาง

การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์คูกี้ อาจจำเป็นต้องใช้คนกลางช่วยจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ แทนที่จะจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เอง ซึ่งเป็นเพราะไม่ต้องจ้างแรงงานประจำ และถ้าผู้ผลิตสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายเอง หรือเปิดร้านค้าจะมีค่าใช้จ่ายจะสูง หากนำเงินไปลงทุนในส่วนอื่นจะได้ผลตอบแทนที่ดีกว่าที่จะลงทุนด้านการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เอง สาเหตุที่ต้องใช้คนกลางช่วยจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์คูกี้ มีเหตุผลดังนี้

1. คนกลางช่วยทำหน้าที่ขายแทนผู้ผลิต ซึ่งคนกลางสามารถนำสินค้าเข้าสู่ตลาดเป้าหมายได้อย่างทั่วถึง
2. คนกลางจะทำหน้าที่ในการรวบรวมสินค้า โดยการซื้อสินค้าจากผู้ผลิต นำไปขาย สามารถทำให้ตอบสนองลูกค้าได้เป็นที่พอใจ
3. คนกลางช่วยทำหน้าที่ด้านต่าง ๆ แทนผู้ผลิต เช่น การให้บริการการขนส่ง การให้สินเชื่อกับผู้บริโภค เก็บรักษาสินค้าแทนผู้ผลิต ฯลฯ คนกลางมีความใกล้ชิดกับลูกค้ามากกว่าผู้ผลิต จึงสามารถทราบถึงลักษณะความต้องการและพฤติกรรมของผู้บริโภค รวมทั้งทราบถึงลักษณะของตลาดเป้าหมายด้วย
4. คนกลางช่วยให้ผู้ผลิตประหยัดต้นทุนการผลิต เนื่องจากขนาดการผลิต คนกลางช่วยขายสินค้าให้ผู้ผลิตได้จำนวนมาก ทำให้ต้องมีการผลิตเพิ่ม ผลิตจำนวนมาก ต้นทุนการผลิตของสินค้าลดลง บริษัทจึงสามารถตั้งราคาขายได้ต่ำ
5. คนกลางช่วยลดรายการติดต่อกับลูกค้า การมีคนกลางหลายราย ช่วยทำให้ผู้ผลิตลดจำนวนการติดต่อกับลูกค้าลง ซึ่งเป็นการประหยัดค่าใช้จ่าย และจะมีผลดีต่อยอดขาย กล่าวคือ จะมียอดขายเพิ่มขึ้น

## 6. การส่งเสริมการตลาด

การวางแผนการตลาดโดยใช้ 4P กลยุทธ์ทางการตลาดนั้นมีอยู่มากมาย แต่ที่เป็นที่รู้จักและเป็นพื้นฐานที่สุดคือ การใช้ 4P ( Product, Price, Place, Promotion) ซึ่งหลักการใช้คือ การวางแผนในแต่ละส่วนให้เข้ากัน และเป็นที่ต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เราเลือกเอาไว้มากที่สุด ในบางธุรกิจเบเกอรี่อาจไม่สามารถปรับเปลี่ยนทั้ง 4P ได้ทั้งหมดในระยะสั้น แต่เราสามารถค่อยๆ ปรับกลยุทธ์จนได้ส่วนผสมทางการตลาดได้เหมาะสมที่สุด (4P อาจจะเรียกว่า Marketing Mix) ลองมาดูกันทีละส่วน

### 1. Product

Product คือ สินค้าหรือบริการที่เราจะเสนอให้กับลูกค้า แนวทางการกำหนดตัว Product ให้เหมาะสมก็ต้องดูว่ากลุ่มเป้าหมายต้องการอะไร เช่นกลุ่มเป้าหมายของเราเป็นคนรักสุขภาพ เราก็ทำเบเกอรี่ที่เน้นไปในเรื่องสุขภาพ เพิ่มคุณค่าไปในเบเกอรี่ อาทิ การใส่ธัญพืชต่าง ๆ ลงไปในเบเกอรี่เพิ่มคุณค่า

## 2. Price

Price ราคาเป็นสิ่งที่ค่อนข้างสำคัญในการตลาด แต่เชื่อว่าคิดอะไรไม่ออกก็ลดราคาอย่างเดียว เพราะการลดราคาสินค้าอาจจะไม่ได้ช่วยให้การขายดีขึ้นได้ หากปัญหาอื่น ๆ ยังไม่ได้รับการแก้ไข การตั้งราคาในที่นี้จะเป็นการตั้งราคาให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และกลุ่มเป้าหมายของเรา เช่น หากเราขายเบเกอรี่ที่จตุจักร ราคาอาจจะต้องถูกหน่อย แต่หากขายที่สยามพารากอน หากตั้งราคาถูกไป กลุ่มเป้าหมายอาจไม่ยอมซื้อ แต่คนที่ซื้ออาจจะเป็นคนอีกกลุ่มซึ่งมีน้อยกว่า และไม่คุ้มที่ขายแบบนี้ในสยามพารากอน ยิ่งไปกว่านั้นหากราคาและรูปลักษณะสินค้าไม่สอดคล้องกัน ลูกค้าก็จะเกิดความข้องใจและอาจจะกังวลที่จะซื้อ เพราะราคาคือตัวบ่งบอกภาพลักษณ์ของสินค้า

## 3. Place

Place คือ วิธีการนำสินค้าไปสู่มือของลูกค้า หากเป็นสินค้าที่จะขายไปหลาย ๆ แห่ง วิธีขาย หรือ การกระจายสินค้าจะมีความสำคัญมาก หลักของการเลือกวิธีการกระจายสินค้านั้น ตั้งจำหน่ายหลาย ๆ แห่ง จะดีเสมอ เพราะขึ้นอยู่กับว่าสินค้าของท่านคืออะไร และกลุ่มเป้าหมายท่านคือใคร เช่น ของใช้ในระดับบน ควรจะจำกัดการขายไม่ให้มีมากขึ้นเกินไป อาจจะทำให้เสียภาพลักษณ์ของสินค้า ทำเลที่ดีควรเลือกให้เหมาะสมกับสินค้าของเราเช่นกัน มาบุญครองกับสยามเซ็นเตอร์ จะมีกลุ่มคนเดินที่หลากหลาย แตกต่างกันไป แต่สถานที่และการตกแต่งร้าน ตกแต่งอาหาร มีอิทธิพลต่อการยกระดับของสินค้าให้นำสนใจจนสามารถทำราคาได้สูง

## 4. Promotion

Promotion คือ การทำกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อบอกลูกค้าถึงลักษณะสินค้าของเรา เช่น โฆษณาในสื่อต่าง ๆ หรือการทำกิจกรรม ที่ทำให้คนมาซื้อสินค้าของเรา เช่น การให้ลูกค้าทดลองชิมเพื่อกระตุ้นความอยากให้กับลูกค้า เมื่อลูกค้าชิมมีการตอบสนอง มีการสนทนา ทำให้เราสามารถชี้แจงลูกค้าได้ง่ายและรู้ความต้องการของลูกค้า

### แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบและอุปกรณ์

วัตถุดิบในการผลิตคุกกี้สามารถหาซื้อได้ที่ตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป

- ร้านจำหน่ายวัตถุดิบเบเกอรี่และอุปกรณ์ เช่น

\* ร้านDK เบเกอรี่ ที่ตั้ง: 741 ถนนสีลม บางรัก กรุงเทพฯ, สีลม โทรศัพท์: 02-233-8352

\* ร้าน ตั้งจิบแข็ง อุปกรณ์ทำเค้ก 594-6 จักรเพชร เขต พระนคร กรุงเทพมหานคร

\* ร้านขจรศักดิ์ เครื่องครัว, KAJORNSAK KITCHENMATE. ที่อยู่: 472-474 ตรงข้าม ห้าง  
อินเดียเอ็มโพเรียม ถนนจักรเพชร(พาหุรัด) แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ

### ราคาอุปกรณ์ในการผลิตเบเกอรี่

เครื่องผสม ขนาด 5 ลิตร	ราคาประมาณ	30,000 บาท/เครื่อง
เตาอบแก๊สขนาด 2 ถาด(เหล็ก)	ราคาประมาณ	20,000 บาท/เตา
เครื่องซั่งดิจิตอล	ราคาประมาณ	2,500 บาท/เครื่อง
ชุดอุปกรณ์ที่จำเป็น	ราคาประมาณ	5,000 บาท
	รวมค่าใช้จ่ายประมาณ	57,500 บาท



# บทปฏิบัติการ





## ตำรับคุกกี้

## ภาคปฏิบัติ วันที่ 1

## คุกกี้รสนมสด

## ส่วนผสม

แป้งสาลีเอนกประสงค์	300	กรัม
ผงฟู	4	กรัม
นมผง	25	กรัม
เนยสด	250	กรัม
เกลือ	0.5	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	125	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	1	ฟอง
กลี้นนมเนย	2	กรัม

## วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู และนมผง เข้าด้วยกัน
2. ตีเนยสด เกลือ ที่ความเร็วปานกลางจนอ่อนตัว ค่อยๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่งจนหมด
3. ตีต่อด้วยความเร็วสูง จนกระทั่งขึ้นฟู
4. ใส่ไข่ กลี้นนมเนย ตีให้เข้ากัน ลดความเร็วที่อ่อนสุด ค่อยๆ ใส่แป้งที่ร่อนพักไว้จนหมด
5. นำส่วนผสมคุกกี้ใส่ถุงบีบหัวรูปดาว หรือกระบอกกดคุกกี้ บีบหรือกด เป็นชั้นลงบนกระดาษที่ทาเนยขาว ห่างกันประมาณ 1 นิ้ว อบที่อุณหภูมิ 275 องศาฟาเรนไฮด์ นานประมาณ 15-20 นาที หรือจนสุกกรอบ



ภาพที่ 16 คุกกี้รสนมสด

ที่มา : Alastair, 2011

## คุกกี้รสกาแฟ

### ส่วนผสม

แป้งสาลีเอนกประสงค์	300	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
นมผง	25	กรัม
เนยสด	250	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	125	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	1	ฟอง
กาแฟผง	1	ช้อนโต๊ะ
กลิ่นกาแฟ	1	ช้อนชา
สีน้ำตาล	1/2	ช้อนชา

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู กาแฟผง และนมผง เข้าด้วยกัน
2. ตีเนยสด เกลือ ที่ความเร็วปานกลางจนอ่อนตัว ค่อยๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่งจนหมด
3. ตีต่อด้วยความเร็วสูง จนกระทั่งขึ้นฟู
4. ใส่ไข่ กลิ่นกาแฟ และสีน้ำตาล ตีให้เข้ากัน ลดความเร็วที่อ่อนสุด ค่อยๆ ใสแป้งที่ร่อนพักไว้จนหมด นำส่วนผสมคุกกี้ใส่ถุงบีบหัวรูปดาว หรือกระบอกกดคุกกี้ บีบหรือกด เป็นชั้นลงบนถาดที่ทาเนยขาวห่างกันประมาณ 1 นิ้ว อบที่อุณหภูมิ 275 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 15-20 นาที หรือจนสุกกรอบ



ภาพที่ 17 คุกกี้รสกาแฟ

ที่มา : Alastair, 2011

## คุกกี้รสใบเตย

### ส่วนผสม

แป้งสาลีเอนกประสงค์	300	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
นมผง	25	กรัม
เนยสด	250	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	125	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	1	ฟอง
กลิ่นใบเตย	1	ช้อนชา
สีเขียวแอปเปิล	1/2	ช้อนชา

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู และนมผง เข้าด้วยกัน
2. ตีเนยสด เกลือ ที่ความเร็วปานกลางจนอ่อนตัว ค่อยๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่งจนหมด
3. ตีต่อด้วยความเร็วสูง จนกระทั่งขึ้นฟู
4. ใส่ไข่ กลิ่นใบเตย และสีเขียวแอปเปิล ตีให้เข้ากัน ลดความเร็วที่อ่อนสุด ค่อยๆ ใสแป้งที่ร่อนพักไว้จนหมด นำส่วนผสมคุกกี้ใส่ถุงบีบหัวรูปดาว หรือกระบอกกดคุกกี้ บีบหรือกด เป็นชั้นลงบนถาดที่ทาเนยขาวห่างกันประมาณ 1 นิ้ว อบที่อุณหภูมิ 275 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 15-20 นาที หรือจนสุกกรอบ

## คุกกี้รสชอคโกแลต

### ส่วนผสม

แป้งสาลีเอนกประสงค์	260	กรัม
ผงโกโก้	40	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
นมผง	25	กรัม
เนยสด	250	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	125	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	1	ฟอง
กลี้นชอคโกแลต	1	ช้อนชา

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโกโก้ และนมผง เข้าด้วยกัน
2. ตีเนยสด เกลือ ที่ความเร็วปานกลางจนอ่อนตัว ค่อยๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่งจนหมด
3. ตีต่อด้วยความเร็วสูง จนกระทั่งขึ้นฟู
4. ใส่ไข่ และกลี้นชอคโกแลต ตีให้เข้ากัน ลดความเร็วที่อ่อนสุด ค่อยๆ ใส่แป้งที่ร่อนพักไว้จนหมด นำส่วนผสมคุกกี้ใส่ถุงบีบหัวรูปดาว หรือกระบอกกดคุกกี้ บีบหรือกด เป็นชั้นลงบนถาดที่ทาเนยขาว ท่างกันประมาณ 1 นิ้ว อบที่อุณหภูมิ 275 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 15-20 นาที หรือจนสุกกรอบ



ภาพที่ 18 คุกกี้รสชอคโกแลต

ที่มา : Alastair, 2011

## ตำรับคุกกี้

ภาคปฏิบัติ วันที่ 2

คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ

### ส่วนผสม

แป้งสาลี (บัวแดง)	400	กรัม
เนยสด	275	กรัม
โซดาไบคาร์บอเนต	1	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
กลิ่นวานิลลา	10	กรัม
ลูกเกด	125	กรัม
ผงฟู	4	กรัม
เกลือ	1	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็นเบอร์ใหญ่	1	ฟอง
เม้ตมะม่วงหิมพานต์ห้กอบ	400	กรัม
ช็อกโกแลตชิพ	50	กรัม
เม้ตมะม่วงหิมพานต์อบ	75	กรัม (แต่งหน้า)

### วิธีทำ

1. แป้งสาลี ผงฟู ร่อนรวมกับ พักไว้
2. เนยสด เกลือ โซดาไบคาร์บอเนต ผสมกัน ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งเนยสดอ่อนตัว นานประมาณ 3 นาที
3. เติม น้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทรายแดงจนหมด ตีด้วยความเร็วสูงขึ้น ประมาณระดับ 4 จนกระทั่งขึ้นฟู ลดความเร็วที่ปานกลาง นานประมาณ 3 นาที
4. เติม ไข่ไก่แช่เย็น ตีจนเข้ากัน เติมกลิ่นวานิลลา ตีนานประมาณ 3 นาที
5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติม แป้งที่พัก

ไว้ ตามด้วยเม้ตมะม่วงหิมพานต์ห้กอบ ลูกเกด ช็อกโกแลตชิพ คนให้เข้ากัน นำมาตักวางบนถาดที่ทาเนยขาวจนทั่ว ตกแต่งด้วย ช็อกโกแลตชิพ เม้ตมะม่วงหิมพานต์ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 275 องศาฟาเรนไฮน์ นานประมาณ 20-25 นาที หรือจนสุกกรอบ พออุ่นวางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท



ภาพที่ 19 คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ

## คุกกี้แฟนซี

### ส่วนผสมที่ 1 รสนม

แป้งสาลี(บัวแดง)	400	กรัม
เนยสด	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	180	กรัม
นมผง	20	กรัม
วานิลลา	4	กรัม
ผงฟู	4	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	1	ฟอง

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง เข้าด้วยกัน พักไว้
2. นำเนยสด เกลือ ตีด้วยความเร็วปานกลางจนอ่อนตัว ค่อยๆ เติมน้ำตาลไอซิ่ง จนหมดตีจนฟูขาว ใส่ไข่ไก่ และกลิ่นวานิลลา
3. เติมส่วนผสมข้อที่ 1 ที่ร่อนเตรียมไว้ ผสมให้เข้ากัน เป็นแป้งรสนม

### ส่วนผสมที่ 2 รสโกโก้

แป้งสาลี(บัวแดง)	380	กรัม
ผงโกโก้	30	กรัม
เนยสด	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	180	กรัม
นมผง	20	กรัม
วานิลลา	3	กรัม
ผงฟู	4	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	1	ฟอง

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง และผงโกโก้ เข้าด้วยกัน พักไว้
2. นำเนยสด เกลือ ตีด้วยความเร็วปานกลางจนอ่อนตัว ค่อยๆ เติมน้ำตาลไอซิ่ง จนหมดตีจนฟูขาว ใส่ไข่ไก่ และกลิ่นวานิลลา
3. เติมส่วนผสมข้อที่ 1 ที่ร่อนเตรียมไว้ ผสมให้เข้ากัน ได้แป้งรสโกโก้



## การขึ้นลายคุกกี้

### ลายที่ 1

นำแป้งทั้งสองรสมารีดเป็นแผ่นขนาดเท่าๆ โดยรีดบนกระดาษไข กันความหนาประมาณ 0.2 เซ็นติเมตร วางแผ่นคุกกี้ที่รีดได้ประกบกัน จากนั้นม้วนให้แน่นเป็นท่อนกลม ม้วนท่อนด้วยกระดาษไข นำไปแช่เย็นให้แข็ง นำออกมาตัดเป็นแว่นหนาประมาณ 0.3 เซ็นติเมตร เรียงใส่ถาดอบ

### ลายที่ 2

นำแป้งรสโกโก้มารีดเป็นแผ่นประมาณ 0.2 เซ็นติเมตร จากนั้นนำแป้งรสนมมาคลึงเป็นแท่งกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3 เซ็นติเมตร นำแป้งรสโกโก้ที่รีดเป็นแผ่นไว้มาหุ้มแป้งรสนมให้รอบแท่งตัดส่วนเกินออก คลึงให้แน่น ม้วนท่อนด้วยกระดาษไข นำไปแช่เย็นให้แข็ง นำออกมาตัดเป็นแว่นหนาประมาณ 0.3 เซ็นติเมตร เรียงใส่ถาดอบ

### ลายที่ 3

นำแป้งทั้งสองรสมารีดเป็นแผ่นขนาดเท่าๆ โดยรีดบนกระดาษไข กันความหนาประมาณ 0.5 เซ็นติเมตร วางแผ่นคุกกี้ที่รีดได้ประกบกัน 4-6 ชั้น โดยสลับสีกัน นำไปแช่เย็นสักครู่ นำออกมาหั่นเป็นแท่งกว้างประมาณ 5 เซ็นติเมตร ม้วนท่อนด้วยกระดาษไข นำไปแช่เย็นให้แข็ง นำออกมาตัดเป็นแผ่นหนาประมาณ 0.3 เซ็นติเมตร เรียงใส่ถาดอบ

### ลายที่ 4

นำแป้งที่เป็นส่วนที่เหลือเศษทั้งหมด โดยรวมรสนม และรสโกโก้เคล้าพอเข้ากัน เป็นลายหินอ่อน ม้วนท่อนด้วยกระดาษไข นำไปแช่เย็นให้แข็ง นำออกมาตัดเป็นแว่นหนาประมาณ 0.3 เซ็นติเมตร เรียงใส่ถาดอบ

### การอบ

เรียงขึ้นคุกกี้ใส่ถาดอบ ที่ทานเนยขาวหรือถาดที่รองด้วยกระดาษรองอบ โดยให้แต่ละชั้น ห่างกันประมาณ 1 นิ้ว หรือ 2.5 เซ็นติเมตร โดยอบที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส นานประมาณ 10 - 15 นาที หรือจนขนมสุกเหลือง นำออกจากเตา พักให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท



## ตำรับคุกกี้

ภาคปฏิบัติ วันที่ 3

## คุกกี้ธัญพืช

## ส่วนผสม

แป้งสาลี (บัวแดง)	400	กรัม
เนยสด	275	กรัม
โซดาไบคาร์บอเนต	1	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
กลีนาวนิลา	10	กรัม
ลูกเกด	100	กรัม
ผงฟู	4	กรัม
เกลือ	1	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็นเบอร์ใหญ่	1	ฟอง
เม็ดมะม่วงหิมพานต์หั่นหยาบ	200	กรัม
ข้าวโอ๊ต	50	กรัม
เมล็ดทานตะวัน	100	กรัม
งาขาวงาคั่ว	50	กรัม

## วิธีทำ

1. แป้งสาลี ผงฟู ร่อนรวมกับ พักไว้
2. เนยสด เกลือ โซดาไบคาร์บอเนต ผสมกัน ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งเนยสดอ่อนตัว นานประมาณ 3 นาที
3. เติม น้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทรายแดงจนหมด ตีด้วยความเร็วสูงขึ้น ประมาณระดับ 4 จนกระทั่งขึ้นฟู ลดความเร็วที่ปานกลาง นานประมาณ 3 นาที
4. เติม ไข่ไก่แช่เย็น ตีจนเข้ากัน เติมกลีนาวนิลา ตีนานประมาณ 3 นาที
5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติม แป้งที่พักไว้ ตามด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์หั่นหยาบ ลูกเกด ข้าวโอ๊ต เมล็ดทานตะวัน งา คนให้เข้ากัน นำมาตักวางบนกระดาษที่ทาเนยขาวจนทั่ว นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 275 องศาฟาเรนไฮน์ นานประมาณ 20-25 นาที หรือจนสุกกรอบ พออุ่น วางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท



ภาพที่ 21 คุกกี้ธัญพืช



## คุกกี้อัลมอลต์ไข่ขาว

### ส่วนผสม

ไข่ขาว	150	กรัม
น้ำมะนาว	5	กรัม
น้ำตาลทราย	225	กรัม
กลีขนวานิลลา	5	กรัม
อัลมอลต์สไลด์	50	กรัม
ผิวส้มขูด	5	กรัม
อัลมอลต์สไลด์	50	กรัม (แต่งหน้า)

### วิธีทำ

1. อบอัลมอลต์สไลด์ 50 กรัม ที่อุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส จนสุกเหลือง นำอัลมอลต์สไลด์ออกมาบดให้ละเอียด
2. ตีไข่ขาว น้ำมะนาว และน้ำตาลทราย ด้วยหัวตีตะกร้อความเร็วสูง นานประมาณ 5 นาที จนส่วนผสมขึ้นตั้งยอด
3. ลดความเร็วเครื่องลง เติมกลีขนวานิลลา อัลมอลต์สไลด์บด ผสมให้เข้ากัน
4. ตักส่วนผสมที่ได้ใส่ถุงบีบ บีบเป็นแท่งยาวลงบนถาดที่รองด้วยแผ่นรองอบแต่งหน้าด้วยอัลมอลต์สไลด์
5. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส นานประมาณ 40 นาที หรือจนกระทั่งคุกกี้สุกเหลือง นำออกจากเตาพักให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท



ภาพที่ 22 คุกกี้อัลมอลต์ไข่ขาว

## เอกสารอ้างอิง

- จินธนา แจ่มเมฆ อรอนงค์ นัยวิกุล. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร, 2552.
- จินธนา แจ่มเมฆ อรอนงค์ นัยวิกุล และปรีศนา สุวรรณภรณ์. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร, 2556.
- จุฑา พีรพัชระ. เอกสารประกอบการสอนวิชาเบเกอรี่. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, มปป.
- ธีรนุช ฉายศิริโชติ. หลักการผลิตเบเกอรี่. พิมพ์ที่ บริษัท กรีนส์ โอเอ จำกัด มหาวิทยาลัย ราชภัฏสวนดุสิต, กรุงเทพมหานคร, 2554.
- สุนิสา จันท์เลขา. หลักการตลาด. วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว, จังหวัดสระแก้ว, 2012.
- แสงแดด . คุกกี้และขนมปัง. บริษัทสำนักพิมพ์ แสงแดด จำกัด กรุงเทพมหานคร, 2549
- Alastair, L. 2011. *Illustrator step by step baking*. DK Publishing aspects of baking sweet goods. United States of America.
- Indrani, D. and Rao, G.V. Sumnu, S.G. ed.2008. *Food engineer aspects of baking sweet goods*. United States of America.
- Rinsky, D and Laura, H. R. 2009. *The Pastry chef's companion : a comprehensive resource guide for the baking and Pastry Professional*. John Wiley & Sons. Inc., New Jersey. The United States of America.
- Gisslen, W. 2003. *Professional Cooking for Canadian Chef's*. 5<sup>th</sup> ed. John Wiley & Sons, Inc., The United States of America.
- Gisslen, W. 2013. *Professional baking*. 6<sup>th</sup> ed. John Wiley & Sons, Inc., New Jersey. The United States of America.

หลักสูตร การประกอบอาชีพงานดอกไม้และเครื่องสมรส



## หลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ งานดอกไม้สดและใบตอง เพื่อการค้า

### 6. หลักการของหลักสูตร

1.1 หลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ งานดอกไม้สดและใบตอง เพื่อการค้าเป็นหลักสูตรที่เน้นการถ่ายทอดความรู้ทางวิชาชีพ และแนวทางการประกอบธุรกิจทางอาชีพ เพื่อผู้สูงอายุซึ่งมีความสนใจและความพร้อม โดยเน้นการบูรณาการเนื้อหา สาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง

1.2. หลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ งานดอกไม้สดและใบตอง เพื่อการค้าเน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ พร้อมทั้งการศึกษาดูงาน

### 7. จุดหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนรู้มีคุณลักษณะดังนี้

- 2.1 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
- 2.2 มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพโดยมีประสิทธิภาพ

### 8. กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลทั่วไป และสำหรับผู้สูงอายุ คือ ผู้มีอายุ 60 ปี ขึ้นไป

### 9. โครงสร้างหลักสูตร

- 9.1 เนื้อหาวิชาชีพ การประดิษฐ์ดอกไม้สด และการประดิษฐ์งานใบตอง ประกอบด้วย เนื้อหาทฤษฎี 6-10 ชั่วโมง เนื้อหาปฏิบัติ 18-20 ชั่วโมง
- 9.2 เนื้อหาการลงทูลงทุนธุรกิจการทำเครื่องประกอบพิธีสมรส เนื้อหาทฤษฎี 6-10 ชั่วโมง
  - 9.2.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
  - 9.2.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
  - 9.2.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
  - 9.2.4 การขาย
  - 9.2.5 การส่งเสริมการขาย
  - 9.2.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
- 9.3 หน่วยงานที่ให้การสนับสนุน แหล่งทุน แหล่งจำหน่าย ภาษี เนื้อหา 3 ชั่วโมง
- 9.4 ช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบเครือข่าย เนื้อหา 6 ชั่วโมง
- 9.5 การศึกษาดูงานสถานประกอบการ จำนวน 8 ชั่วโมง

### 10. การจัดกระบวนการเรียนรู้

- 10.1 การบรรยาย
- 10.2 การสาธิต
- 10.3 การปฏิบัติ
- 10.4 การศึกษาดูงานสถานประกอบการ

## 6. สื่อการเรียนรู้

- 6.1. ศึกษาจากเอกสารใบความรู้
- 6.2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้จากสถานประกอบการ
- 6.3. ตัวอย่าง/ของจริง / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## 7. การวัดและประเมินผล

- |  |           |
|--|-----------|
| 7.1 การประเมินภาคทฤษฎี                             | ร้อยละ 10 |
| 7.2 การประเมินด้านการเข้าร่วมกิจกรรม               | ร้อยละ 10 |
| 7.3 การประเมินภาคปฏิบัติ ผลงานของผู้เข้ารับการอบรม | ร้อยละ 80 |
| 7.2 การประเมินความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าอบรม      | ร้อยละ 80 |

## 8. รายนามคณะกรรมการร่างหลักสูตร

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 8.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ       | ประธานกรรมการ       |
| 8.2 รองศาสตราจารย์ ดร.วิกร ตันขุขโต          | รองประธานกรรมการ    |
| 8.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงสิริ วิชิรานนท์     | กรรมการ             |
| 8.4 อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา                     | กรรมการ             |
| 8.5 ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัตน์ โสฬศ          | กรรมการ             |
| 8.6 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดรุณี โอวจารีย์พิทักษ์ | กรรมการ             |
| 8.7 ผู้ช่วยศาสตราจารย์คณินิจ กัณหกาญจนะ      | กรรมการ             |
| 8.8 นายสมทรัพย์ เทพนำโสมนัสส์                | กรรมการ             |
| 8.8 นางสาวสมพิศ เทพนำโสมนัสส์                | กรรมการ             |
| 8.9 ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสมร พรพรรณนพิพัฒน์   | กรรมการและเลขานุการ |

หลักสูตรงานอาชีพสำหรับผู้สูงอายุวัยเกษียณ งานดอกไม้สดและใบตอง เพื่อการค้า

วัน/ เดือน/ปี	รายละเอียดภาคทฤษฎี 2 ชม.	รายละเอียดภาคปฏิบัติ 4 ชม.
วันที่ 1	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการร้อยมาลัย ใบตอง และการจัดดอกไม้ 2. ความรู้เกี่ยวกับการร้อยมาลัยดอกไม้สด 2.1 ความหมายและส่วนประกอบของมาลัย 2.2 ขั้นตอนการร้อยมาลัย 2.3 วิธีการร้อยมาลัยแบบต่าง ๆ 2.4 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการร้อยมาลัยดอกไม้สด (ใบความรู้)	การประดิษฐ์มาลัยชำระ้วยแบบโคมญี่ปุ่น (ใบงาน)
วันที่ 2	3. ความรู้เกี่ยวกับพานดอกไม้สด 3.1 ประเภทและวัสดุอุปกรณ์ของการจัดพานดอกไม้สด 3.2 วิธีการจัดพานดอกไม้สด 3.3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดพานดอกไม้สด (ใบความรู้)	การประดิษฐ์พานรองรับน้ำสังข์ (ใบงาน)
วันที่ 3	4. ความรู้เกี่ยวกับงานใบตอง 4.1 วัสดุอุปกรณ์ของงานใบตอง 4.2 วิธีการประดิษฐ์งานใบตอง 4.3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับงานใบตอง (ใบความรู้)	การประดิษฐ์บายศรีปากชาม (ใบงาน)
วัน/ เดือน/ปี	รายละเอียดภาคทฤษฎี 3 ชม.	รายละเอียดภาคทฤษฎี 3 ชม.
วันที่ 4	การลงทุนธุรกิจการจัดทำเครื่องประกอบพิธีสมรส 5.1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 5.2. การจัดและตกแต่งหนาราน 5.3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 5.4. การจัดจำหน่ายและการส่งเสริมการขาย 5.5. การทำบัญชีรายรับรายจ่าย (ใบความรู้)	6.1 หน่วยงานที่ให้การสนับสนุน แหล่งทุน แหล่งจำหน่าย ภาษี 6.2 ช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบเครือข่าย (ใบความรู้)
วันที่ 6	ศึกษาดูงานสถานประกอบการ	ศึกษาดูงานสถานประกอบการ

## หลักสูตรวันที่ 1

### 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการร้อยมาลัย ใบตองและการจัดดอกไม้

ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ วัสดุการร้อยมาลัย ใบตองและการจัดดอกไม้

การร้อยมาลัย ใบตองและการจัดดอกไม้ เพื่อการค้า มีวัสดุอุปกรณ์พื้นฐานที่สำคัญแยกเป็น 3 ประเภท

1. เครื่องมือ สำหรับงานร้อยมาลัยใบตองและดอกไม้สด เพื่อการค้า
  2. วัสดุสำหรับ งานร้อยมาลัยใบตองและดอกไม้สด เพื่อการค้า
  3. ภาชนะ สำหรับถนอมดอกไม้และใบไม้
1. เครื่องมือ สำหรับงานร้อยมาลัยใบตองและดอกไม้สด เพื่อการค้า
    - 1.1. มีดตัดหรือเจียน ใบตอง
    - 1.2. มีดสำหรับตัดก้านดอกไม้
    - 1.3. คัตเตอร์ใหญ่ สำหรับ ตัดโฟม เกาโฟม และรีดแบ่ง Floral Form ไม่ควรจะใช้มีดตัดดอกไม้มาตัด Floral Foam เพราะจะทำให้เสียคมได้ง่าย
    - 1.4. กรรไกร จะแยกเป็น
      - 1.4.1. กรรไกร ตัดกระดาษ ตัดริบบิ้น
      - 1.4.2. กรรไกร ตัดดอกไม้ และกิ่งไม้ ต้องมีความคม และแข็งแรง เวลาตัดก้านของดอกไม้ คมของกรรไกรจะบีบก้านดอกไม้ทำให้เกิดความชื้น ดอกไม้จะคุดน้ำได้เต็มที่ มีผลทำให้ดอกไม้ไม่ทน
    - 1.5. คีมตัดลวด ขนาดพอเหมาะมือสำหรับตัดลวด
    - 1.6. คีมบิดลวด ควรมีปากกว้างพอสมควร คีมปลิดหนามและใบกุหลาบ สามารถทำงานได้เร็ว แต่มีข้อเสียคือ ทำให้ก้านกุหลาบหักง่าย และกลอกไม่สวยงาม เราอาจเปลี่ยนมาใช้มีดปลิดหนามและใบแทนก็ได้
    - 1.7. แป้นสก็อตเทป ควรมีความใหญ่และมีน้ำหนักพอสมควร เพื่อเพิ่มความคล่องตัวในการใช้งาน ส่วนสก็อตเทปควรเลือกชนิดที่ทนต่อการเปียกน้ำให้มากที่สุด
    - 1.8. แป้นหมุน ใช้สำหรับรองรับภาชนะที่ใช้จัดดอกไม้ ทำให้สะดวกต่อการจัด และการตรวจเช็คผลงาน
    - 1.9. ภาชนะสำหรับแช่ Floral Form ควรมีที่เฉพาะสามารถถ่ายน้ำได้สะดวกและกักเก็บน้ำได้อย่างดี อาจใช้อ่างน้ำที่มีปั๊มกักหรือถ่ายน้ำออกได้ แต่ต้องระมัดระวังการอุดตันของท่อน้ำด้วย
    - 1.10. ภาชนะเติมน้ำดอกไม้ ควรมีปากแคบ และยาว



ภาพที่ 1 คีมตัดกิ่งไม้



ภาพที่ 2 คีมปากแบนบิตลวด



ภาพที่ 3 คีมตัดลวด



ภาพที่ 4 คัตเตอร์



ภาพที่ 5 แท่นสก็อตเทป



ภาพที่ 6 แป้นหมุน

2. วัสดุสำหรับ งานร้อยมาลัยใบตองและดอกไม้สด เพื่อการค้า
  - 2.1. เชือก เบอร์ 8 สำหรับรูดมาลัยที่ร้อยเสร็จแล้ว
  - 2.2. เข็มร้อยมาลัย ทำจากเหล็กหรือสแตนเลส ปลายแหลม มี 2 ชนิด ควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับงาน เหล็กมีข้อดี คือ เข็มจะเล็กหรือบางกว่าสแตนเลสซึ่งทำให้กลีบดอกไม้ที่ร้อยรูไม้ใหญ่และขำมาก แต่ข้อเสีย คือเป็นสนิม ส่วนสแตนเลสนั้น เข็มไม่ขึ้นสนิมแต่แท่งเข็มใหญ่ เวลาร้อยกลีบดอกไม้จะรูใหญ่ เล่มยาวจะยาวประมาณ 12-14 นิ้ว และเล่มสั้น ยาว 6 นิ้ว
  - 2.3. เข็มมือ เข็มเหมาะสมสำหรับงานใบตองคือ เข็มเบอร์ 8 หรือเข็มเบอร์ 9 ขนาดยาวมีรูเข็มกว้าง สะดวกในการร้อยด้าย ส่วน เข็มมือเบอร์ 7 สำหรับเย็บใบตอง หรือเย็บแบบ
  - 2.4. วาสลินสำหรับหล่อลื่น เข็มร้อยมาลัย



- 2.5. กานผักตบชวาหรือกานกล้วย ใช้สำหรับปักดอกไม้ในภาชนะทรงสูง เช่น ขวดน้ำ
- 2.6. ฟอรั่วเทป ควรเลือกสีให้เหมาะสมสำหรับก้านดอกไม้ แต่ถ้าต้องการให้สำหรับตกแต่งอาจเลือกสีที่มีความแตกต่างก็ได้ เช่น สีแดง สีเหลือง สีชมพู สีขาว เป็นต้น นอกจากนี้ควรเลือกฟอรั่วเทปที่เป็นของแท้ ซึ่งจะสังเกตได้จากความเหนียวในขณะที่พันก้านดอกไม้
- 2.7. ลวดเส้นเล็ก สำหรับมัดก้านดอกไม้ ลวดเส้นใหญ่สำหรับตามโครงใบตอง เพื่อเย็บแบบ และ ลวดใหญ่พันก้านสำเร็จ สำหรับใช้เป็นแกนกลาง จัดช่อดอกไม้ ทั้งหมดนี้ มีทั้งชนิดเป็นขด และชนิดดัดยัดเป็นเส้นตรงที่ตัดสำเร็จมาเรียบร้อยแล้ว
- 2.8. ลวดพันกระดาษสำเร็จ เป็นลวดเบอร์ 30 ขนาดเล็ก พันก้านด้วยกระดาษย่นสีต่าง ๆ สำหรับมัดแทนด้ายหรือเชือก จะแน่นมาก สามารถเลือกสีกระดาษ สีเดียวกับก้านดอกไม้
- 2.9. กระดาษลวดลาย หรือแผ่นพลาสติก หรือตาข่ายสำหรับห่อดอกไม้ สามารถเลือกขนาดความกว้างคุณภาพและลวดลายตามต้องการ
- 2.10. กระดาษทราย ใช้ขัดเข็มที่ขึ้นสนิม ควรเลือกใช้ใช้กระดาษทรายเบอร์ 0
- 2.11. Floral Foam ใช้สำหรับปักดอกไม้ ใบไม้ มีหลายชนิดให้เลือก ชนิดที่ใช้กับดอกไม้สด เรียกว่า "Oasis" ส่วนชนิดที่ใช้กับดอกไม้แห้งหรือดอกไม้ประดิษฐ์เรียกว่า "Sahara"
- 2.12. ก้านผักตบชวา บรรจุให้แน่นในภาชนะก่อนปักดอกไม้ลงไป ก้านผักตบชวาจะอยู่เหนือหรือต่ำกว่า หรือพอดีกับปากภาชนะ ก็ขึ้นอยู่กับแบบที่จัด ผู้ประกอบการอาจใช้ประกอบกับตะปูเข็ม เพื่อปักกิ่งไม้ที่มีก้านเล็กหรือแข็ง ซึ่งไม้อาจปักลงในช่องตะปูได้
- 2.13. ด้ายสีเขียว ด้านสีขาว ด้ายสีแดง และสี ขนาดใหญ่นิยมใช้เบอร์ 8 เบอร์ 20 ใช้ร้อยมาลัย อูบะ และเฟื่อง ขนาดเล็กใช้เบอร์ 60 ใช้เย็บดอกชำ เย็บแบบประกอบมาลัย
- 2.14. ผ้าขาวบาง เมื่องานใบตองสำเร็จใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำ 2 ชั้นห่องานใบตองให้เรียบร้อย
- 2.15. แม็กเย็บกระดาษ สำหรับยึดกลีบใบตอง พร้อมลูกแม็ก เบอร์ 10
- 2.16. ถุงพลาสติก ขนาด 3X4 ซม. ใช้สำหรับใส่น้ำแช่ก้านดอกไม้ ก่อนนำมาต่อก้าน
- 2.17. ยางวงขนาดเล็ก ใช้สำหรับรัดถุงพลาสติกที่ใส่น้ำแช่ก้านดอกไม้ต่อกับทางมะพร้าว



ภาพที่ 7 เชือกและด้ายสำหรับร้อยมาลัย และเย็บใบตอง



ภาพที่ 8 กระดาษสา



ภาพที่ 9 ตาข่ายทอกันดอกไม้



ภาพที่ 10 ริบบิ้นน้ำมัน และริบบิ้นผ้าแก้ว



ภาพที่ 11 โอเอซิส

### 3. ภาชนะ

- 3.1. ภาชนะแช่ดอกไม้ ควรมีทั้งทรงสูง และทรงเตี้ย ปากกว้าง สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่ายและจะต้องเก็บได้สะดวก

- 3.2. การเลือกภาชนะที่ใช้จัดดอกไม้ หมายถึง รูปทรงแจกันขนาดต่างๆ รวมทั้งภาชนะอื่นๆ หรือวัสดุบางอย่างที่สามารถนำมาปรับใช้จัดดอกไม้ได้ เช่น ตะกร้า ผู้ประกอบการควรคำนึงถึงลักษณะภาชนะที่ใช้ในการจัดดอกไม้ดังต่อไปนี้
- 3.2.1. ภาชนะที่นำมาจัดดอกไม้ ควรเลือกภาชนะที่ใส่น้ำได้พอสมควร เพื่อกันดอกไม้จะแห้งน้ำอยู่เสมอ โดยเฉพาะภาชนะทรงเตี้ย หากใช้จัดดอกไม้สด ภาชนะจะต้องมีความสูงกว่าที่ยึดดอกไม้ ส่วนภาชนะทรงสูง ผู้ประกอบการควรเลือกปากภาชนะกว้างพอที่จะล้างทำความสะอาดได้ทั่วถึง
  - 3.2.2. ภาชนะที่ใช้จัดดอกไม้ ควรเลือกสีกลาง ๆ หรือสีเข้ม เพราะจะทำให้สีของดอกไม้ดูเด่นขึ้นไม่ควรเลือกภาชนะที่มีลวดลายมากจะทำให้ดอกไม้ไม่เด่น
  - 3.2.3. รูปแบบของภาชนะที่ใช้จัด ควรเป็นแบบเรียบ ๆ เพื่อเลือกใช้ให้เหมาะสมกับทุกโอกาส
  - 3.2.4. ควรเลือกใช้แจกันหรือภาชนะที่บวมมากกว่าภาชนะโปร่งแสง เพราะภาชนะโปร่งแสงเวลาจัดจะมองเห็นก้านดอกไม้ ใบไม้ ดังนั้น จึงต้องหาวิธีพรางตาด้วยการใช้วัสดุอื่นหุ้มทำให้ไม่สะดุดและเสียเวลาในการจัด
  - 3.2.5. ควรเลือกใช้ภาชนะที่มีความกลมกลืนกับดอกไม้ ในเรื่องของผิวสัมผัส ขนาด สี รูปแบบการจัด และให้กลมกลืนกับสถานที่
  - 3.2.6. ถ้าจำเป็นต้องซื้อภาชนะจัดดอกไม้ทรงเตี้ย ควรเลือกชนิดที่ใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น ใช้จัดผัก ผลไม้ และจัดอาหารได้
  - 3.2.7. ภาชนะทรงสูง ควรเลือกชนิดที่สามารถใช้ประโยชน์ได้ทั้งแบบตั้งและแบบแขวน
  - 3.2.8. วัสดุอื่น ๆ ที่สามารถนำมาใช้เป็นภาชนะจัดดอกไม้ได้ เช่น ต้นกล้วย แดงโม สับปะรดน้ำเต้า ฟักทอง ฯลฯ แต่สิ่งเหล่านี้จะต้องนำมาดัดแปลงก่อนใช้จัดดอกไม้
  - 3.2.9. กรณีจัดดอกไม้ลงกระเช้า ควรนำก่อนโอเอซิสมาห่อด้วยกระดาษฟอยล์ก่อนที่จะวางลงไป ในภาชนะ มิฉะนั้น อาจทำให้กระเช้าที่ทำจากไม้ชนิดต่าง ๆ ฟูได้
  - 3.2.10. ภาชนะที่ราคาแพงมาก ๆ ไม่ควรนำมาจัดดอกไม้ เช่น แจกันเบญจรงค์และแจกันลายคราม ฯลฯ เพราะการใช้งานมีโอกาสที่จะเกิดอุบัติเหตุได้
  - 3.2.11. ภาชนะจัดดอกไม้มีหลายแบบ หลายชนิด ควรเลือกซื้อภาชนะที่มีเนื้อวัสดุ หรือผิวสัมผัสเหมาะสมกับลักษณะงานที่ใช้
- 3.3. ประเภทของภาชนะสำหรับจัดดอกไม้
- 3.3.1. แจกัน ควรเลือกชนิดที่มีการเคลือบภายใน เพื่อสะดวกต่อการล้างทำความสะอาด และยังป้องกันไม่ให้เกิดการตกค้างของเชื้อแบคทีเรีย ควรเลือกชนิดที่ตั้งได้อย่างมั่นคงและมีปากกว้าง เพื่อจะได้เพิ่งความสะดวกต่อการจัดดอกไม้
  - 3.3.2. ตะกร้า มีหลายขนาด หลายแบบให้เลือกปัจจุบันนี้มีการนำเอาวัสดุต่างๆ มาใช้การผลิต ตะกร้าทำให้เราสามารถเลือกซื้อได้ตามความต้องการและความเหมาะสมในการจัด แต่ทางที่ดีควรเลือกตะกร้าที่มีหูหิ้ว เพื่อสะดวกต่อการขนส่งให้กับลูกค้า

- 3.3.3. เครื่องแก้ว เครื่องแก้วจะมีประกายจับแสงไฟในยามค่ำคืน ให้บรรยากาศแจ่มใส หรรษา เช่น แก้วทรงสูง แก้วน้ำมีก้าน แจกันแก้ว เครื่องแก้วเหมาะสำหรับใช้ในงานเลี้ยงสังสรรค์ เช่น งานแต่งงาน งานวันเกิด เป็นต้น

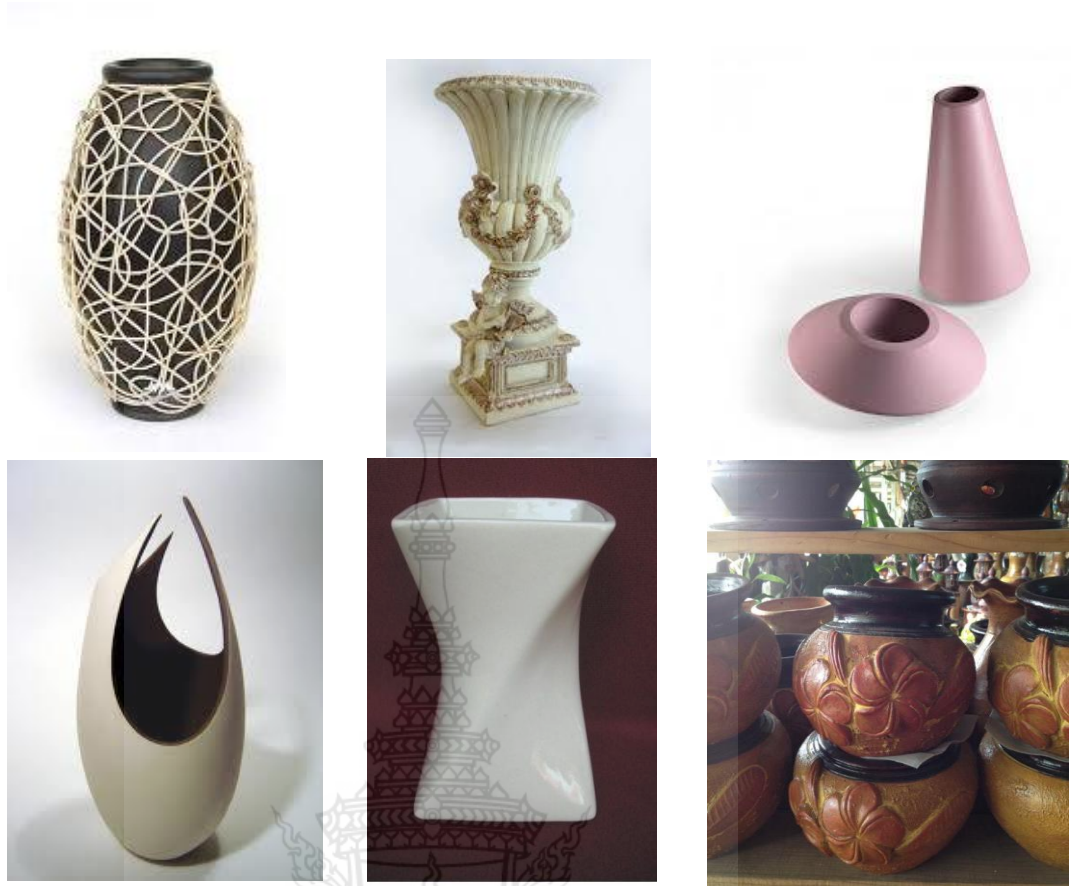


ภาพที่ 12 เครื่องแก้วสำหรับจัดดอกไม้

- 3.3.4. เครื่องเคลือบชนิดเนื้อละเอียด ผิวจะมัน ไม่หรุหระแต่ไม่ด้อยคุณค่า เครื่องเคลือบสามารถใช้ในงานทั่ว ๆ ไป เช่น งานแสดงความยินดี งานปีใหม่ งานวันเกิด ฯลฯ ส่วนชนิดเนื้อหยาบ เช่น เครื่องปั้นดินเผาแบบไม่เคลือบ







ภาพที่ 13 เครื่องเคลือบสำหรับจัดดอกไม้

3.3.5.เครื่องโลหะ เครื่องโลหะ เช่น ทองเหลืองฉิวมัน ให้ความรู้สึกมันคง สง่า ภาคภูมิ เครื่องโลหะใช้ในงานที่ค่อนข้างเป็นพิธีการ เช่น การจัดโต๊ะหมู่บูชา การจัดเชิงเทียน เป็นต้น ก่อนนำมาจัด ผู้ประกอบการจะต้องขัดทุกครั้ง เพื่อให้เป็นมันวาวอยู่เสมอ



ภาพที่ 14 เครื่องโลหะสำหรับจัดดอกไม้

3.3.6.เครื่องเงิน ได้แก่ขันน้ำ ฟานรอง ใช้ในงานที่เป็นพิธีการเช่นเดียวกัน เช่น งานมงคลสมรส การจัดเครื่องรดน้ำสังข์ เป็นต้น



ภาพที่ 15 เครื่องเงินสำหรับจัดดอกไม้

3.3.7. เครื่องจักสาน เครื่องจักสาน ได้แก่ ตะกร้า กระจาด ฯลฯ ใช้ในงานที่ไม่เป็นพิธีการ เหมาะกับงานลำลองที่เป็นกันเอง



ภาพที่ 16 เครื่องจักสาน

สามารถหาซื้อกระเช้าและแจกัน ได้ที่ตลาดนัดจตุจักร ซึ่งเปิดบริการทุกวันพฤหัสบดี ศุกร์ เสาร์ และอาทิตย์ราคาใบละประมาณ 50 - 80 บาท สำหรับผู้ประกอบการที่อยู่ในต่างจังหวัด สามารถหาซื้อกระเช้าและแจกันได้ตามร้านขายอุปกรณ์ตกแต่งบ้าน หรือตามจังหวัดต่าง ๆ เช่น ลำปาง เชียงใหม่ ปราจีนบุรี เป็นต้นบางครั้งอาจมีเอเย่นต์มาส่งให้ถึงที่ร้าน

การเลือกซื้อ เลือกใช้ ใบตองและดอกไม้สด

การเลือกใช้ใบตอง ใบตอง ที่เหมาะสมสำหรับงานฝีมือ ควรใช้ใบตองตานี เพราะมีคุณสมบัตินุ่มเหนียวไม่ฉีกแตกง่าย มีสีเขียวเข้ม เส้นทางตองมีแนวตรง ทางตองกว้างการเลือกใบตองตานี ควรเลือกใบตองที่มีทางยาว ไม่อ่อนหรือแก่จนเกินไป ถ้าใบตองยังสดอยู่ให้นำมาผึ่งลมเพื่อให้ใบตองหายกรอบก่อน



ภาพที่ 17 รูปใบตอง

1. ใบตองที่ใช้ในการเย็บงานฝีมือควรเลือกใบตองกล้วยตานี เพราะมีความนุ่มเหนียว ไม่เปราะและไม่ฉีกขาดง่าย ใบมีขนาดใหญ่ มีความหนาบางพอเหมาะ สีเขียวสวยและเป็นมัน
2. การฉีกใบตองควรใช้ปลายเข็มหมุดจิกแล้วฉีก ชั้นที่ใช้เป็นแบบควรใช้ แผ่นเดียวตลอด และอย่าฉีกซ้อนกันหลายชั้น เพื่อขนาดจะได้ไม่ คลาดเคลื่อน
3. การทำความสะอาด ควรใช้ผ้าฝ้ายชุบน้ำหมาดๆ เช็ดตามรอยริ้วใบตองให้สะอาด ก่อนที่จะนำมาประดิษฐ์ เพื่อที่จะได้งานที่สะอาด เรียบร้อย สวยงาม
4. การเก็บรักษา ถ้าต้องการให้งานใบตองสดทนนาน เมื่อเย็บเสร็จแล้วควร แช่น้ำแกว่งสารส้มไว้สักครู่ หรือแช่น้ำธรรมดาอย่างน้อย 3 ชั่วโมง แล้วนำมาคลุมไว้ด้วยผ้าชื้น ถ้ามีตู้เย็นให้นำงานใส่ถุงพลาสติก พรมน้ำผูกปากถุงแล้วนำไปแช่ในตู้เย็น

การเลือกใช้ดอกไม้สด ดอกไม้ที่นิยมร้อยมาลัย ได้แก่ กุหลาบ พุด มะลิ เฟื่องฟ้า กล้วยไม้ บานบุรี ผกากรอง ( ดอกตูม ) กะเม็ง พุทธรักษา เขี้ยวกระแต เบญจมาศน้ำ ( ดอกตูม ) หางนกยูง ( ดอกตูม ) ดอกหญ้า พังพวย เล็บมือนาง มากาเร็ด ( ดอกตูม ) บานไม่รู้โรย ดอกรัก ดาวเรือง ประทัด พิкул ฯลฯ

ใบไม้ ที่ใช้ร้อยมาลัยได้แก่ ใบแก้ว ใบมะขาม ใบกระป้อ ใบหมากผู้หมากเมีย ใบโกสน ใบมะยม ใบจามจุรี ใบดอนหญ้าขาว ใบดอนหญ้าแดง ใบชบา ฯลฯ





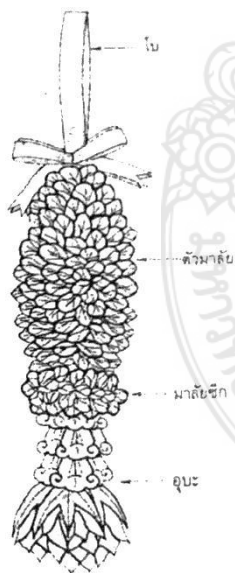
## 2. การร้อยมาลัยดอกไม้สด

### จุดประสงค์ทั่วไป

2. ความรู้เกี่ยวกับการร้อยมาลัยดอกไม้สด
  - 2.1. บอกความหมายและส่วนประกอบของมาลัย
  - 2.2. อธิบายขั้นตอนการร้อยมาลัย
  - 2.3. อธิบายวิธีการร้อยมาลัยรูปแบบต่าง ๆ
  - 2.4. อธิบายวิธีการเสนอแนะได้เหมาะสมกับมาลัยรูปแบบต่าง ๆ
  - 2.5. อธิบายวิธีการนำไปใช้ได้เหมาะสมกับรูปแบบของมาลัย

### เนื้อหา

มาลัย หมายถึง ดอกไม้ที่ร้อยเป็นพวง ซึ่งเกิดจากการประดิษฐ์แบบประณีตศิลป์ โดยการนำดอกไม้ ใบไม้ และส่วนต่างๆ ของดอกไม้ที่ร้อยได้มาร้อยตามลวดลาย หรือรูปแบบที่ต้องการเช่น มาลัยกลม มาลัยแบน มาลัยรี เป็นต้น



มาลัยมีส่วนประกอบดังนี้

1. ตัวมาลัย คือ ส่วนที่ร้อยเป็นพวง อาจจะเป็นมาลัยกลม มาลัยแบน มาลัยรี หรือมาลัยตุ้ม เป็นต้น
2. อุบะ คือ ส่วนที่ห้อยแกว่งไกวต่อจากส่วนตัวมาลัย เช่น อุบะพู่ อุบะแขก อุบะไทยทรงเครื่อง อุบะตุ้งติ้ง เป็นต้น
3. มาลัยซีก คือ ส่วนที่ผูกปิดรอยต่อระหว่างตัวมาลัยกับพวงอุบะควรเลือกซีกที่มีขนาดสัดส่วนที่เหมาะสมกับตัวมาลัย เช่น มาลัยซีก 3 เหมาะสำหรับรัดปิดมาลัยตุ้มชำระ้วย ส่วนมาลัยซีก 7 เหมาะสำหรับรัดปิดรอยต่อมาลัยคล้องมือ เป็นต้น
4. โบ คือ ส่วนประกอบอย่างหนึ่งสำหรับพวงมาลัยที่ใช้ในการคล้องคอ คล้องมือ เช่น มาลัยป่าวสาว มาลัยชำระ้วย แต่ในบางครั้งมาลัยบางประเภทอาจจะไม่ต้องใช้ริบบิ้นก็ได้เช่น มาลัยข้อพระกร มาลัยกลม

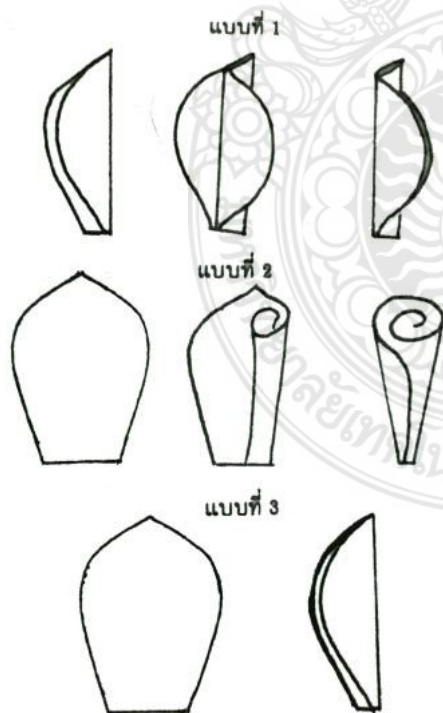
ภาพที่ 18 ส่วนประกอบของพวงมาลัย

### วิธีการร้อยมาลัย มีขั้นตอนการร้อยดังนี้

1. เตรียมเข็มมาลัยชนิดที่ตรงไม่โค้งงอและไม่เป็นสนิม ใช้ น้ำมันวาสลีนทาเข็มให้ลื่นแล้วเช็ดให้สะอาด
2. เตรียมแป้นใบตอง สำหรับรองรับมาลัยขณะที่ร้อย ซึ่งถือว่าเป็นสิ่งสำคัญ ควรเตรียมแป้นใบตองที่มีขนาดใหญ่กว่าตัวมาลัยเล็กน้อย การร้อยมาลัย 1 เข็ม จะต้องเตรียมแป้นใบตอง 2 ชั้น สำหรับรองด้านล่างและปิดส่วนบนของมาลัย
3. ปลิดกลีบกุหลาบ โดยการใช้มือซ้ายจับก้านกุหลาบคว่ำลง มือขวาจับกลีบกุหลาบขึ้นบน และค่อย ๆ ดึงเข้าหาตัว หมุนก้านกุหลาบออกข้างนอกอย่างช้า ๆ กลีบกุหลาบก็จะหลุดออกโดยไม่บอบช้ำ
4. ตัดกลีบดอกไม้ ใบไม้ ซึ่งดอกไม้และใบไม้ บางชนิดต้องตัดกลีบก่อนที่จะร้อย เช่น ดอกเฟื่องฟ้า ดอกบานบุรี ใบแก้ว ใบกระป๋อง เป็นต้น รูปแบบการตัดกลีบ มีดังนี้



ภาพที่ 19 แบบการตัดกลีบดอกไม้



ภาพที่ 20 การพับกลีบร้อยมาลัย

5. พับกลีบร้อยมาลัย มีวิธีการพับ 3 แบบ คือ

แบบที่ 1 พับจีบทบ

โดยเอาโคนกลีบออกข้างนอก แล้วพับทบครึ่งกลีบ แล้วพับทบริมกลีบ กลับออกมาทั้งสองข้าง วิธีนี้ บางครั้งก็ใช้ปลายกลีบออกข้างนอกก็ได้ เหมาะสำหรับพับกลีบกุหลาบมอญ

แบบที่ 2 พับกลีบม้วน

โดยเอาปลายกลีบออกข้างนอก โดยใช้วิธีการม้วนกลีบเป็นรูปหลอดกลม ๆ การพับกลีบชนิดนี้ มักใช้กับกลีบดอกบานบุรี กลีบดอกกล้วยไม้

แบบที่ 3 พับกลีบทบครึ่ง

โดยการพับแบบทบครึ่งธรรมดา ไม่ต้องพับทบกลีบออกทั้งสองข้าง การพับกลีบชนิดนี้เหมาะสำหรับใบไม้ที่มีลักษณะแข็งกรอบแตกง่าย เช่น ใบแก้ว เป็นต้น

6. จับเข็มมาลัย ต้องถือเข็มมาลัยด้านมือซ้าย ควรจับให้มั่นคง จับเข็มสูงประมาณ 3 ½ นิ้ว นับจาก ก้นเข็มขึ้นมา เมื่อจะพับกลีบดอกไม้ก็ใช้มือขวาพับ แต่มือซ้ายก็ยังคงต้องถือเข็มอยู่ คือ ใช้นิ้วนาง และนิ้วก้อย มือซ้ายจับเข็ม จัดเข็มให้เหวอก แล้วใช้มือซ้ายเพียงนิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้ช่วยมือขวา จับปลายกลีบดอกไม้
7. ร้อยมาลัยจะต้องร้อยแป้นใบตองก่อน 1 แป้น ให้อยู่ระดับเหนือมือที่จับเข็มมาลัย แล้วจึงร้อยกลีบแรก โดยร้อยจากด้านซ้ายสุด แล้วกลีบต่อไปจะร้อยหมุนกลีบตามเข็มนาฬิกา และเมื่อจบแถวแรก การร้อยในชั้นต่อไปก็ควรให้สับหว่างกับแถวแรกด้วย ร้อยจนได้ความยาวตามต้องการแล้วหรือเมื่อร้อยจบเข็ม ควรร้อยแป้นใบตองปิดทับอีก 1 แป้น เพื่อความสะดวกในการรูดมาลัยออกจากเข็ม



## วิธีการร้อยมาลัยรูปแบบต่าง ๆ



แถวที่ 1



แถวที่ 2



ภาพที่ 4 การร้อยมาลัยชีก

1. มาลัยชีกหรือเกี้ยว หมายถึง มาลัยที่ร้อยลักษณะรูปทรงตามขวางเพียงครึ่งวงกลม หรือน้อยกว่า การเรียกชื่อมาลัยชีก เรียกตามลักษณะแนวตามยาวเป็นหลัก เช่น มาลัยชีก 3 หลัก มาลัยชีก 5 หลัก หรือการร้อยมาลัยชีก 7 หลัก มีวิธีการร้อยดังนี้

- แถวที่ 1 ร้อยกุหลาบ 4 กลีบ ในลักษณะที่ไม่เกินครึ่งวงกลม
- แถวที่ 2 ร้อยกุหลาบ 3 กลีบ โดยร้อยให้กลีบอยู่ สับหว่างกับแถวที่ 1 ส่งความยาวของกลีบดอกยาวเท่า ๆ กัน ทุกแถว
- ร้อยมาลัยชีกโดยการร้อยสับแถวระหว่าง 4 กลีบกับแถว 3 กลีบ จนได้ความยาวเท่าที่ต้องการ จะสังเกตเห็นเป็นแนวแนวตามยาวเป็นระเบียบ ซึ่งจะเห็นเป็น 7 หลักแถวตามยาวขึ้นไป



แถวที่ 1



แถวที่ 2

ภาพที่ 21 การร้อยมาลัยกลม

2. มาลัยกลม หมายถึง มาลัยที่ร้อยลักษณะรูปทรงตามขวางเป็นวงกลม และรูปทรงตามยาวตรง ทรงกระบอก ยาวขนานกันไปตลอดเข็ม นิยมร้อยตั้งแต่ 6 กลีบขึ้นไปจนถึง 12 กลีบ มาลัยกลมแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบใหญ่ ๆ คือ มาลัยกลมแบบไม่มีลาย และมาลัยกลมแบบมีลาย  
วิธีการร้อยมาลัยกลม มีดังนี้

- เลือกกลีบดอกให้ขนาดเท่า ๆ กัน
- ร้อยแถวที่ 1 เป็นวงกลม โดยเริ่มร้อยกลีบแรกเรียงจากซ้ายวนไปทางขวา (ตามเข็มนาฬิกา) จนครบจำนวนกลีบที่ต้องการ
- ร้อยแถวที่ 2 โดยวางกลีบให้สับหว่างกับกลีบแถวที่ 1 ทุกกลีบจนครบจำนวนกลีบเท่ากับแถวที่ 1 ร้อยแถวต่อ ๆ ไปก็ทำเช่นเดียวกัน แต่ควรระวังการร้อยส่งกลีบและระหว่างกลีบดอกทุกแถวต้องเท่า ๆ กัน
- ร้อยมาลัยกลมแบบมีลาย วิธีการร้อยก็เรียงกลีบวนโดยรอบเข็มเช่นกัน พอถึงลวดลายที่กำหนดก็ร้อยกลีบที่มีสีต่าง ๆ ตามแผนผังลายที่กำหนด



แถวที่ 1

แถวที่ 1



แถวที่ 2



แถวที่ 3

แถวที่ 3

ภาพที่ 22 การร้อยมาลัยแบน

3. มาลัยแบน หมายถึง มาลัยที่ร้อยมีรูปทรงตามขวางเป็นรูปยาวตามกลีบทั้งด้านซ้ายและด้านขวา ส่วนด้านหน้าและด้านหลังจะส่งกลีบสั้น จึงทำให้เกิดรูปร่างแบนด้านหน้าและด้านหลัง มาลัยแบนที่นิยมร้อยมี 2 ลักษณะคือ มาลัยแบนหน้าเดียว และมาลัยแบนสองหน้า (มาลัยแบนหน้าเดียวมีวิธีการร้อยไม่ยุ่งยากเหมือนมาลัยแบนสองหน้า) จึงขอยกตัวอย่างวิธีการร้อยมาลัยแบบสองหน้า ซึ่งมีวิธีการร้อยดังนี้

- แถวที่ 1 ร้อยกุหลาบ 1 พุด 1 กุหลาบ 1 พุด 1
- แถวที่ 2 ร้อยกุหลาบ 2 พุด 2 กุหลาบ 2 พุด 2
- แถวที่ 3 ร้อยกุหลาบ 1 พุด 1 เบญจมาศน้ำ 1 พุด 1 กุหลาบ 1 พุด 1 เบญจมาศน้ำ 1 พุด 1
- แถวที่ 4 ร้อยเหมือนแถวที่ 2
- แถวที่ 5 ร้อยเหมือนแถวที่ 1

เมื่อจบแถวที่ 5 ก็จะได้มาลัยแบนยกดอก 1 สาย ถ้าจะขึ้นสายต่อไป ให้เริ่มร้อยแถวที่ 2 เลย เพราะเป็นสายต่อเนื่องกัน ร้อยจนได้ตามจำนวนที่ต้องการ



แถวที่ 1



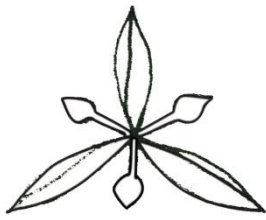
แถวที่ 2

ภาพที่ 23 การร้อยมาลัยรี

4. มาลัยรี หมายถึง มาลัยที่ร้อยมีรูปทรงตามขวางเป็นรูปรี โดยมีกลีบด้านซ้ายขวายาวเท่า ๆ กัน ส่วนกลีบด้านหน้าหลัง จะมีความยาวลดหลั่นกันจนเป็นรูปรีด้านหน้าและด้านหลัง มีวิธีการร้อยดังนี้

- แถวที่ 1 พุด 1 กุหลาบ 4 พุด 1 กุหลาบ 4
- แถวที่ 2 พุด 1 กุหลาบ 3 พุด 1 กุหลาบ 3

การร้อยมาลัยรีแถวแรกต้องวางกลีบให้ได้รูปทรงเป็นวงรี สำหรับเป็นหลักในการร้อยแถวที่ 2 ส่วนการร้อยแถวที่ 2 ดอกพุดต้องอยู่ตรงกับแนวดอกพุดแถวที่ 1 แล้วจึงร้อยแถวต่อไปโดย การร้อยสับแถวไปตลอดจนได้ตามยาวตามต้องการ



แถวที่ 1



แถวที่ 2



แถวที่ 3

5. มาลัยสามเหลี่ยม หมายถึง มาลัยที่ร้อยให้ลักษณะรูปทรงตาม ขวางเป็นรูปสามเหลี่ยมด้านเท่า ซึ่งมีวิธีการร้อย ดังนี้

- แถวที่ 1 กุหลาบ 1 พุด 1 กุหลาบ 1 พุด 1 กุหลาบ 1 พุด 1 (ร้อยแถวแรก ควรจัดวางกลับให้เป็นรูปสามเหลี่ยมด้านเท่า เพื่อเป็นหลัก ก่อน)

- แถวที่ 2 กุหลาบ 2 พุด 2 กุหลาบ 2 พุด 2 กุหลาบ 2 พุด 2 (ร้อยแถว 2 กุหลาบจะต้องอยู่สลับหว่างกับกุหลาบแถวแรกเพื่อเป็นมุมของ สามเหลี่ยม)

- แถวที่ 3 กุหลาบ 1 พุด 1 เบญจมาศน้ำ 1 พุด 1

แถวที่ 3 กุหลาบ 1 พุด 1 เบญจมาศน้ำ 1 พุด 1

แถวที่ 3 กุหลาบ 1 พุด 1 เบญจมาศน้ำ 1 พุด 1

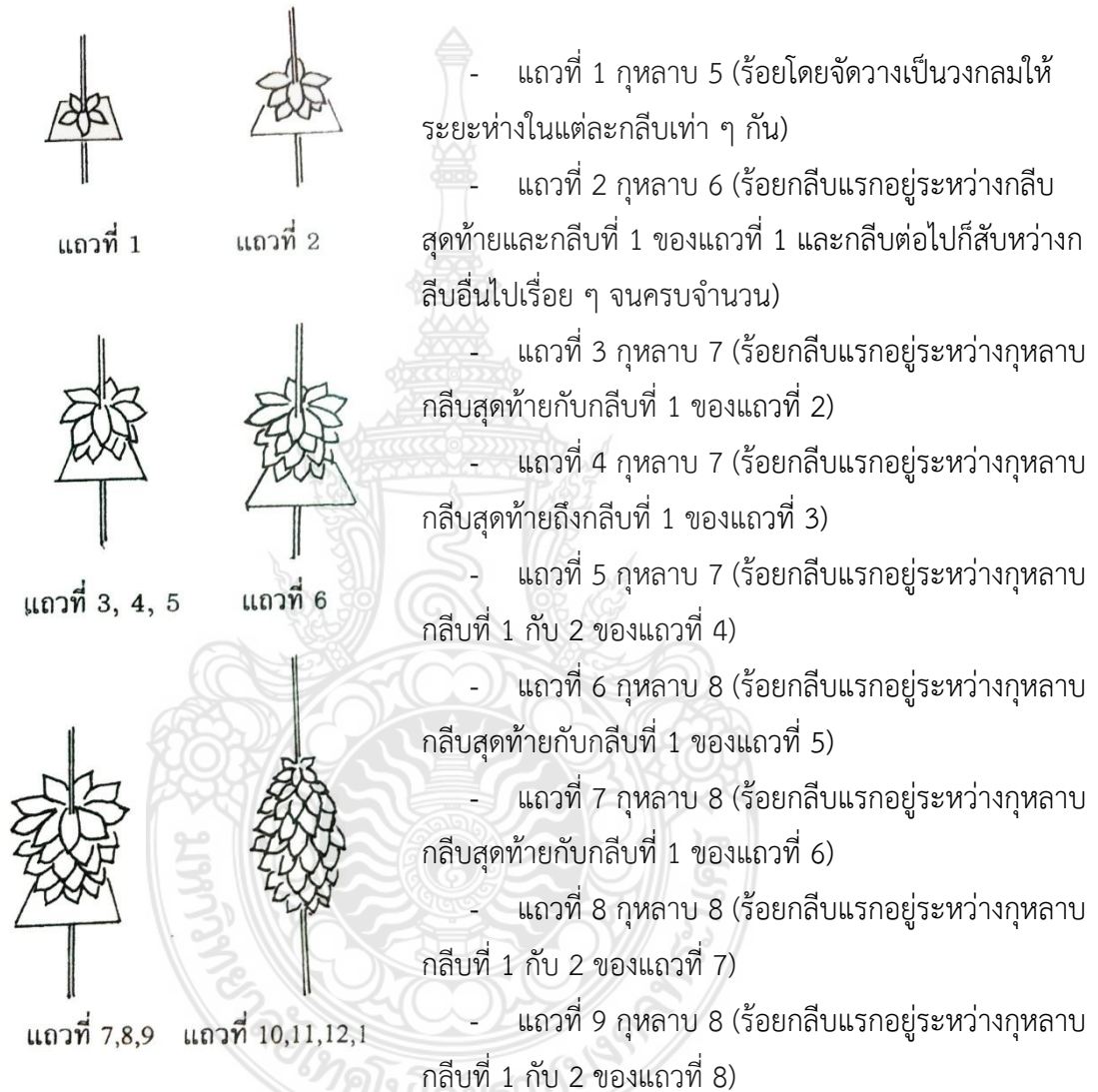
- แถวที่ 4 ร้อยเหมือนแถวที่ 2

- แถวที่ 5 ร้อยเหมือนแถวที่ 1

เมื่อร้อยจบแถวที่ 5 ก็จะมาลัยสามเหลี่ยมยกดอก 1 ลาย ถ้าจะขึ้นลาย ต่อเนื่อง ให้เริ่มร้อยแถวที่ 2 เลย เพราะเป็นลายต่อเนื่องกัน ร้อยจนได้ ตามจำนวนที่ต้องการ



6. มาลัยตุ้ม หมายถึง มาลัยที่ร้อยให้มีลักษณะรูปทรงเป็นรูปกลมที่มีหัวเรียวท้ายเรียว ส่วนกลางกลมป่อง โดยวิธีการร้อยเป็นวงกลมเล็ก ๆ แล้วค่อย ๆ ส่งกลีบยาวขึ้นทีละน้อย จนถึงกลางตัวมาลัยที่ส่งกลีบยาวที่สุด แล้วจึงค่อย ๆ ส่งกลีบสั้นลงเหมือนตอนเริ่มต้น มาลัยตุ้มนิยมร้อยจำนวนชั้นเป็นเลขคี่เช่น มาลัยตุ้ม 9 แถว, 11 แถว, 13 แถว หรือ 15 แถว ซึ่งการร้อยอาจจะร้อยใส่ลายหรือไม่ใส่ลายก็ได้ แล้วแต่รูปแบบที่ต้องการเช่น การร้อยมาลัยตุ้ม 13 แถว มีวิธีการร้อยดังนี้



ภาพที่ 25 ขั้นตอนการร้อยมาลัยตุ้ม

- แถวที่ 10 กุหลาบ 7 (ร้อยกลีบแรกอยู่ระหว่างกุหลาบกลีบที่ 1 กับ 2 ของแถวที่ 9)
- แถวที่ 11 กุหลาบ 7 (ร้อยกลีบแรกอยู่ระหว่างกุหลาบกลีบที่ 1 กับ 2 ของแถวที่ 10)
- แถวที่ 12 กุหลาบ 6 (ร้อยกลีบแรกอยู่ระหว่างกุหลาบกลีบที่ 1 กับ 2 ของแถวที่ 11)
- แถวที่ 13 กุหลาบ 5 (ร้อยกลีบแรกอยู่ระหว่างกุหลาบกลีบที่ 1 กับ 2 ของแถวที่ 12)

ภาพตัวอย่างรูปแบบมาลัยชนิดต่าง ๆ



ภาพที่ 26 มาลัยซี่ก



ภาพที่ 27 มาลัยกลม



ภาพที่ 28 มาลัยแบน



ภาพที่ 29 มาลัยรี



ภาพที่ 30 มาลัยตุ้ม

ที่มา : จันทนา สุวรรณมาลี. มาลัย, 2533



## ข้อเสนอแนะ

การร้อยมาลัยไม่ว่าจะเป็นประเภทใด มีข้อควรคำนึงดังนี้

1. สัดส่วนของมาลัย เป็นเรื่องสำคัญอันดับแรกที่ต้องคำนึงถึง ความสัมพันธ์ระหว่างสัดส่วนของตัวมาลัย อุบะ มาลัยซี่กรวมทั้งโบ แบ่งการพิจารณาดังนี้
  - 1.1 มาลัยกลมชายเดี่ยว ตัวมาลัยจะต้องผูกเป็นพวงกลมแน่น เมื่อยกพวงมาลัยดูรูปทรงจะไม่บิดเบี้ยว หรือหย่อนยาน ส่วนมาลัยซี่ที่รัดปิดรอยต่อของพวงมาลัยควรใช้มาลัยซี่ก 7 ร้อยให้แน่น แล้ววัดความยาวเท่ากับความอ้วนของพวงมาลัย แล้วผูกให้แน่นสนิทกับตัวพวง มาลัย และผูกตรงรอยต่อมาลัยซี่ก ให้มาลัยซี่กผสมสานกับให้สนิทอย่าให้มีช่องว่าง มาลัยซี่กอีก 1 เส้นให้ร้อยเป็นมาลัยซี่ก 5 ความยาวประมาณ 30 ดอกพุด รัดเป็นวงกลมผูกให้แน่น ส่วนอุบะจะเป็นอุบะพู่ หรืออุบะแขก ความยาวของอุบะให้วัดจากขาตั้งตั้งที่ยาวที่สุด ให้ความยาวเท่ากับความกว้างของตัวมาลัยหรือเทียบเป็นส่วนตัวมาลัยกับอุบะ ให้ความยาวเป็น 1 ต่อ 1 มาลัยกลมก็จะได้สัดส่วนที่สวยงาม
  - 1.2 มาลัยสองชาย หรือมาลัยบ่าวสาว ตัวมาลัย ไม่ว่าจะเป็นมมาลัยตัวหนอนมาลัยแบน หรือมาลัยโซ่ความยาวประมาณ 6 นิ้ว ส่วนอุบะรวมทั้งที่ผูกมาลัยซี่กแล้วความยาวประมาณ 5 นิ้ว ส่วนริบบิ้นสำเร็จพร้อมที่จะผูกควรยาว 24 นิ้ว
  - 1.3 มาลัยขำร่วย สัดส่วนระหว่างตัวมาลัย อุบะ ริบบิ้น จะเป็นสัดส่วน 1:1:1 ทั้งสามส่วน
2. สีของดอกไม้ใบไม้ ก็เป็นสิ่งที่สร้างจุดเด่น หรือความงามของพวงมาลัยเช่นกัน ตัวมาลัยควรจะมีสีพื้นของมาลัยเช่น สีขาวของดอกพุด หรือสีแดงของกลีบกุหลาบ ส่วนลวดลายนั้น สีเขียวของใบไม้เป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้ลวดลายของมาลัยเด่นชัดขึ้น แต่ควรจะมีการยกดอกด้วยสีพื้นของตัวมาลัยด้วยมาลัยเพื่อให้ดูกลมกลืนกับตัวมาลัย ส่วนมาลัยซี่กนั้นควรเป็นสีเดียวกับสีพื้นมาลัยเพื่อให้ดูกลมกลืนกับตัวมาลัย และจะส่งให้ลวดลายที่ตัวมาลัยเด่นขึ้น ส่วนอุบะ ดอกข่าหรือดอกต้อม ควรใช้สีเดียวกับพื้นมาลัยก็ได้ หรือจะใช้สีหนึ่งสีใดในลวดลายของมาลัยนั้นก็ได้
3. ฝีมือการร้อย เรียกว่าเป็นสิ่งสำคัญ เพราะการคำนวณราคาของมาลัยก็ขึ้นอยู่กับฝีมือด้วย ฉะนั้น การร้อยมาลัยต้องอาศัยความชำนาญและความประณีตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การพับกลีบดอกไม้และใบไม้ การให้สีดอกไม้ การร้อยสับหว่างกลีบที่สม่ำเสมอ แสดงลวดลายที่ชัดเจนการประกอบพวงมาลัยได้อย่างประณีตเรียบร้อย ดังนั้นฝีมือเป็นสิ่งสำคัญทุกขั้นตอน

4. ความสดและคงทนของดอกไม้ การคัดเลือกดอกไม้ ใบไม้ มาใช้ในงานมาลัยควรเลือกดอกไม้ที่สด และมีอายุการใช้งานที่คงทน ดังนั้นควรศึกษาเรื่องการเลือกซื้อดอกไม้ใบไม้ที่สด และเลือกชนิดของดอกไม้หรือใบไม้ที่มีอายุการใช้งานที่คงทนต่อกันทดแทนเช่น การร้อยมาลัยด้วยกลีบกุหลาบ จะมีความคงทนน้อยกว่าร้อยมาลัยด้วยกลีบกล้วยไม้ ถ้าสามารถใช้แทนกันได้ก็ควรจะใช้ทดแทนกันเพราะความคงทนจะได้อยู่คู่คุณค่ากับเวลาที่ใช้ไปกับการร้อยมาลัย นอกจากการเลือกใช้ดอกไม้ที่สดที่สดและคงทน ขณะที่ย้อมมาลัยก็ควรหลีกเลี่ยงการจับต้องบ่อย ๆ ระหว่างการร้อย หรือถ้าต้องจับควรจับแต่เบามือเพื่อให้เกิดความบอบช้ำให้น้อยที่สุด
5. สีสันของมาลัย เป็นเรื่องสำคัญอันดับแรกที่ต้องคำนึงถึง ความสัมพันธ์ระหว่างสีของตัวมาลัย อุบะ มาลัยสีกรรมทั้งโบ

### การนำไปใช้

งานร้อยดอกไม้สดประเภทพวงมาลัยคล้องมือ ใช้สำหรับทูลเกล้าถวายเจ้านายหรือบุคคลสำคัญ ส่วนมาลัยชำระยศก็ใช้เป็นของที่ระลึกในงานโอกาสพิเศษสำหรับแขกที่มาร่วมพิธี ในส่วนของมาลัยสองชายให้สำหรับเป็นมาลัยบ่วงสาวหรือมาลัยสำหรับบุคคลในงานที่คล้องคอ เพื่อแสดงว่าเป็นบุคคลพิเศษ



## ใบงานที่ 1 ชื่องาน การร้อยมาลัยชำร่วยรูปโคมญี่ปุ่น



ภาพที่ 31 มาลัยชำร่วยรูปโคมญี่ปุ่น

### จุดประสงค์ทั่วไป

ร้อยมาลัยชำร่วยญี่ปุ่นได้

### จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการร้อยมาลัยชำร่วย
2. อธิบายการเลือกดอกไม้ที่เหมาะสมกับรูปแบบ
3. อธิบายวิธีการร้อยมาลัยชำร่วยรูปโคมญี่ปุ่นได้
4. ปฏิบัติร้อยมาลัยชำร่วยตามรูปแบบที่กำหนดได้

## วัสดุที่ใช้

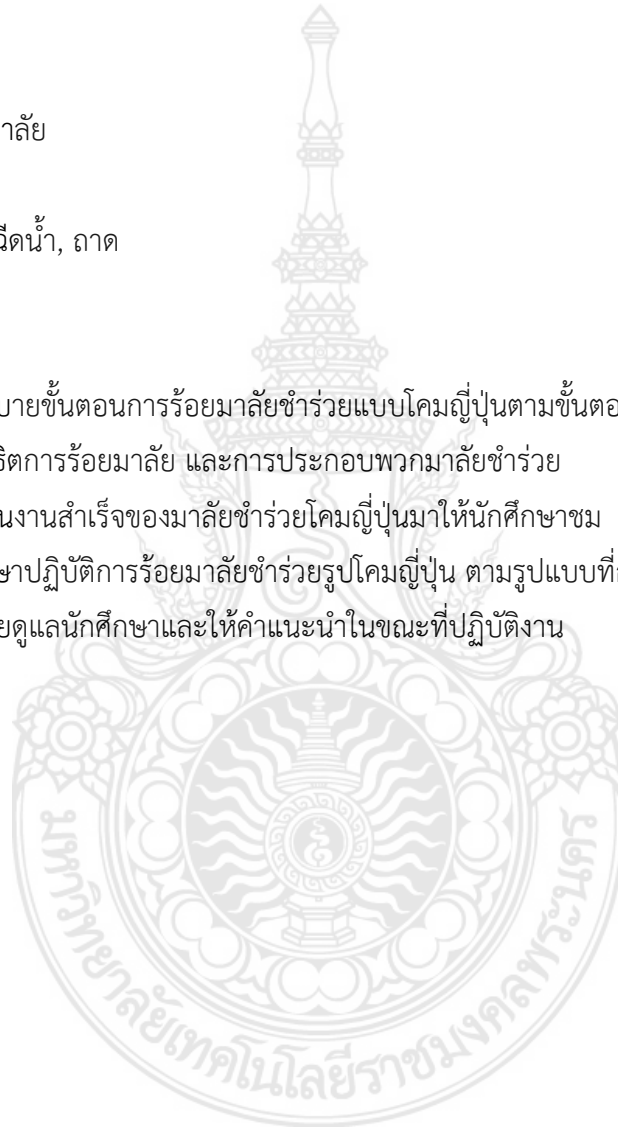
1. ดอกกุหลาบมอญ, ดอกเบญจมาศน้ำ
2. ดอกพุด, ดอกกรัก
3. ด้ายรุดมาลัย
4. ริบบิ้น

## เครื่องมือและอุปกรณ์

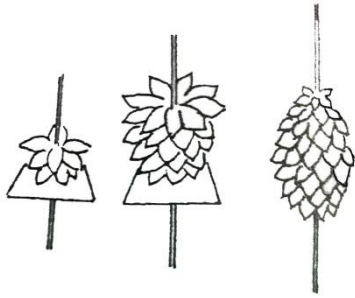
1. เข็มร้อยมาลัย
2. กรรไกร
3. กระบอกฉีดยา, ถาด

## การสอนทั่วไป

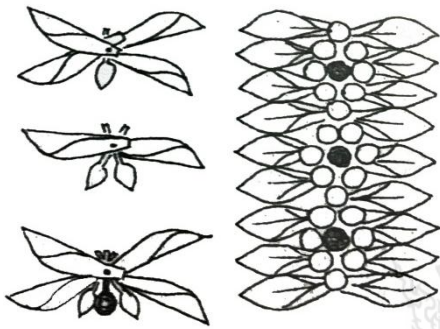
1. ผู้สอนอธิบายขั้นตอนการร้อยมาลัยชั่วคราวแบบโคมญี่ปุ่นตามขั้นตอน โดยใช้ภาพประกอบ
2. ผู้สอนสาธิตการร้อยมาลัย และการประกอบพวงมาลัยชั่วคราว
3. ผู้สอนมีชิ้นงานสำเร็จของมาลัยชั่วคราวโคมญี่ปุ่นมาให้ให้นักศึกษาชม
4. ให้นักศึกษาปฏิบัติการร้อยมาลัยชั่วคราวรูปโคมญี่ปุ่น ตามรูปแบบที่กำหนด
5. ผู้สอนคอยดูแลนักศึกษาและให้คำแนะนำในขณะที่ปฏิบัติงาน



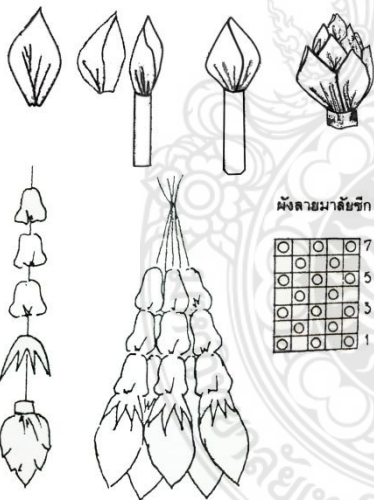
ขั้นปฏิบัติงาน



1. ร้อยมาลัยตุ้มด้วยดอกพุด 1 พวง



2. ร้อยมาลัยแบบหน้าเดียวด้วยดอกกุหลาบ พุดและดอกเบญจมาศน้ำ จำนวน 6 ลาย



3. เย็บดอกชำด้วยกุหลาบ จำนวน 5 ดอก

4. ร้อยอุบะแขก 5 ขา ร้อยมาลัยชีกพุด 3, 2 ปิด รอยต่อของพวงมาลัยและ อุบะ ยาว 4 ซม.

ภาพที่ 16 ขั้นตอนการร้อยมาลัยชั่วคราวโยมญี่ปุ่น



1. ประกอบพวงมาลัย โดยการผูกมาลัยแบนคาคตามขวางตรงกลางของมาลัยตุ้มพุด

2. ประกอบพวงอุบะและผูกมาลัยซีกปิดรอยต่อ

ภาพที่ 17 การประกอบมาลัยตุ้มชำระ่วย



3. เย็บโบมาลัยชำระ่วย

4. ประกอบพวงมาลัยผูกติดกับโบ

ภาพที่ 18 โบว์มาลัยตุ้มชำระ่วย



ภาพที่ 32 ภาพสำเร็จมาลัยชำระ่วยรูปโคมญี่ปุ่น

### ข้อเสนอแนะ

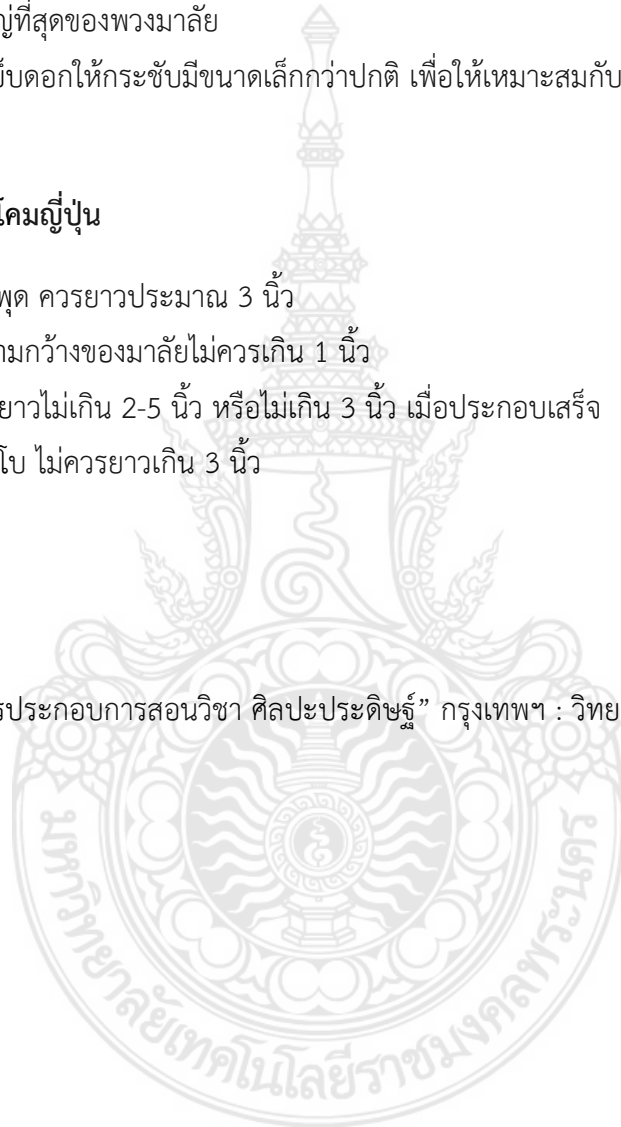
1. ควรเลือกดอกพุดให้มีขนาดเท่า ๆ กัน
2. การร้อยมาลัยแบนควรส่งกลีบกุหลาบให้สั้น เพื่อให้มาลัยแบนมีขนาดเล็ก จะได้เหมาะสมกับมาลัยตุ้มดอกพุด
3. การประกอบตัวมาลัย ขณะที่ผูกมาลัยแบนติดกับมาลัยตุ้มพุด ควรผูกให้อยู่กึ่งกลางของพวงมาลัยตุ้ม หรือส่วนที่ใหญ่ที่สุดของพวงมาลัย
4. ดอกข่า ควรเย็บดอกให้กระชับมีขนาดเล็กกว่าปกติ เพื่อให้เหมาะสมกับขนาดของมาลัยขำร่วยขนาดเล็ก

### ลักษณะที่ดีของมาลัยโคมญี่ปุ่น

1. มาลัยตุ้มดอกพุด ควรยาวประมาณ 3 นิ้ว
2. มาลัยแบนความกว้างของมาลัยไม่ควรเกิน 1 นิ้ว
3. พวงอุษะ ควรยาวไม่เกิน 2-5 นิ้ว หรือไม่เกิน 3 นิ้ว เมื่อประกอบเสร็จ
4. ความยาวของโบ ไม่ควรยาวเกิน 3 นิ้ว

### หนังสืออ้างอิง

อภิรติ โสฬศ. “เอกสารประกอบการสอนวิชา ศิลปะประดิษฐ์” กรุงเทพฯ : วิทยาเขตโชติเวช, 2542(สำเนา)



## หลักสูตรวันที่ 2

### 3. พานดอกไม้สด

#### จุดประสงค์ทั่วไป

- 3.1 รู้เรื่องราวความรู้เกี่ยวกับพานดอกไม้สด
  - 3.1.1 บอกประเภทของการจัดพานดอกไม้สด
  - 3.1.2 ระบุชนิดของอุปกรณ์และวัสดุการจัดพานดอกไม้สด
  - 3.1.3 บอกลักษณะของอุปกรณ์และวัสดุการจัดพานดอกไม้สด

#### เนื้อหา

#### ประเภทของการจัดพานดอกไม้สด

การจัดพานดอกไม้สดแบ่งได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

1. พานปั้น คือ พานที่ใช้ดินเหนียว หรือดินน้ำมันมาปั้นเป็นหุ่นรูปทรงต่าง ๆ แล้วใช้ดอกไม้เสียบไม้กลัดปักเป็นลวดลายต่าง ๆ การปั้นนี้ขึ้นอยู่กับลวดลายที่ปัก อาจจะปักจากส่วนบนยอดพุ่มลงมาหาส่วนพุ่ม หรือปักจากส่วนพุ่มไปหาส่วนยอดพุ่ม หุ่นของพุ่มที่ใช้ในการปักอาจใช้หยวกกล้วย มะละกอ มันเทศ เกลาเป็นรูปพุ่ม แล้วปักดอกไม้ แต่ในปัจจุบันหุ่นของพุ่ม นิยมใช้โฟมมาเกลาเป็นรูปทรงดอกบัวตูมหรือรูปทรงอื่น ๆ เพราะสะดวกและน้ำหนักเบา
2. พานจัด คือ พานที่ใช้วิธีการจัดดอกไม้ลงบนซี่เสื่อที่ผสมน้ำ คลุกเคล้ากับแป้งเปียกให้ซี่เสื่อยอมน้ำพอหมาด ๆ สำหรับดอกไม้ให้ใช้ดอกไม้ที่มีก้านดอกจัดวางเป็นแถว ๆ แล้วใช้ซี่เสื่อยกกลับพันบนก้านดอก โดยหันหน้าดอกออกด้านนอกพาน โดยการจัดจากฐานล่างของพานไปหายอดพาน โดยจัดสลับสีดอกไม้ ไปมาให้เกิดเป็นลวดลายต่าง ๆ



## วัสดุในการจัดพานดอกไม้สด

วัสดุที่ใช้ในการจัดพานดอกไม้สด มีดังนี้

### 1. หุ่นพุ่ม มีหลายประเภทเช่น

**1.1 ดินเหนียว** จะเหมาะสำหรับทำหุ่นพุ่มเพราะสามารถปั้นรูปต่าง ๆ ได้ง่าย ดินเหนียวมีสมบัติที่ดีในการปักพุ่มคือ มีความยืดหยุ่นสะดวกในการปักกลดลาย และดินเหนียวมีความเย็นช่วยรักษาดอกไม้ให้มีอายุการใช้งานได้นานมากขึ้น และถ้าใช้ดินเหนียวในการทำเป็นแกนสำหรับปักพุ่มก็จะสะดวกปักได้ง่าย และเมื่อปักเสร็จดินเหนียวแห้งก็สามารถยึดไม้กลัดหรือไม้ไผ่ที่เสียบดอกไม้ยึดติดได้แน่น ส่วนสมบัติที่พึงระวังคือ ดินเหนียวเมื่อนำมาทำหุ่นทรงดอกบัวตูมหรือรูปทรงอื่น ๆ จะทำให้พานพุ่มนั้นมีน้ำหนักมาก และอีกประมาณหนึ่งดินเหนียวถ้าจะทำหุ่นพานพุ่ม ถ้าคนที่ปั้นไม่ชำนาญก็จะปั้นหุ่นได้ไม่สวยงามเท่าที่ควร และถ้าทำซ้าก็จะทำให้ดินแห้งตัว และปักดอกไม้ไม่ได้ **พีชธรรมชาติ** เช่น หัวมันเทศ มะละกอ หรือหยวกกล้วย ก็สามารถนำมาเป็นหุ่นปักพุ่มได้ แต่จะต้องเกลาให้ได้รูปทรงพุ่ม เหมาะสำหรับประดิษฐ์เป็นพุ่มทองน้อย ที่มีขนาดเล็กไม่นิยมนำมาทำเป็นหุ่นพุ่มขนาดใหญ่ เพราะจะมีน้ำหนักมาก และเกลาให้ได้สัดส่วนที่สวยงามได้ยาก สมัยก่อนนิยมใช้เพราะหาได้ง่าย

**1.2 ขี้เลื่อย** เป็นวัสดุที่เหมาะสมสำหรับจัดพาน ควรเลือกขี้เลื่อยที่มีผงละเอียด ซึ่งก่อนนำไปใช้ต้องนำขี้เลื่อยไปผสมน้ำให้ชุ่ม พอให้เกาะกันเป็นก้อน แล้วผสมแป้งเปียกลงไปด้วยจะช่วยในการยึดติดได้ดีขึ้น

**1.3 โฟม** เป็นวัสดุที่นิยมในการทำหุ่นโฟมมา เพราะมีการผลิตเป็นพุ่มโฟมสำเร็จรูปจำหน่ายมีหลายขนาด เลือกใช้ให้เหมาะสมกับพาน ข้อดีของหุ่นโฟมนี้จะมีน้ำหนักเบา ง่ายต่อการปักก้านไม้กลัด จะไม่แข็งเหมือนมันเทศ หรือมะละกอ แต่หุ่นโฟมนี้นิยมทำแต่รูปดอกบัวตูม ถ้าจะทำรูปทรงอื่นจะต้องมีความชำนาญในการเกลาโฟม

**1.4 โฟมตัดดอกไม้สดหรือฟาร์มโฟม** ซึ่งในปัจจุบันนี้นิยมใช้กันแพร่หลายเพราะหาซื้อง่ายและราคาถูก โฟมจัด ดอกไม้สดนี้จะสะดวกในการเกลาให้เป็นรูปทรงต่าง ๆ ได้ง่าย ถ้าเป็นการจัดพานรองรับน้ำสังข์จะเหมาะสมมาก เพราะโฟมจัดดอกไม้สดนั้นสามารถซึมซับน้ำได้เป็นอย่างดีดีกว่าวัสดุอื่น ๆ จึงนิยมนำมาเกลาเป็นหุ่นสำหรับจัดพานรองรับน้ำสังข์

**2. ไม้กลัด, ไม้ไผ่เหลาแหลม** ใช้สำหรับเสียบแทนก้านดอกไม้ในการปักพานพุ่ม ถ้าเป็นหุ่นพุ่มรูปทรงต่าง ๆ จะนิยมใช้ไม้กลัดในการปัก แต่ถ้าเป็นพานพุ่มที่จัดโดยใช้แกนดินเหนียว ก็จะใช้ไม้ไผ่เหลาแหลม และยาวกว่าไม้กลัด เมื่อสะดวกในการปักและส่งดอกไม้ยาวตามต้องการ

### 3. ดอกไม้ใบไม้ เช่น

**3.1. ดอกบานไม่รู้โรย** จะมี 3 สีคือ สีขาว สีชมพู และสีม่วงแดง วิธีการเลือกซื้อดอกไม้สด กลีบแข็ง มีก้านดอกสีเขียวสด สีดอกสดปลายกลีบดอกไม้ไม่มีสีขาวมาก ปัจจุบันจะตัดออกเป็นดอก ๆ ขายเป็นกิโลกรัม เมื่อนำมาใช้จัดพาน เราจะตัดโคนดอกทิ้ง ใช้แต่หน้าดอกขนาดเล็กพอสมควร แล้วนำมาเสียบไม้กลัดหรือไม้ไผ่เหลาแหลม แต่ถ้าเป็นพานจัดขี้เลื่อย อาจจะใช้ก้านดอกบานไม่รู้โรยเลยก็ได้ ไม่ต้องเสียบไม้กลัดแต่ต้องตัดดอกไม้เท่า ๆ กันก่อนใช้ ถ้าจะย้อมสีดอกบานไม่รู้โรย ควรตัดดอกไม้ให้ขนาดที่ต้องการ แล้วจึงนำมาย้อมสี ผึ่งให้แห้ง แล้วจึงเสียบไม้กลัดพร้อมที่จะปักพุ่ม

**3.2. ดอกจำปา และดอกจำปี** ควรเลือกดอกที่มีสีสดใส หรือเหลืองทอง ไม่มีรอยชำ ดอกจำปา หรือจำปีที่จะใช้ในการปักพานพุ่มนั้น ควรคัดดอกที่ตูมไม่บาน และมีขนาดดอกที่มีขนาดเท่า ๆ กัน แล้วจึงนำมาเสียบด้วยไม้ไผ่เหลาแหลมที่โคนดอกพร้อมที่จะนำไปปักกับแกนดินเหนียว

**3.3. ดอกผกากรอง** นิยมใช้ในการจัดพานชี่เลี้ยง เพราะก้านดอกผกากรองจะมีขนาดเล็กและก้านดอกไม่แข็งมากนัก สามารถปักไปบนพุ่มชี่เลี้ยงได้ง่าย การเลือกใช้ดอกผกากรองควรเลือกดอกที่มีสีเกสรสีเขียวยู่ ไม่ควรเลือกชนิดที่ดอกบานเต็มที่ เพราะกลีบดอกจะร่วงง่าย

**3.4. ดอกรัก** จะมีสีขาวและสีม่วง ควรเลือกซื้อดอกรักที่เป็นช่อสดใหม่ ดอกรักที่ใช้ในการปักพานพุ่มใช้ได้ทั้งดอกรักที่แกะกลีบเลี้ยงออกแล้ว หรือดอกรักที่ยังตูมอยู่ในกลีบเลี้ยงก็ได้ เมื่อได้ดอกรักที่ต้องการแล้วควรคัดดอกที่สม่ำเสมอ แล้วนำไม้กลัดมาเสียบที่ดอกเพื่อพร้อมที่จะปักพุ่ม

**3.5. ดอกดาวเรือง** เป็นดอกไม้สีเหลือง ซึ่งมีความหมายเป็นสิริมงคลและมีทุกฤดู ควรเลือกดอกที่มีกลีบแน่นติดอยู่กับช่อดอก กลีบดอกสด สีสดใส กลีบดอกไม้ไม่มีรอยชำก้านดอกแข็งแรง มีสีเขียวสด

**3.6. ดอกมะลิ** เป็นดอกไม้สีขาวนวล มีกลิ่นหอม ควรเลือกดอกตูมสด มีสีขาวอมเขียวอ่อน มีช่อดอกติดอยู่ ก้านดอกมีสีเขียวอ่อนสด

**3.7. ดอกกล้วยไม้** ที่นิยมใช้ในการจัดพานพุ่ม จะเป็นกล้วยไม้ประเภทหวาย เช่น หวายสีช่าร์ มาตาม ควรเลือกช่อที่มีความยาวพอสมควร ในช่อจะมีทั้งดอกตูมและดอกบาน ก้านดอกแข็งแรง สีสดใส ไม่มีรอยชำ

**3.8. ใบสนฉัตร** ส่วนที่จะใช้เป็นส่วนยอดของใบสนฉัตร ใช้สำหรับตัดเส้นลวดลายให้ดูเด่นชัดมากยิ่งขึ้น

**3.9. ใบกระป๋อง** ลักษณะของใบจะมี 2 สี ด้านหนึ่งจะเป็นสีแดงเลือดหมูอีกด้านจะเป็นสีเขียวเข้ม ให้เลือกใช้แล้วแต่ความเหมาะสม สำหรับงานพานพุ่ม ใบกระป๋องสามารถพับกลีบใช้ตกแต่งลายในพานพุ่มได้

**3.10. ใบแก้ว** เป็นใบไม้ที่หาได้ง่ายเพราะคนไทยนิยมปลูกกันมากเลือกใช้ควรเลือกใช้ใบที่มีอยู่ขนาดไม่แก่หรืออ่อนเกินไป ถ้าแก่เกินไปใบไม้จะกรอบแตกได้ง่าย แต่ถ้าอ่อนเกินไป จะเหี่ยวเฉาได้ง่าย

### อุปกรณ์การจัดพานดอกไม้สด

การจัดพานดอกไม้สด ต้องใช้อุปกรณ์ดังต่อไปนี้

1. **พาน** ที่เหมาะสมสำหรับการจัดพานดอกไม้สดนั้นคือ พานลาวทอง พานเท้าสิงห์ หรือพานแก้ว ซึ่งภาชนะเหล่านี้จะเป็นภาชนะที่ใช้ในการจัดมาตั้งแต่สมัยโบราณ ซึ่งถือว่างานประณีตศิลป์ของไทยที่สืบทอดกันมาเป็นระยะเวลาช้านาน

2. **กรรไกร** ควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับงานต่าง ๆ เช่น กรรไกรตัดใบตอง กรรไกรตัดด้าย กรรไกรแต่ละชนิดควรใช้ให้ถูกกับงาน กรรไกรที่ใช้ตัดใบตองหรือดอกไม้สด เมื่อใช้เสร็จแล้ว ควรเช็ดทำความสะอาดทุกครั้ง เพราะใบตองและดอกไม้สดจะมียาง ทำให้กรรไกรเป็นสนิมหรือผิ ดัดครั้งต่อไปไม่สะดวก ถ้าเรามีทุนในการเลือกซื้อกรรไกรน้อย ไม่สามารถซื้อกรรไกรได้ครบทุกชนิด แนะนำให้เลือกใช้กรรไกรเงินแดง ซึ่งเหมาะกับการตัดหลายชนิดและมีราคาถูก
3. **มีด** ควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับงาน เช่น มีดบางใช้เหลาไม้ไผ่หรือทางมะพร้าว มีดใหญ่ ยาว ใช้สำหรับตัดหยวกกล้วย หรือ เกลามันเทศ
4. **ปากคีม** ใช้สำหรับคีบดอกไม้ ที่เราใช้มือจับไม่ถนัด เช่น การใช้ปากคีมจับดอกบานไม่รู้โรย ในการจัดพานชี่เหลี่ยม เพราะบางครั้งมือจะเลอะชี่เหลี่ยม ไม่สะดวกในการจับดอกไม้
5. **กะละมัง** หรือถาดใส่ดอกไม้ ที่เตรียมพร้อมจะนำไปจัดพาน หรือสำหรับการแยกสีหรือชนิดของดอกไม้ จัดใส่ถาด หรือกะละมัง ให้เรียบร้อย จะสะดวกในการปฏิบัติงาน
6. **กระบอกฉีดน้ำ** เป็นอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับงานดอกไม้สดมาก ควรเลือกใช้กระบอกฉีดน้ำที่มีละอองน้ำเป็นฝอยละเอียด เพราะเมื่อละอองน้ำกระทบกับดอกไม้จะไม่ทำให้ดอกช้ำได้ง่าย และเมื่อฉีดน้ำละอองน้ำได้กระจายทั่วถึง



## ใบงาน เรื่อง การจัดพานดอกไม้สด

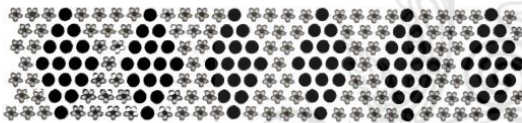
### จุดประสงค์ทั่วไป

- 1 เข้าใจวิธีจัดพานดอกไม้สด
  - a. อธิบายลวดลายที่ใช้ในการจัดพานดอกไม้สด
  - b. อธิบายขั้นตอนทั่วไปในการจัดพานดอกไม้สด
  - c. อธิบายวิธีการจัดพานดอกไม้สดประเภทต่าง ๆ
  - d. อธิบายวิธีการนำไปใช้ได้เหมาะสมกับรูปแบบของพานดอกไม้สด

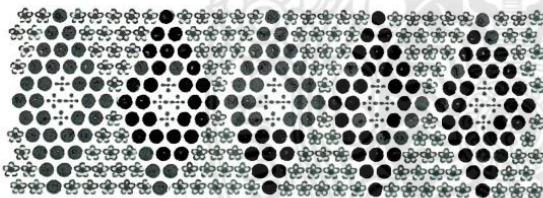
### เนื้อหา

#### ลวดลายที่ใช้ในการจัดพานดอกไม้สด

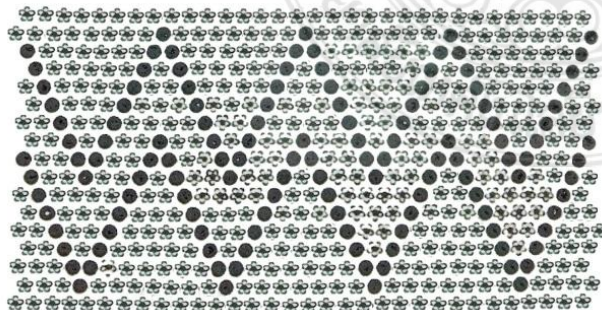
การเลือกใช้ลวดลายในการจัดพานประเภทต่าง ๆ นั้น ควรเลือกให้เหมาะสมกับ ลักษณะงานและการนำไปใช้ ลวดลายที่นิยมใช้ในการจัดพาน เช่น



ลายข้าวหลามตัด



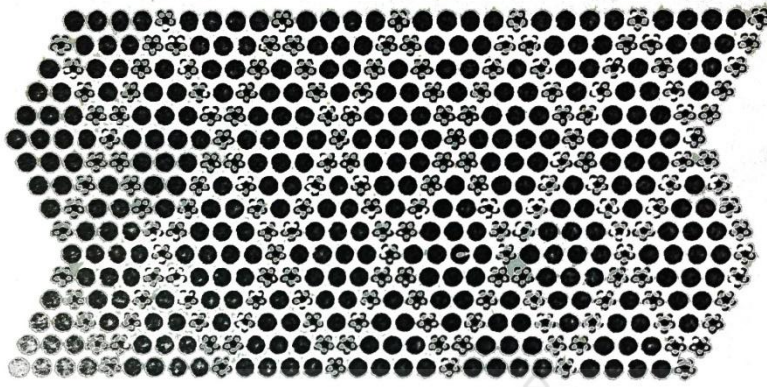
ลายสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน



ลายคดกริชขวาง

ภาพที่ 33 ลวดลายที่ใช้ในการจัดพานดอกไม้สด (ต่อ)

ที่มา : จันทมา สุวรรณมาลี. การจัดพาน (ดอกไม้สด), 2539



ลายไทยแบบประจํายาม 4 กลีบ



ลายกลีบบัว

ภาพที่ 34 ลวดลายที่ใช้ในการจัดพานดอกไม้สด (ต่อ)

ที่มา : จันทมา สุวรรณมาลี. การจัดพาน (ดอกไม้สด), 2539 :

## ขั้นตอนทั่วไปในการจัดพานดอกไม้สด

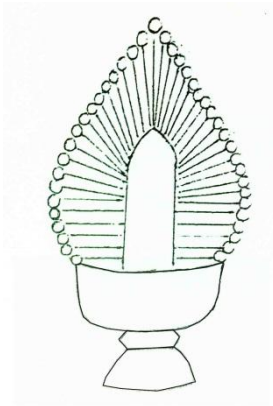
1. ขั้นตอนการเตรียม หมายถึง การจัดเตรียมอุปกรณ์และวัสดุที่จำเป็นไว้ล่วงหน้าเพื่อใช้ในการจัดพาน มีดังนี้
  - 1.1 การออกแบบลวดลายหรือรูปแบบในการจัดพาน เพื่อให้เกิดความเหมาะสมกับการนำไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ
  - 1.2 การเตรียมโครงหุ่น จะต้องศึกษาล่วงหน้าว่ารูปแบบที่ออกแบบไว้นั้นเหมาะสมกับโครงหุ่นประเภทไหน เช่น โครงหุ่นดินเหนียว โครงหุ่นโฟม หรือซีลี่ย์
  - 1.3 การเตรียมดอกไม้และใบไม้ เพื่อสะดวกในการจัดพาน มีวิธีการเตรียมเช่น
    - การคัดขนาดของดอกไม้ เช่น คัดขนาดของดอกกรัก ดอกพุด
    - การตัดแต่งขนาดของดอกไม้เช่น การตัดดอกบานไม่รู้โรย ให้มีขนาดดอกเท่า ๆ กัน
    - การตัดใบไม้เพื่อใช้ในการปักกลีบในการจัดพาน เช่น ใบกระบือ ใบแก้ว
    - การเสียวไม้ไผ่หรือไม้กลัด เพื่อเป็นการเสริมก้านดอกสำหรับการปักพานพุ่ม
    - การเย็บแบบรูปแบบต่าง ๆ เพื่อใช้ในการประกอบตกแต่งพานพุ่มเช่น แบบกลีบบัวในการตกแต่งรอบฐานพานพุ่ม
    - การย้อมสีดอกไม้ เช่น การย้อมสีดอกบานไม่รู้โรยสีต่าง ๆ ตามลายที่กำหนดไว้
2. ขั้นตอนการทำ หมายถึง ขั้นตอนการปักหรือการจัดพานพุ่ม ตั้งแต่แรกจนถึงงานสำเร็จ มีวิธีการดังนี้
  - 2.1 กระจัก หมายถึง การเตรียมดอกไม้ที่เสียวไม้กลัดแล้วนำไปปักกับโครงหุ่นพานที่เตรียมไว้ หรือการใช้เข็มหมุดในการปักแล้วแต่ชนิดของดอกไม้และใบไม้ที่เตรียมไว้การปักอาจจะปักจากฐานล่างของโครงหุ่น หรือปักจากยอดพานพุ่มมาถึงฐานล่างขึ้นอยู่กับลวดลายที่กำหนดไว้
  - 2.2 การจัด หมายถึง การนำดอกไม้ใบไม้มาวางจัดตกแต่ง โดยการใช้ซีลี่ย์ กลบทับก้านดอก ตามลวดลายที่ออกแบบไว้
3. ขั้นตอนการเก็บรักษา หมายถึง การปฏิบัติขั้นสุดท้ายเมื่อจัดทำชิ้นงานสำเร็จแล้วซึ่งต้องมีวิธีการดูแลรักษาที่ดี จะช่วยให้ชิ้นงานมีสภาพความสวยสดอยู่ได้นานมากขึ้น
  - 3.1 การใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำหมาด ๆ คลุมไว้
  - 3.2 การใช้ถุงพลาสติกคลุม แล้วปิดให้มิดชิดนำเข้าสู่เย็น จะเก็บได้นานกว่าทิ้งไว้ในอุณหภูมิปกติ



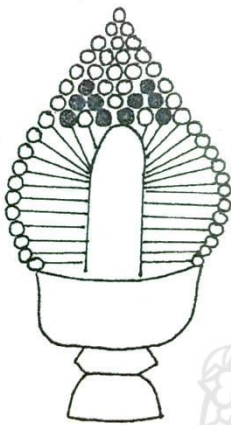
## วิธีการจัดพานดอกไม้สดประเภทต่าง ๆ

### 1. พานปั้น มีวิธีการทำได้หลายรูปแบบ เช่น

#### 1.1 พานปั้นโดยใช้แกนดินเหนียว มีวิธีการทำดังนี้



- ปั้นแกนดินเหนียว เป็นแท่งทรงกระบอกปลายมน ยาวประมาณ 2 เท่าของความสูงของพาน กว้างประมาณ 5 เซนติเมตร (เหมาะสำหรับพานขนาด 8 นิ้ว) แล้วนำไปยึดติดกับก้นพานให้แน่น



- เสียบก้านดอกบานไม่รู้โรยกับไม้ไผ่เหลาแหลม ตามความยาวของขนาดพุ่ม นำมาปักวางแนวรูปทรงของพุ่ม เป็นรูปดอกบัวตูม การปักควรปักดอกต่อดอกให้ชิดกัน ไม่ควรปักดอกเกยหรือห่างกัน จะทำให้ลวดลายไม่สวย

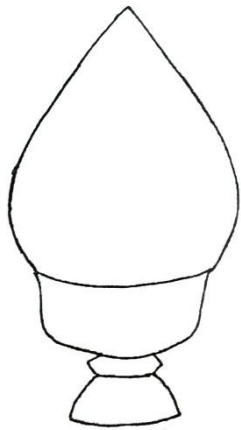


- ปักลวดลายโดยเริ่มจากส่วนยอดของพานพุ่ม โดยการปักลายให้ที่เกิดการสับหว่างระหว่างดอก และการสลับสีของดอกบานไม่รู้โรย การปักให้ส่งก้านดอก โดยยึดจากแนวโครงที่วางไว้ในแต่ละชั้น

- ปักลวดลายที่เกิดจากการสับหว่างระหว่างดอกและการสลับสีของดอกบานไม่รู้โรยจนเต็มพาน โดยการส่งก้านดอกให้ได้รูปทรงดอกบัวตูมจนชิดปากพาน ก็จะได้พานปักโดยใช้แกนดินเหนียวเป็นตัวยึดด้านใน

ภาพที่ 35 ขั้นตอนการจัดพานดอกไม้สดแกนดินเหนียว

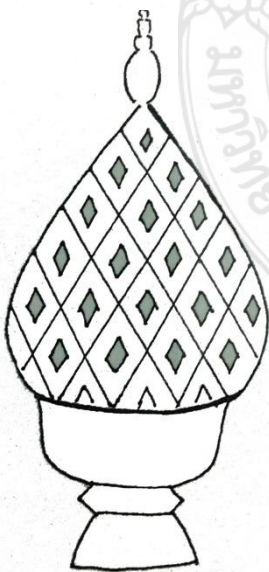
## 1.2 พานปั่นรูปแบบหุ่นโคมทรงดอกบัวตูม มีวิธีการทำดังนี้



- ยึดโครงหุ่นโคมติดกับปากพาน โดยใช้หุ่นโคมให้เหมาะสมกับขนาดของพาน



- ปักลวดลายจากฐานของหุ่นโคม โดยการเตรียมเสียบก้านดอกไม้ ด้วยไม้กลัดขนาดยาว 1 นิ้ว แล้วนำมาปักบนฐานโครงหุ่นโคมที่ติดกับปากพาน ตามลวดลายที่ออกแบบไว้ การปักลักษณะนี้ ส่วนฐานจนถึงกลางหุ่นโคม ควรคัดดอกไม้ที่มีขนาดใหญ่เท่า ๆ กัน การปักก็จะเป็นการปักสลับหว่างระหว่างดอกในแต่ละแถว แล้วใช้การปักสลับสีดอกที่ทำให้เกิดเป็นลวดลายที่สวยงาม

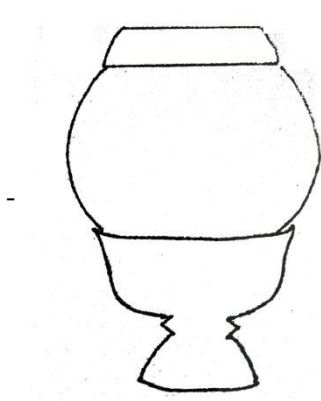


- ปักลวดลายจากส่วนกลางพุ่มจนถึงยอดพุ่ม ควรเลือกดอกไม้ที่มีขนาดเล็กลง เพราะเนื้อที่ในการปักมีน้อยลงแต่จำนวนดอกในแต่ละแถวยังคงเท่าเดิม ปักจนชิดยอดพุ่ม แล้วจึงทำยอดพุ่มเป็นลักษณะตุ้มยอด มีดอกสวมปิดประมาณ 2-3 ดอก ที่ปลายไม้ยอดตุ้ม

ภาพที่ 36 ขั้นตอนการจัดพานปั่นรูปแบบหุ่นโคมทรงดอกบัวตูม



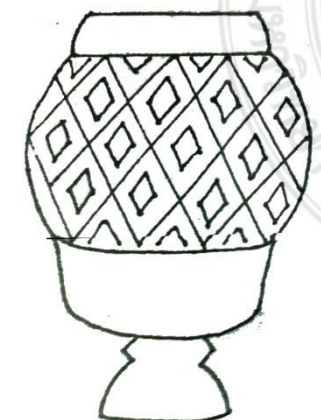
### 1.3 ปานปั้นรูปทรงบาตร มีวิธีการทำ ดังนี้



- ปั้นแกนดินเหนียว หรือเกลาโฟมเป็นโครงหุ่นให้เป็นลักษณะบาตรพระ โดยให้มีขนาดฐานของโครงหุ่นเท่ากับปากพาน และขนาดของโครงหุ่นให้ได้สัดส่วนเหมือนบาตรพระ



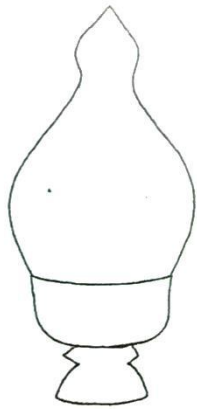
- เสียบก้านดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ตามลวดลายที่ออกแบบไว้ แล้วนำมาปักที่ฐานของโครงหุ่นให้เกิดลวดลายจากการสับหว่างระหว่างดอกไม้ในแต่ละแถว



- ปักดอกไม้ไปจนเต็มโครงหุ่นทรงบาตรพระ ตามลวดลาย แล้วจึงปักส่วนบนซึ่งจะต้องให้สีพื้นสีเดียว จะทำให้เห็นเป็นลักษณะเหมือนฝาบาตรพระ

ภาพที่ 37 ขั้นตอนการจัดพานปั้นรูปทรงบาตร

#### 1.4 ปานปั้นรูปทรงโถน้ำพระพุทธรณ์ มีวิธีการทำดังนี้

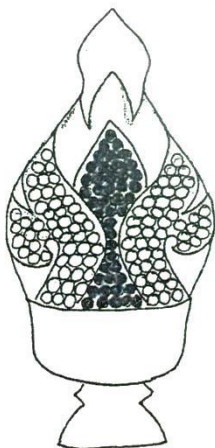


- ปั้นดินเหนียว หรือเกลาโคมเป็นโครงหุ่น ให้ลักษณะรูปทรงโถน้ำพระพุทธรณ์ โดยให้สีขนาดของฐานโครงหุ่นเท่ากับปากพาน และขนาดของโครงหุ่นให้ได้สัดส่วนเหมือนโถน้ำพระพุทธรณ์



- วาดลวดลายที่ต้องการจะปักลงบนหุ่นโครงนั้น ให้สวยงาม ส่วนมากลวดลายที่นิยมใช้ในการปักก็จะเป็นลายไทย เช่น ลายกนกแบบต่าง ๆ

- เสียบก้านดอกบานที่จะใช้ปักลวดลายกับไม้กลัดขนาดยาวประมาณ 1 นิ้ว แล้วนำไปปักบนหุ่นโครงโดยเริ่มปักเดินเส้นลวดลายให้ชัดเจนก่อน จะทำให้ลวดลายที่เกิดมีความคมชัดมากกว่าการปักไปตามแนวเหมือนปักพุ่มรูปทรงดอกบัว



- ปักดอกในแต่ละส่วนของลายให้เต็มทีละ 1 ลาย โดยการปักดอกที่มีขนาดสม่ำเสมอทั้งลาย แล้วจึงขึ้นลายใหม่ ปักจนเต็มทุกลวดลาย ก็จะได้พานพุ่มรูปทรงโถน้ำพระพุทธรณ์

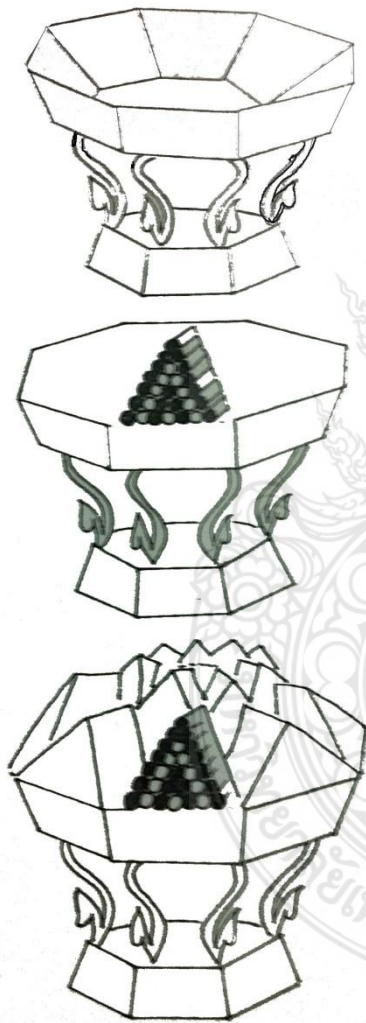
ภาพที่ 38 ขั้นตอนการจัดพานปั้นรูปทรงโถน้ำพระพุทธรณ์

2. **พานจัด** มีวิธีการแตกต่างจากการทำพานปั้น การทำพานจัดนั้นต้องมีการเตรียมขี้เลื่อยที่ใช้ในการยึดก้านดอกไม้ ขณะที่ยึดพาน

#### วิธีการเตรียมขี้เลื่อย มีดังนี้

ผสมขี้เลื่อยที่มีลักษณะเป็นผงละเอียดกับน้ำ โดยการแช่ทิ้งไว้สักพักขี้เลื่อยจะดูดซึมน้ำ ทำให้ขี้เลื่อยเกาะตัวกันเป็นก้อน พอปั้นได้ แต่เพื่อความยืดเกาะติดของขี้เลื่อยควรผสมแป้งเปียกลงไปสักเล็กน้อย จะทำให้ขี้เลื่อยเกาะตัวกันได้ดีขึ้น

#### การจัดพานขี้เลื่อย มีวิธีการทำดังนี้



- บรรจุขี้เลื่อยที่ผสมน้ำแล้ว ลงในพานขาสีงห์หรือจะใช้จานที่มีความกว้างเท่ากับปากพานลงก่อนก็ได้ แล้วจึงบรรจุขี้เลื่อยกลบจานให้มิด เกลี่ยขี้เลื่อยให้มีพื้นเรียบเสมอกัน แล้วแบ่งพื้นที่เป็น 8 ส่วนเท่า ๆ กัน (ถ้าพานขนาดเล็กกว่าก็อาจจะแบ่งเป็น 6 ส่วนก็ได้)

- จัดวางจานดอกไม้ที่เหลือก้านไว้ประมาณ 1 ½ นิ้ว ( แต่ถ้าดอกไม้ที่ไม่มีก้านเช่น ดอกรัก แกะเปลือกแล้วก็ให้ใช้ไม้กลัดเสียบแทนก้านได้) วางหน้าดอกไม้ให้เสมอกับปากพาน แล้วกลบก้านดอกไม้ด้วยขี้เลื่อยในหลอดลาย 1 ส่วน แล้ววางดอกชั้นที่ 2, 3, 4 และ 5 ลดหลั่นกันขึ้นไปเป็นแท่งสามเหลี่ยม เราเรียกว่า “ 1 พู “ ทำเช่นนี้ทั้ง 8 ส่วนที่แบ่งไว้โดยรอบปากพาน

- กลบขี้เลื่อยในส่วนกลางพานให้มีพื้นสูงขึ้นมามากขึ้นหนึ่ง แล้วจึงจัดดอกไม้ชั้นที่ 2 เป็นแท่งสามเหลี่ยมเหมือนชั้นที่ 1 รอบปากพานแต่จะจัดให้สับหว่างกับเหมือนชั้นที่ 1 และมีความสูงกว่าเมื่อจัดชั้นที่ 2 เสร็จแล้ว ใช้ขี้เลื่อยกลบกลางพานให้สวยงาม ก็จะได้พานดอกไม้ที่จัดด้วยขี้เลื่อย

ภาพที่ 39 ขั้นตอนการจัดพานขี้เลื่อย

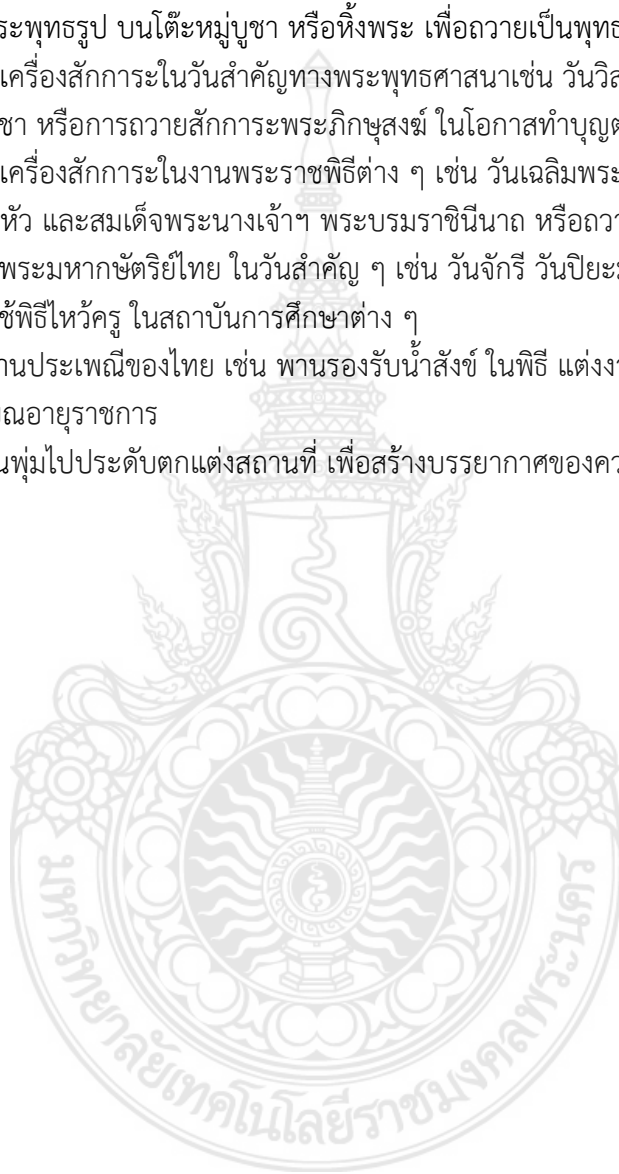
#### หมายเหตุ

การจัดพานขี้เลื่อยนี้เหมาะสำหรับจัดในพานขาสีงห์ เพราะพานชนิดนี้มีปากพานที่กว้าง จัดได้สวยงามกว่าพานรูปทรงอื่น

## การนำไปใช้

พานดอกไม้สด ซึ่งมีรูปแบบในการจัดได้หลากหลายรูปแบบนั้น สามารถนำไปใช้ได้ ในโอกาสต่าง ๆ ดังนี้

1. การบูชาพระพุทธรูป บนโต๊ะหมู่บูชา หรือหิ้งพระ เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา
2. การใช้เป็นเครื่องสักการะในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนาเช่น วันวิสาขบูชา วันมาฆบูชา วันอาสาฬหบูชา หรือการถวายสักการะพระภิกษุสงฆ์ ในโอกาสทำบุญตามประเพณีต่าง ๆ
3. การใช้เป็นเครื่องสักการะในงานพระราชพิธีต่าง ๆ เช่น วันเฉลิมพระชนมพรรษาพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ หรือถวายสักการะพระบรมราชานุสรณ์ของพระมหากษัตริย์ไทย ในวันสำคัญ ๆ เช่น วันจักรี วันปิยะมหาราช เป็นต้น
4. การนำไปใช้พิธีไหว้ครู ในสถาบันการศึกษาต่าง ๆ
5. การใช้ในงานประเพณีของไทย เช่น พานรองรับน้ำสังข์ ในพิธี แต่งงาน หรือพิธีรดน้ำขอพรผู้ใหญ่ ในวันเกษียณอายุราชการ
6. การนำพานพุ่มไปประดับตกแต่งสถานที่ เพื่อสร้างบรรยากาศของความเป็นไทย



## ชื่องาน

การจัดพานรองรับน้ำสังข์



ภาพที่ 40 พานรองรับน้ำสังข์

## จุดประสงค์ทั่วไป

จัดพานรองรับน้ำสังข์ได้

## จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดพานรองรับน้ำสังข์
2. อธิบายวิธีการเลือกใช้ดอกไม้ ใบไม้ ได้เหมาะสมกับรูปแบบ
3. อธิบายวิธีการจัดพานรองรับน้ำสังข์ได้
4. ปฏิบัติการจัดพานรองรับน้ำสังข์

## วัสดุที่ใช้

1. ดอกกรัก
2. ดอกบานไม่รู้โรย
3. ดอกกุหลาบ
4. ดอกพุด
5. ดอกเบญจมาศน้ำ
6. ไม้กลัด
7. ชี้เสื่อ

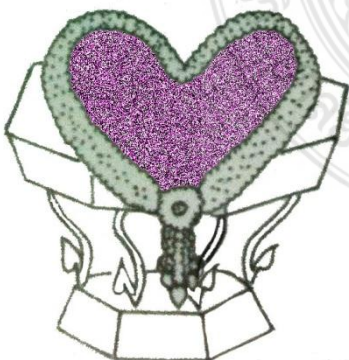
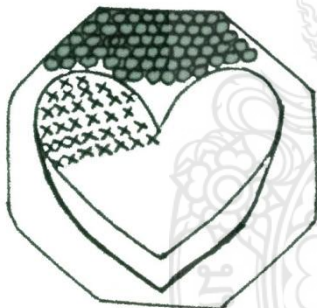
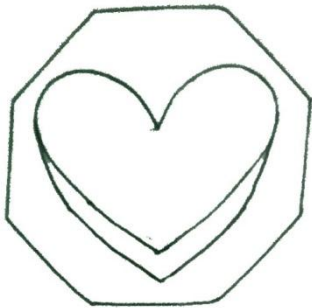
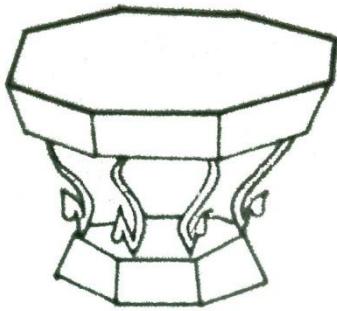
## เครื่องมือและอุปกรณ์

1. พานชาสิงห์
2. มีด
3. กรรไกร

## การสอนทั่วไป

1. ผู้สอนนำภาพการจัดพานรองรับน้ำสังข์ มาให้นักศึกษาชม เพื่อเป็นการดึงดูดความสนใจของนักศึกษา
2. ผู้สอนอธิบายขั้นตอนการจัดพานรองรับน้ำสังข์ โดยใช้ภาพประกอบ
3. ผู้สอนสาธิตการจัดพานรองรับน้ำสังข์ ให้นักศึกษาชม
4. ให้นักศึกษาปฏิบัติการจัดพานรองน้ำสังข์ ตามรูปแบบที่กำหนด
5. ผู้สอนคอยดูแลนักศึกษาและให้คำแนะนำในขณะที่ปฏิบัติงาน





### ขั้นตอนปฏิบัติงาน

1. ผสมซีลีย์กับน้ำแล้วหมักทิ้งไว้ 3-4 ชั่วโมง  
แล้วนำมาผสมกับแป้งเปียกเล็กน้อย
2. บรรจุซีลีย์ลงในพานขาสีงห์ ให้เต็มขอบพาน  
แล้วเกลี่ยให้พื้นเรียบ
3. ปั้นซีลีย์เป็นรูปหัวใจให้อยู่บนกึ่งกลางพานที่  
บรรจุซีลีย์แล้ว
4. ร้อยมาลัยแบนหน้าเดียว จะได้ความยาวรอบ  
หุ่นซีลีย์รูปหัวใจ
5. มัดดอกช่อกุหลาบ จำนวน 10 ดอก แล้วร้อย  
เป็นอุบะฟู
6. เย็บตัดหูรูปกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1  
นิ้ว จำนวน 1 ดอก
7. ปักพื้นพานด้วยดอกบานไม่รู้โรยสีชมพู ให้เรียบ  
เต็มพื้นที่ส่วนล่าง
8. ปักดอกกรักบนโครงหุ่นซีลีย์รูปหัวใจให้เต็ม  
โครงหุ่น
9. ประกอบมาลัยแบนติดรอบโครงรูปหัวใจ โดย  
ใช้ลวดช่วยยึดติดเป็นระยะ ๆ
10. ประกอบอุบะฟูในส่วนแหลมของรูปหัวใจ ให้  
ชายอุบะฟูสูงจากขาพานขึ้นมาประมาณ 2 นิ้ว
11. ตัดตัดหูปิดรอยต่อระหว่างมาลัยแบนกับอุบะฟู  
ให้เรียบร้อย สวยงาม
12. ตกแต่งบนรูปหัวใจด้วยช่อดอกกุหลาบ

ภาพที่ 41 ขั้นตอนการจัดพานรองรับน้ำสังข์

### ข้อเสนอแนะ

1. การผสมซีลี้อยู่กับน้ำ ควรผสมให้ซีลี้อยู่ชุ่มน้ำให้ทั่ว ถ้าซีลี้อยู่ชุมน้ำไม่ทั่วจะทำให้การยึดตัวของเลื่อยไม่ดี ทำให้โครงแตกพังได้
2. การปั่นซีลี้อยู่รูปหัวใจ ถ้าต้องการให้เรียบสวยงาม ควรใช้มือชุบน้ำแล้วลูบโครงหุ่นซีลี้อยู่
3. การรื้อยมาลัยแบนหน้าเดียว ควรรื้อยเพื่อความยาวไว้เล็กน้อย เพราะเมื่อปักดอกกรักบนโครงซีลี้อยู่แล้ว รูปหัวใจจะใหญ่ขึ้นเล็กน้อย
4. การปักดอกบานไม่รู้โรยเมื่อปักส่วนขอบพาน ควรปักให้หน้าดอกบานไม่รู้โรยเอียงมาที่ขอบพานเล็กน้อย เพราะดอกบานไม่รู้โรยจะช่วยปิดส่วนของซีลี้อยู่ตามขอบพานได้ดีกว่า ปักดอกบานไม่รู้โรยให้หน้าดอกตรง
5. การปักดอกกรักบนรูปโครงหัวใจ บางครั้งอาจจะฝังซีลี้อยู่ติดตามซอกดอกกรัก ซึ่งมองดูไม่สวยงาม ควรใช้กระบอกฉีดน้ำ ฉีดจะทำให้ฝังซีลี้อยู่หลุดลงไปตามโครงตามเดิม

### ลักษณะที่ดีของการจัดพานรองรับน้ำสังข์

1. การยึดติดของโครงหุ่นซีลี้อยู่ที่ดูมั่นคง
2. การปักดอกบานไม่รู้โรย จะต้องเรียบและปิดส่วนที่เป็นซีลี้อยู่ได้ดี
3. การปักดอกกรักมีการปักแบบสลับหว่างดอกได้เรียบร้อยปิดบังส่วนซีลี้อยู่ได้ดี
4. การรื้อยมาลัยแบนมีลวดลายที่สม่ำเสมอ
5. การประกอบอุบะพุ่ไม่สั้นหรือยาวเกินไป ได้สัดส่วนกับความสูงของพาน

### หนังสืออ้างอิง

จันทนา สุวรรณมาลี. การจัดพาน (ดอกไม้สด). กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2539



### หลักสูตรวันที่ 3

#### ใบงาน เรื่อง งานใบตอง

#### จุดประสงค์ทั่วไป

- 4.1 ความรู้เกี่ยวกับงานใบตอง
  - 4.1.1 บอกองค์ประกอบของงานใบตอง
  - 4.1.2 บอกประเภทของงานใบตอง
  - 4.1.3 ระบุชนิดของวัสดุและอุปกรณ์งานใบตอง

#### เนื้อหา

##### องค์ประกอบของงานใบตอง

การประดิษฐ์ใบตอง เป็นเครื่องใช้หรือบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ใช้สอยที่แตกต่างกัน ออกนั้น จะประกอบไปด้วยองค์ประกอบที่ประดิษฐ์จากใบตอง 2 ส่วนคือ

1. ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ ใบตองที่พับเป็นกลีบรูปแบบต่าง ๆ เพื่อใช้ประกอบเป็นรูปทรงต่าง ๆ
2. ส่วนประกอบตกแต่ง ได้แก่ ใบตองที่ถักนมสาวหรือถักตะขาบ เพื่อใช้ตกแต่งผลงานให้เรียบร้อย ประณีต และสวยงาม

##### ประเภทของงานใบตอง

งานใบตองแบ่งประเภทตามลักษณะการใช้งานได้ ดังนี้

1. การห่อขนมและอาหาร เช่น ห่อขนม ห่อทรงเตี้ย ห่อทรงสูง ห่อชนิดยาว และห่อ รูปสามเหลี่ยม เป็นต้น
2. กระจังใส่ขนมและอาหาร เช่น กระจังนมเดียว กระจังสองนม กระจังสี่นม กระจังหกนม กระจังกรวยมอปาก กระจังสลาภัทร เป็นต้น
3. กระจังดอกไม้ เช่น กระจังเจิม กระจังกลีบผกา กระจังกลีบกุหลาบ กระจังกลีบบัวหลวง กระจังกลีบบัวสัตตบงกชแปลง กระจังกลีบเบญจมาศ-ราชพฤกษ์ กระจังกลีบเบญจมาศกระจังกลีบบานชื่น
4. กระจังลอย เช่น กระจังลอยแบบกระจังเจิม กระจังลอยกลีบหน้าช้าง กระจังลอยกลีบกุหลาบ กระจังลอยกลีบบัวหลวง กระจังลอยกาลพลับพลึง กระจังลอยขนาดใหญ่ กระจังลอยสะเดาะเคราะห์
5. ถาดใบตอง เช่น ถาดหีบหมากเบ็ง ถอดกลีบหมากเบ็งแปลง ถาดกลีบบัวสาย ถาดกลีบกุหลาบ ถาดกลีบบัวหลวง ถาดกลีบบัวกระดิ่ง ถาดกลีบผีเสื้อ
6. บายศรี เช่น บายศรีของหลวง บายศรีของราชภัฏ บายศรีปากชาม บายศรีใหญ่ เป็นต้น

## วัสดุและอุปกรณ์ของงานใบตอง

1. **ใบตอง** ที่เหมาะสำหรับงานฝีมือนั้นควรใช้ใบตองตานี เพราะมีสมบัตินุ่มเหนียว ไม่ฉีกแตกง่าย มีสีเขียวเข้ม สด เส้นทางตองมีแนวตรง ทางตองกว้าง การเลือกใบตองตานี ควรเลือกใบตองที่มีทางยาว ไม่อ่อน หรือแก่จนเกินไป ถ้าใบตองยังสดอยู่ให้นำมาผึ่งลม เพื่อให้ใบตองหายกรอบก่อน แล้วนำมาใช้ผ้าเช็ดตามทางใบตอง
2. **กรรไกร** ที่เหมาะสมสำหรับงานใบตอง ควรเป็นกรรไกรรูปทรงเหมาะสมมือ น้ำหนักเบาสะดวกในการใช้ เช่น กรรไกรจินแดง เพราะเหมาะสำหรับตัดใบตองหนา ๆ
3. **เข็ม** เข็มที่เหมาะสมสำหรับงานใบตองคือ เบอร์ 8 หรือ เบอร์ 9 เลือกใช้ขนาดยาวมีรูเข็มกว้าง สะดวกในการร้อยด้าย ขณะที่เย็บใบตอง ควรร้อยด้ายใส่เข็มไว้หลาย ๆ เล่ม เพื่อสะดวกในการเย็บไม่ต้องร้อยด้ายบ่อย ๆ
4. **ด้าย** ที่ใช้กับงานใบตองคือ ด้ายสีเขียวเบอร์ 60 ขณะที่เย็บงานใบตอง ควรใช้ด้าย 2 เส้น จะดีกว่าด้ายเส้นเดียว
5. **เข็มหมุด** งานใบตองที่ใช้เข็มหมุด ส่วนมากจะเป็นงานกระทงลอย หรือกระเช้าเวลาติดกลีบผกา รอบกระทงลอย หรือยึดจับใบตองติดกับโครงกระทง ควรเลือกเข็มหมุดชนิดตัวเล็ก ยาว จะสะดวกในการใช้
6. **ผ้าขาวบาง** เมื่องานใบตองสำเร็จเป็นรูปทรง ที่ต้องการเรียบร้อยแล้ว นำไปแช่น้ำประมาณ 10-15 นาที เมื่อนำขึ้นงานขึ้นจากน้ำ ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำ 2 ชั้น ห่องานใบตองให้เรียบร้อย ถ้าจะเก็บไว้นาน ควรใส่ถุงพลาสติกอีกชั้นหนึ่ง แล้วนำแช่ในตู้เย็น
7. **ผ้าเช็ดใบตอง** สำหรับทำความสะอาดใบตอง ควรเลือกผ้าที่นุ่ม และดูดซึมน้ำได้ดี จะเหมาะสำหรับเช็ดใบตอง ก่อนนำมาเย็บเป็นชิ้นงาน

## จุดประสงค์ทั่วไป

### 4.1 เข้าใจวิธีการประดิษฐ์งานใบตอง

- 4.1.1 อธิบายขั้นตอนการประดิษฐ์ส่วนประกอบงานใบตอง
- 4.1.2 อธิบายขั้นตอนการประกอบชิ้นงานรูปทรงต่าง ๆ
- 4.1.3 อธิบายวิธีการเสนอแนะได้เหมาะสมกับงานใบตอง
- 4.1.4 อธิบายวิธีการนำไปใช้ได้เหมาะสมกับรูปแบบ

## เนื้อหา

งานใบตองมีวิธีประดิษฐ์ 2 ขั้นตอน คือ

### 1. ขั้นตอนประดิษฐ์ส่วนประกอบ

- 1.1 ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ การพับกลีบใบตองเป็นรูปแบบต่าง ๆ
- 1.2 ส่วนประกอบรอง ได้แก่ การถักใบตองเป็นนมสาว หรือตะขาบ

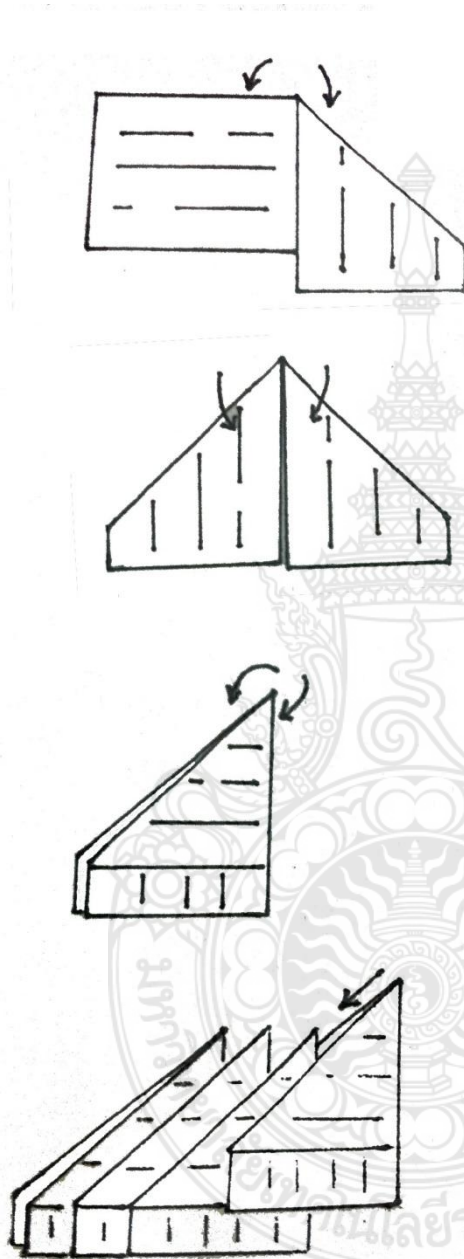
### 2. ขั้นตอนประกอบชิ้นงาน

- 2.1 การประกอบชิ้นงานทรงสูง
- 2.2 การประกอบชิ้นงานรูปทรงรี
- 2.3 การประกอบชิ้นงานรูปทรงกลม
- 2.4 การประกอบชิ้นงานโดยมีฐานด้านใน

# 1. ขั้นตอนการประดิษฐ์งานใบตองที่เป็นส่วนประกอบ

## 1.1 การพับกลีบใบตองรูปแบบต่าง ๆ

### 1.1.1 วิธีการพับกลีบพื้นปลา



1. ฉีกใบตองกว้าง 1½ นิ้ว มือขวาจับ

ใบตองทางริมอ่อน พับริมทางลงมา

2. พับใบตอง มือซ้ายทางริมแข็ง พับให้ชิด  
เส้นกึ่งกลางใบตอง

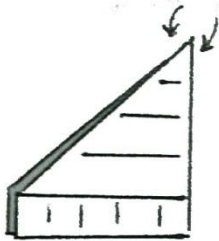
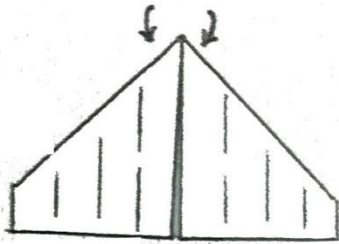
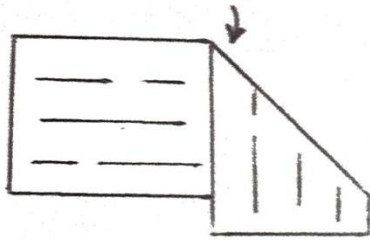
3. พับทบเส้นกึ่งกลางให้ทั้งสองข้าง เข้าหากัน

4. พับกลีบต่อไปตามขั้นตอนที่ 1-3 แล้ว  
นำมาสวมหุ้ม ส่วนที่เป็นสันทบของชั้นหน้า

การนำไปใช้เหมาะสำหรับเย็บถาดใบตอง,  
กระทงลอย เป็นต้น

ภาพที่ 42 วิธีพับกลีบแบบพื้นปลา

## 1.1.2 วิธีการพับกลีบกุหลาบ

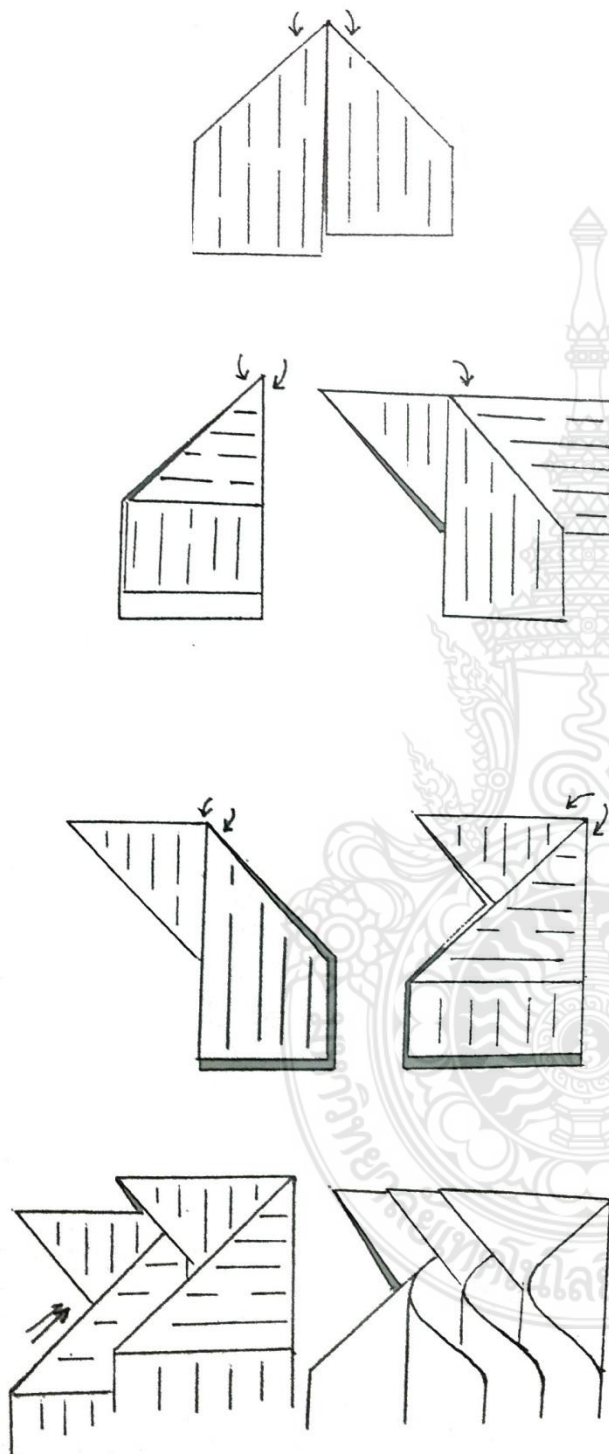


1. ฉีกใบตองกว้าง 1 ½ นิ้ว มือขวาจับใบตองทางริมอ่อน พับริมทบลงมาที่เส้นกึ่งกลางใบตองเป็นมุมฉาก
2. พับใบตองมือซ้ายทางริมแข็ง พับให้ชิดเส้นกึ่งกลางใบตอง
3. พับทบเส้นกึ่งกลางให้ทั้งสองข้างเข้าหากัน
4. พับสันทบตลบกลับมาทางขวาให้เป็นแนวเส้นโค้งเฉียง
5. พับสันทบอีกด้านหนึ่งเหมือนขั้นตอนที่ 4

การนำไปใช้เหมาะสำหรับเย็บกระทงดอกไม้ กระทงลอย

ภาพที่ 43 วิธีพับกลีบแบบกลีบกุหลาบ

## 1.1.3 วิธีพับกลีบแบบคอมม่า



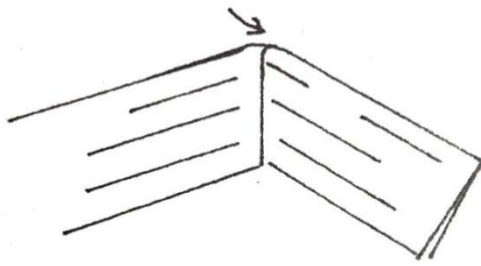
บายศรีปากชาม ฉีกใบตองกว้าง 1 ½ นิ้ว  
มือขวาจับใบตองทางริมอ่อน พับริมทลงมาที่เส้น  
กึ่งกลางใบตองเป็นมุมฉาก

1. พับใบตองมือซ้ายทางริมแข็ง พับให้ชิดเส้น  
กึ่งกลางใบตอง
2. พลิกกลีบคว่ำลงให้ด้านสันทอยู่ด้านบน  
แล้วพับชายด้านหน้ามาทบตรงเส้นตั้งฉาก
3. พับชายด้านหลังมาทบตรงเส้นตั้งฉาก
4. พับเส้นตั้งฉากทั้งด้านหน้าและด้านหลัง  
พับทบมาทางด้านซ้ายอีกทบหนึ่ง
5. พับกลีบแบบคอมม่าอีกชั้นหนึ่งตามขั้นตอน  
1.3.1-1.3.5 แล้วนำมารวมเข้าทางด้านซ้ายมือ
6. สอดกลีบคอมม่าชั้นที่ 2 พอดีระยะแล้ว  
พลิกกลีบเป็นแนวโค้งเฉียง แล้วเย็บตรึง

การนำไปใช้เหมาะสมสำหรับเย็บกระทงลอย  
กระทงดอกไม้รูปเทียนแพ เป็นต้น

ภาพที่ 44 วิธีพับกลีบแบบคอมม่า

## 1.1.4 วิธีการพับกลีบดอกจอก

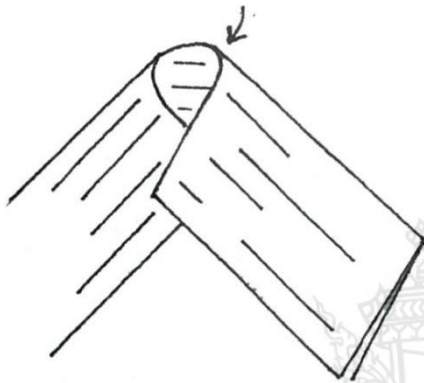


1. ฉีกใบตองกว้าง 3 นิ้ว พับสั้นทบแล้วจับสั้นทบ  
ด้านล่างซ้ายมือเฉียงมาทางขวาเล็กน้อย

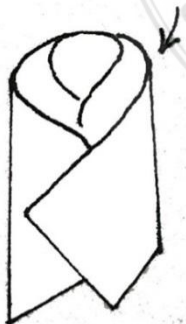
2. จับจับสั้นทบด้านล่างขวามือให้เฉียงมาทางซ้าย  
จะได้ร่องจับปลายมนอยู่กลางกลีบ

3. จับจับริมซ้ายทแยงเฉียงมาทางขวาจะได้ร่องจับ  
ด้านซ้ายอีกร่องหนึ่ง

4. จับจับสั้นทบด้านขวาเฉียงไปด้านซ้ายจะได้ร่องจับ  
ด้านขวาอีกร่องหนึ่ง

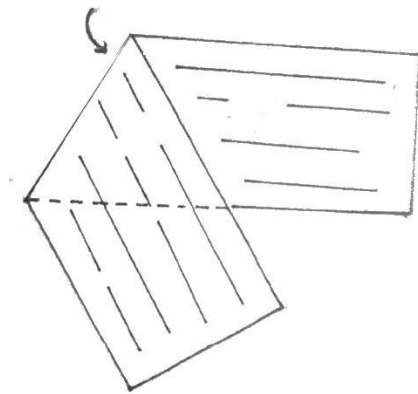


การนำไปใช้สำหรับเย็บตกแต่งฐานกระถางลอยหรือ  
ฐานกระเช้าใบตอง

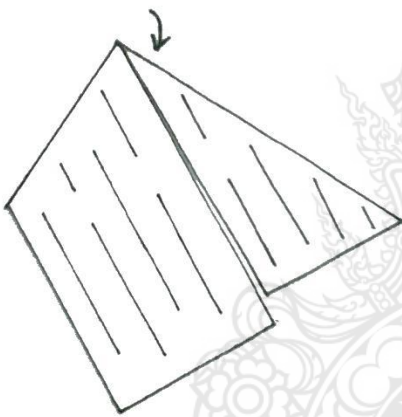


ภาพที่ 45 วิธีพับกลีบแบบกลีบกุหลาบ

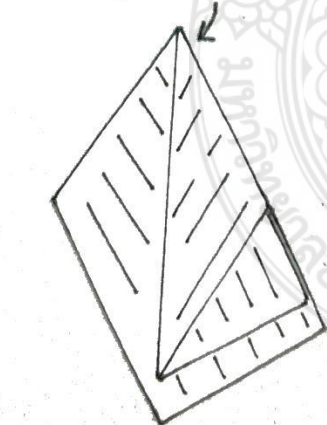
## 1.1.5 วิธีการพับกลีบผกา



1. ฉีกใบตองกว้าง 2 นิ้ว พับริมใบตองด้านซ้ายมือมาทางขวา 1 ใน 3 ส่วน
2. พับริมใบตองด้านขวาลงมาชิดริมใบตองด้านซ้าย
3. พับสันทบริมใบตองด้านขวาเข้ามาทบแนวกึ่งกลางให้พอดี จะสังเกตเห็นลายริ้วใบตองจะทะแยงซ้ายขวาเท่ากัน



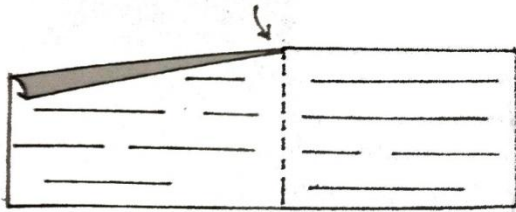
การนำไปใช้ ใช้สำหรับเย็บตกแต่งฐานกระทงลอย หรือ กระเช้าใบตอง



ภาพที่ 46 วิธีพับกลีบแบบกลีบผกา



### 1.1.6 วิธีการพับกลีบนิ้วมีอนาง

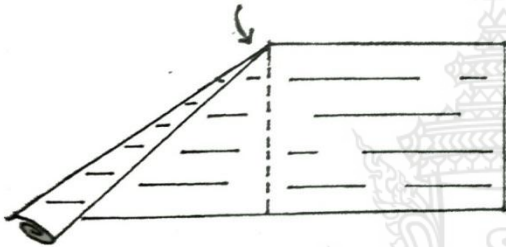


1. ฉีกใบตองกว้าง 3 นิ้ว มือซ้ายจับด้านแข็งของ  
ริมใบตอง ม้วนพับทบเข้ามาประมาณ 1/2 นิ้ว ทะแยง  
ด้านขวาไปประมาณ 3 นิ้ว ที่จุดกึ่งกลาง

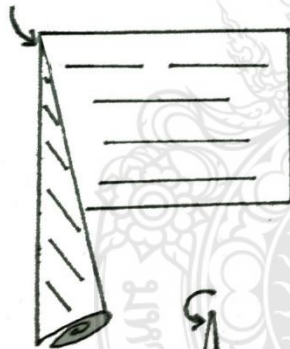
2. ม้วนโคนกลีบเข้าไปเรื่อย ๆ โดยให้ยอดอยู่คงที่

3. ม้วนไปจนเลยแนวกึ่งกลาง

4. ม้วนจนหมดริมใบตอง และพยายามปรับให้  
เส้นริมใบตองอยู่กลางโคนกลีบ

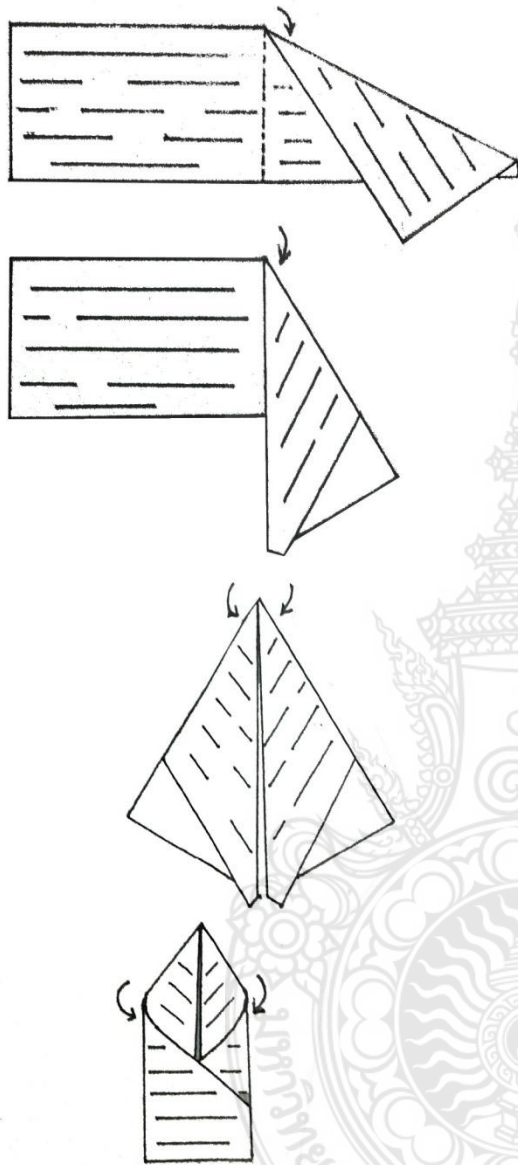


การนำไปใช้เหมาะสำหรับ การเย็บตัวลูกบายศรี  
ประกอบเป็นตัวบายศรี เป็นต้น



ภาพที่ 47 การพับกลีบนิ้วมีอนาง

### 1.1.7 วิธีการพับกลีบเล็บครุฑ

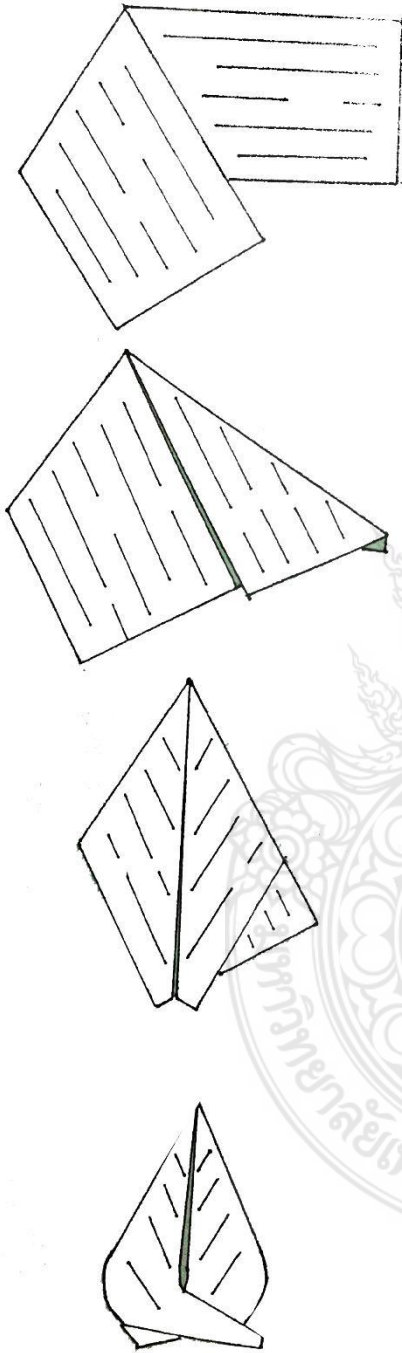


1. ฉีกใบตองกว้าง 1 ½ นิ้ว พับใบตองมือขวา 1 ครั้ง
2. พับใบตองมือขวาอีก 1 ครั้ง โดยให้ริมตองชิดกับเส้นกึ่งกลางตองพอดี
3. พับใบตองทางด้านมือขวาเหมือนขั้นตอนที่ 1.7.1 - 1.7.2
4. พับสับทบทางด้านซ้ายไขว้ไปทางขวา

การนำไปใช้เหมาะสมสำหรับ การเย็บถาดใบตองรูปทรงกลมหรือรูปทรงรี เป็นต้น

ภาพที่ 48 การพับกลีบเล็บครุฑ

### 1.1.8 วิธีกรพับกลีบบัว

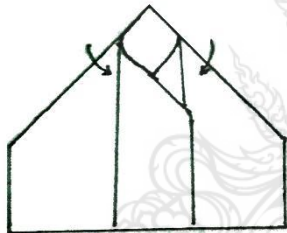
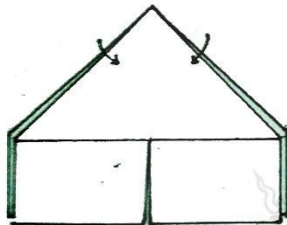
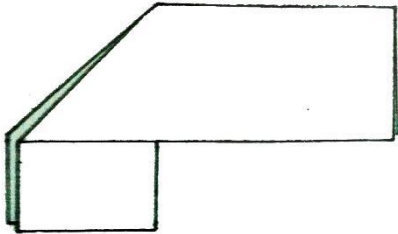


1. ฉีกใบตองกว้าง 2 นิ้ว พับริมใบตองด้านซ้ายมือมาทบขวามือ 1 ใน 3 ส่วน
2. พับริมใบตองด้านขวาลงมาชิดริมใบตองด้านซ้าย
3. พับสันทบริมใบตองขวาเข้ามาทบแนวกึ่งกลางให้พอดี จะสังเกตเห็นลายริ้วใบตองจะทะแยงซ้ายขวาเท่ากัน
4. จับมุมด้านขวากดลงด้านซ้ายยกสันทบขึ้นมาไขว้ทับด้านขวา

การนำไปใช้เหมาะสำหรับการตกแต่งฐานกระถางลอย หรือฐานกระถางดอกไม้รูปเทียนแพ

ภาพที่ 49 การพับกลีบดอกบัว

## 1.1.9 วิธีการพับเบญจมาศซ้อน



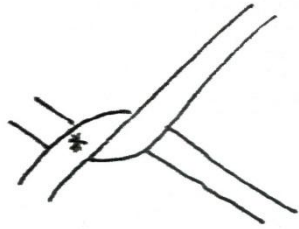
1. ฉีกใบตองกว้าง 3 นิ้ว ทบครึ่งตามความยาว
2. พับสันทบด้านซ้ายมือเข้าไปด้านในหาเส้นกึ่งกลาง
3. พับสันทบด้านขวาไปด้านใน ไปชิดกับสันทบด้านซ้ายมือ
4. พับสันทบชั้นในโดยให้ด้านซ้ายทับบนด้านขวา ทำให้เกิดร่องกลีบ
5. พับสันทบชั้นนอกทำเช่นเดียวกับชั้นตอนที่ 4 แล้วเย็บตรงกลีบให้เรียบร้อย

การนำไปใช้เหมาะสำหรับการเย็บถาดใบตองรูปต่าง ๆ การเย็บกระทงลอย เป็นต้น

ภาพที่ 50 การพับเบญจมาศซ้อน

## 1.2 การพับใบตองตกแต่งชิ้นงาน

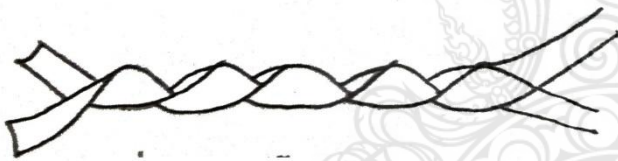
### 1.2.1 วิธีการถักนมสาว



1. ฉีกใบตองยาว  $\frac{1}{4}$  นิ้ว 2 ชั้น แล้วจับใบตอง  
ไขว้ทับกันระหว่างชั้นล่างและชั้นบน แล้วตริงหักขึ้น  
บนกลับลง ชั้นล่างไขว้ขึ้นทับทำมุมแหลม

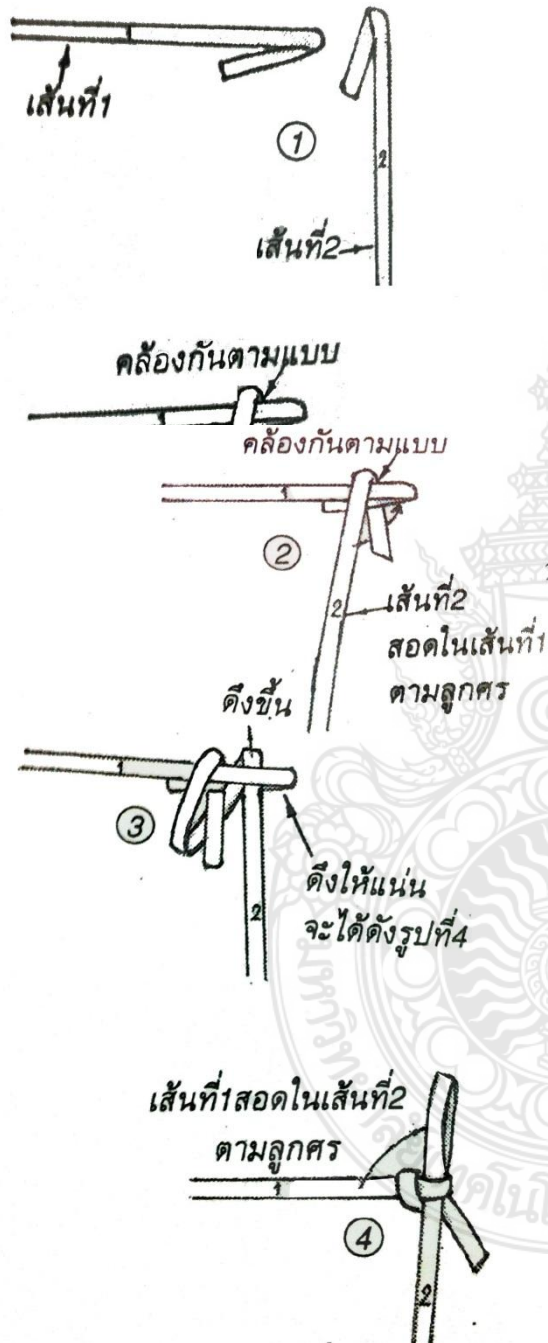
2. ถักตามขั้นตอนที่ 1 จนได้ความยาวตาม  
ต้องการ

3. เย็บตริงด้วยด้ายตลอดความยาวของการถัก  
นมสาว



ภาพที่ 51 ขั้นตอนการถักนมสาว

## 1.2.2 วิธีการถักตะขาบ



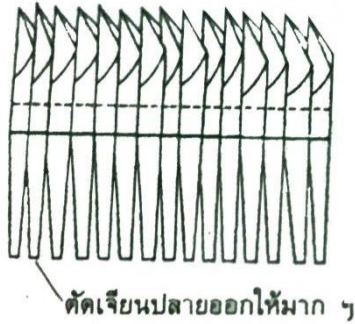
1. ฉีกใบตองยาว ½ เซนติเมตร 2 เส้น แล้วพับม้วนดังรูป
2. พันคล้องเส้นที่ 2 ทับเส้นที่ 1
3. จับห่วงเส้นที่ 2 สอดเข้าในห่วงเส้นที่ 1
4. ดึงเส้นที่ 1 ให้แน่น
5. จับห่วงเส้นที่ 1 สอดเข้าในห่วงเส้นที่ 2
6. ดึงเส้นที่ 2 ให้แน่น
7. จับห่วงเส้นที่ 2 สอดเข้าในห่วงเส้นที่ 1
8. ดึงเส้นที่ 1 ให้แน่น
9. ถักตามขั้นตอนที่ 5-8 ต่อไปเรื่อย ๆ จน

ได้ความยาวตามต้องการ



2 ขั้นตอนการประกอบงานใบตองลักษณะต่าง ๆ

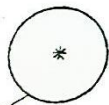
2.1 วิธีการประกอบชิ้นงานทรงสูง



2.1.1 เย็บกลีบรูปแบบต่าง ๆ จนได้ขนาดความยาวตามต้องการ ตัดเจียนส่วนล่างที่มีความหนาของใบตองหลายชั้นออก



2.1.2 เย็บต่อกลิบชั้นแรกกับกลีบสุดท้ายเข้าด้วยกัน ส่วนล่างให้มีความกว้างตามขนาดที่กำหนดไว้ แล้วเย็บตรึงส่วนล่างของปลายใบตองให้ได้รูปทรง



วางใบตองสลับทางกัน 4 ชั้น ตัดขนาดเท่ากันช่อง เย็บตรึงตรงกลางแล้วนำไปปิดกันช่องโดยใช้เข็มหมุดยึด

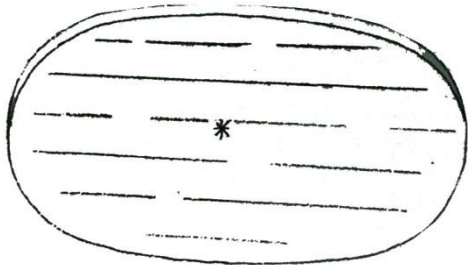


2.1.3 เย็บส่วนตกแต่งเช่น ถักนมสาวหรือถักตะขาบปิดส่วนรอยเย็บให้เรียบร้อย

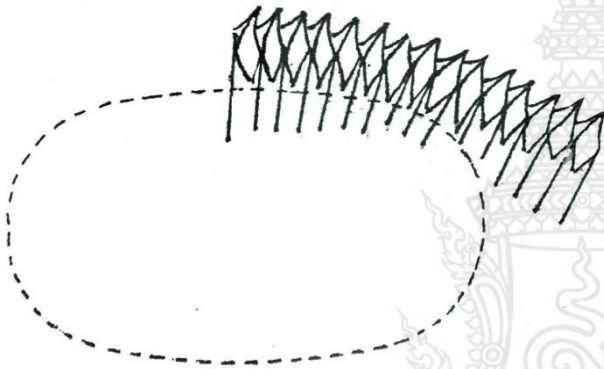
การนำไปใช้เหมาะสำหรับ การเย็บแจกันทรงสูงหรือเย็บช่องพลู

ภาพที่ 53 วิธีการประกอบชิ้นงานทรงสูง

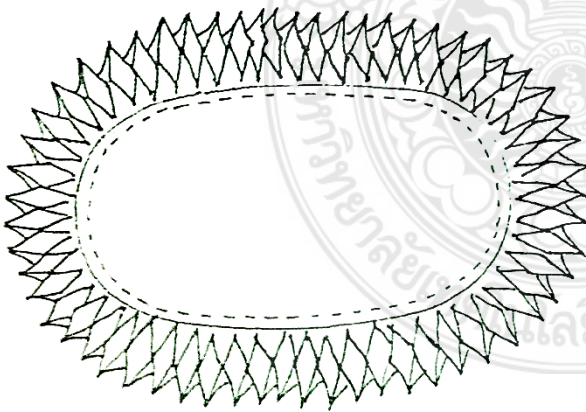
## 2.2 วิธีการประกอบชิ้นงานรูปทรงรี



2.2.1 ตัดใบตองโดยสับทางใบตอง 4 ชั้น สำหรับปิดส่วนด้านหน้า 2 ชั้น ส่วนด้านหลัง 2 ชั้นแล้วเย็บตรงตรงกลาง



2.2.2 เย็บกลีบใบตองให้ได้ตามความยาว รอบใบตองรอบใบตองรูปทรงรี นำมาเย็บประกอบกับใบตองรูปทรงรี 2 ชั้น ด้านหน้าโดยรอบ แล้วเย็บต่อกลีบใบตองชั้นแรกและชั้นสุดท้าย ให้เรียบร้อยกลมกลืนไปกับกลีบอื่น ๆ



2.2.3 เย็บตรงใบตองรูปทรงรีส่วนด้านหน้า ปิดด้านหลังของงานใบตองการเย็บตรง โดยรอบ แล้วนำไปตากแห้งด้วยถักนมหสว หรือถักตะขาบ

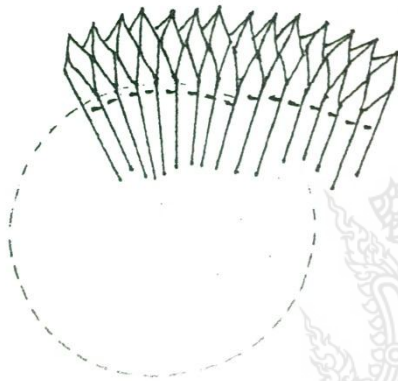
การนำไปใช้เหมาะสำหรับ การเย็บถาดใบตองใส่อาหาร



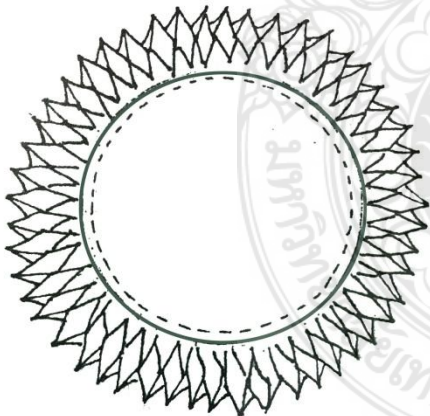
## 2.3 วิธีการประกอบชิ้นงานรูปทรงกลม



2.3.1 ตัดใบตองโดยสับทางใบตอง 4 ชั้น สำหรับปิดส่วนด้านหน้า 2 ชั้น ส่วนด้านหลัง 2 ชั้นแล้วเย็บตรึงตรงกลาง



2.3.2 เย็บกลีบใบตองให้ได้ความยาวของใบตองรูปทรงกลม นำมาเย็บประกบกับใบตองรูปทรงกลม 2 ชั้นด้านหน้า โดยรอบ แล้วเย็บต่อกลีบใบตองชั้นแรกและชั้นสุดท้ายให้เรียบร้อยกลมกลืนไปกับชั้นอื่น ๆ

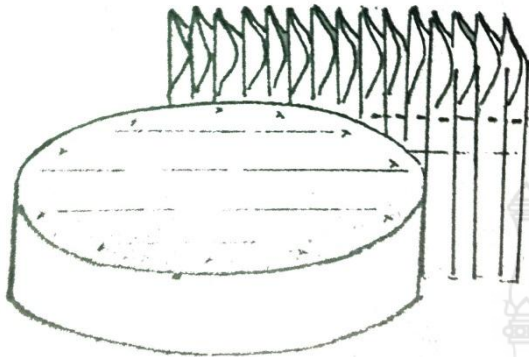


2.3.3 เย็บตรึงใบตองรูปทรงกลม ส่วนด้านหน้า ปิดด้านหลังของงานใบตอง โดยการเย็บตรึงโดยรอบ แล้วนำไปตกแต่งด้วยการถักนมสาว หรือถักตะขาบ

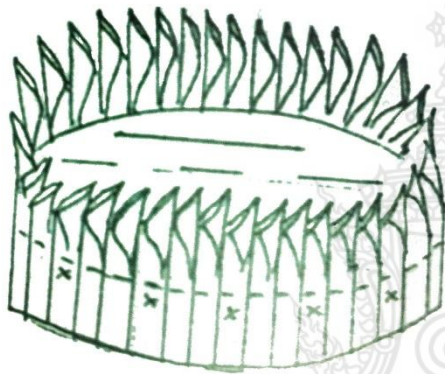
การนำไปใช้เหมาะสำหรับ การเย็บถาดใบตองใส่อาหาร เย็บรองภาชนะเช่น พาน โถก เป็นต้น

ภาพที่ 55 การประกอบชิ้นงานทรงกลม

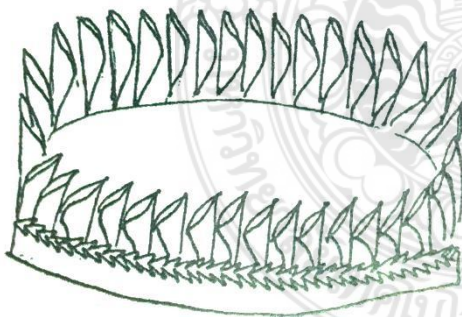
## 2.4 วิธีการประกอบชิ้นงานโดยมีฐานด้านใน



2.4.1 เย็บกลีบใบตองจนได้ความยาวเท่ากับเส้นรอบวงของฐานด้านในที่ปิดด้วยใบตองด้านบนและด้านล่างแล้ว



2.4.2 เย็บต่อกลีบชั้นแรกกับกลีบชั้นสุดท้ายให้ติดกันเป็นวงกลม ใช้เข็มหมุดปักยึดกลีบใบตองติดกับฐานโดยรอบ



2.4.3 ถักนมสาวหรือ ถักตะขาบ ปิดรอบเย็บกลีบใบตองให้เรียบร้อย

การนำไปใช้เหมาะสำหรับ การเย็บกระถางลอย การแต่งกระเช้าใบตอง เป็นต้น

ภาพที่ 56 การประกอบชิ้นงานโดยมีฐานด้านใน

## ข้อเสนอแนะ

1. ทำความสะอาดใบตองก่อนนำไปประดิษฐ์ ด้วยการใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดให้เรียบร้อย แล้วนำไปผึ่งลมให้ใบตองแห้งเล็กน้อย เพราะถ้านำไปฉีกตองหรือเย็บชิ้นงานทันที ใบตองจะแตกได้ง่าย เนื่องจากใบตองยังสดอยู่ และในระหว่างที่ทำความสะอาดใบตองนั้น เราสามารถคัดเลือกใบตองที่มีสีเขียวสม่ำเสมอ ไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไปอีกด้วย
2. พับหรือม้วนกลีบใบตอง ด้วยการจับยอดใบตองหรือยอดจิบเบา ๆ อย่างคดแน่นจนเป็นรอยหักหรือซ้ำ เพราะจะทำให้ส่วนนั้นเหี่ยวเฉาก่อนส่วนอื่น ๆ ซึ่งข้อควรระวังในการม้วนหรือพับกลีบใบตองเพื่อมิให้ใบตองช้ำนั้น ได้แก่
  - 2.1 ถ้าเป็นการเย็บยอดบายศรี หรือยอดกรวยใบตอง ควรม้วนยอดให้แข็งเพื่อความคงทน และได้รูปทรงที่สวยงาม ระหว่างที่จะนำยอดบายศรี หรือยอดกรวยไปเย็บติดกับส่วนอื่น ควรระวังอย่าให้ยอดไปกระทบกับสิ่งใด จะทำให้ยอดหักหรือซ้ำ
  - 2.2 ขณะที่เย็บส่วนประกอบบางชิ้นเสร็จเรียบร้อยแล้ว ควรแช่น้ำไว้สักครู่ แล้วจึงนำขึ้นจากน้ำ ห่อผ้าขาวบาง หรือใส่ถุงพลาสติกไว้รอการประกอบกับส่วนอื่น ๆ
  - 2.3 ระหว่างการประกอบชิ้นงานใบตอง ไม่ควรใช้มือสัมผัสกับยอดของจิบใบตองบ่อย ๆ พยายามหลีกเลี่ยง
3. ดูแลรักษางานสำเร็จ เมื่องานใบตองประดิษฐ์เสร็จเรียบร้อยแล้ว มีวิธีดูแลรักษา ดังนี้
  - 3.1 ก่อนการใช้งาน ถ้ายังไม่ถึงเวลาใช้งาน ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำคลุมชิ้นงานให้มิดชิดแล้วควรมิดึงพลาสติกครอบไว้อีกชั้นหนึ่ง ตลอดจนควรเก็บไว้ในที่เย็น ไม่ควรโดนแดด
  - 3.2 ขณะใช้งาน เช่น ในการจัดแสดงชิ้นงาน ถ้าสังเกตเห็นว่าใบตองไม่มีละอองน้ำเกาะอยู่เลย ควรฉีดน้ำเพิ่มเติม จะทำให้ใบตองดูมีสีเขียวสดอยู่เสมอ
  - 3.3 ภายหลังจากใช้งานเสร็จแล้ว ถ้ายังจะมีการนำงานใบตองใช้งานอีก ควรฉีดน้ำแล้วใช้ผ้าคลุมไว้เหมือนเดิม แต่ถ้าต้องการเก็บชิ้นงานไว้แสดงต่อไม่นานก็สามารถเก็บงานใบตองได้อีก 7-10 วัน โดยการรื้อชิ้นงานออกเป็นส่วน ๆ ส่วนตกแต่งที่เป็นดอกไม้สด ควรนำออกให้หมด แล้วนำชิ้นส่วนใบตองไปล้างน้ำให้สะอาดทุกวัน แล้วแช่น้ำไว้สักครู่ จึงนำขึ้นจากน้ำห่อด้วยผ้าขาวบาง และใส่ถุงพลาสติกเก็บไว้ในตู้เย็น เมื่อจะใช้งานครั้งต่อไปก็ให้นำมาประกอบชิ้นงานใหม่
4. ก่อนนำใบตองไปประดิษฐ์ชิ้นงาน คือ ควรใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อน แล้วนำไปผึ่งลมให้ใบตองแห้งเล็กน้อย เพราะถ้านำไปฉีกตองหรือเย็บชิ้นงานเลย ใบตองจะแตกได้ง่าย เพราะใบตองยังสดอยู่ และในระหว่างที่ทำความสะอาดใบตอง เราสามารถคัดเลือกใบตองที่มีสีเขียวสม่ำเสมอ ไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไปได้อีกด้วย

5. ขณะที่กำลังเย็บชิ้นงาน หมายถึง ระหว่างที่พับกลีบใบตองหรือม้วนกลีบใบตองน้ำหนักมือที่ใช้จับยอดใบตองหรือยอดจีบ ควรเบามือ อย่ากดแน่นจนเป็นรอยหักจะทำให้ส่วนนั้นเหี่ยวเฉาก่อนส่วนอื่น ๆ
6. การดูแลรักษาเมื่องานสำเร็จ ควรทำดังนี้
  - 6.1 ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำคลุมชิ้นงานให้มิดชิด ถ้ายังไม่ถึงเวลาใช้งาน ควรมีถุงพลาสติกครอบไว้อีกชั้นหนึ่งก็จะดีมาก และควรเก็บไว้ในที่เย็นควรโดยแสงแดด
  - 6.2 ขณะที่จัดแสดงชิ้นงาน สังเกตเห็นว่า ใบตองไม่มีละอองน้ำเกาะอยู่ ควรฉีดน้ำเพิ่มเติม จะทำให้ใบตองดูมีสีเขียวสดอยู่เสมอ
  - 6.3 เมื่อจบจากการสาธิต หรือแสดงชิ้นงานควรฉีดน้ำ แล้วใช้ผ้าคลุมไว้เหมือนเดิม แต่ถ้าต้องการเก็บชิ้นงานไว้แสดงอีกครั้ง ก็สามารถเก็บชิ้นงานใบตองไว้ได้อีก 7-10 วัน โดยการรื้อชิ้นงานออกเป็น ส่วน ๆ ส่วนตกแต่งที่เป็นดอกไม้สด ควรนำออกให้หมด แล้วนำชิ้นส่วนใบตองไปล้างน้ำให้สะอาดทุกวัน แล้วแช่น้ำไว้สักครู่ นำขึ้นจากน้ำห่มผ้าขาวบาง ใส่ถุงพลาสติกแช่ตู้เย็นไว้ เมื่อจะใช้งานครั้งต่อไปก็นำมาประกอบชิ้นงานใหม่



## การนำไปใช้

งานใบตองสามารถนำไปใช้ได้หลากหลายรูปแบบดังนี้

### ประเภทของงานใบตอง

### การนำไปใช้

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1. การห่อขนมและอาหาร   | <p>1.1 นำไปห่อหรือบรรจุอาหารประเภทแห้ง ไม่มีน้ำ เช่น ข้าวเหนียวแห้งต่าง ๆ พริกชี้หนู</p> <p>1.2 นำไปห่อหรือบรรจุอาหาร แล้วนำไปนึ่งหรือปิ้ง โดยใช้ความร้อนเช่น ขนมใส่ไส้ ขนมเทียนสลัดงา ข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวต้มจิ้ม</p>   |
| 2. กระทงใส่ขนมและอาหาร | 2.1 นำไปใส่บรรจุอาหารหรือขนม เช่น กระทงห่อหมก กระทงตะโก้ ข้าวห่อใบตอง   |
| 3. กระทงดอกไม้         | 3.1 นิยมเย็บเป็นกระทงพร้อมกรวยครอบ ใช้สำหรับใส่ดอกไม้ใช้สำหรับวางบนรูปเทียนแพ สำหรับไหว้ผู้ใหญ่หรือ กระทงดอกไม้รูปเทียนแพสำหรับลาอุปสมบท  |
| 4. กระทงลอย            | 4.1 นิยมประดิษฐ์ในช่วงเทศกาลวันลอยกระทง มีรูปแบบและขนาดที่แตกต่างกันไป แล้วแต่ผู้ประดิษฐ์จะออกแบบ แต่ส่วนมากตัวกระทงจะประดิษฐ์ด้วยใบตองเป็นสำคัญ  |
| 5. ถาดใบตอง            | 5.1 ใช้สำหรับวางลงบนภาชนะรูปทรงต่าง ๆ หรือจะไม่มีภาชนะรองรับก็ได้ ใช้สำหรับจัดวางอาหาร ขนมหรืองานประดิษฐ์ดอกไม้สดแบบไทย ๆ เพื่อแสดงเอกลักษณ์วัฒนธรรมของไทยที่มีคุณค่า   |
| 6. บายศรี              | 6.1 ใช้สำหรับการประกอบพิธีกรรม หรือพิธีทางศาสนาพราหมณ์ เช่น บายศรีปากชาม ในพิธีบวงสรวง สึงเวຍບູຮາ ຫຼື ທາງສາສນາພຣາມມ໌ ທັ້ວ ໆ ໄປ ຫຼື ພິຣີບາຍສຣີໃຫຍ່ ໃຊ້ໃນພິຣີສຳຄັດຸ່ເຊັ່ນ ບາຍສຣີທູລພຣະ ຂວັດຸ່ຂ່າວເຊັ່ງໃຫມ່ ສ່ວນບາຍສຣີຣາຮຸຸ້ໃຊ້ທຳແຮກເກັດ ທຳຂວັດຸ່ ບວຸຂເຊັ່ນຣ - ບວຸຂນາດ ເປັ່ນຕັ່ນ |

## ใบงาน

### ชื่องาน

การประดิษฐ์บายศรีปากชาม



ภาพที่ 57 บายศรีปากชาม

### จุดประสงค์ทั่วไป

ประดิษฐ์บายศรีปากชามได้

### จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประดิษฐ์บายศรีปากชามได้
2. อธิบายส่วนประกอบของงานบายศรีปากชามได้
3. อธิบายวิธีการประดิษฐ์บายศรีปากชามได้
4. ปฏิบัติการประดิษฐ์บายศรีปากชาม

## วัสดุที่ใช้

1. ใบตองตานี
2. ข้าวสุกปากหม้อ
3. ไข่ต้ม
4. แดงกวา
5. กล้วยน้ำว้า
6. ดอกกุหลาบมอญ
7. ดอกพุด
8. ไม้แหลมเสียบยอดกรวย

## เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เข็มมือ เบอร์ 9
2. ชามใส่บายศรี
3. กรรไกร

## การสอนทั่วไป

1. ผู้สอนอธิบายขั้นตอนการประดิษฐ์บายศรีปากชาม โดยการใช้ภาพประกอบ
2. ผู้สอนสาธิตการพับตัวบายศรี การตัดตัวแมงดา และการม้วนกรวยข้าว
3. ผู้สอนมีชิ้นงานสำเร็จของบายศรีปากชาม ให้นักศึกษาชม
4. ให้นักศึกษาปฏิบัติการประดิษฐ์บายศรีปากชาม จากรูปแบบที่กำหนดให้
5. ผู้สอนคอยดูแลนักศึกษาและให้คำแนะนำในขณะที่ปฏิบัติงาน

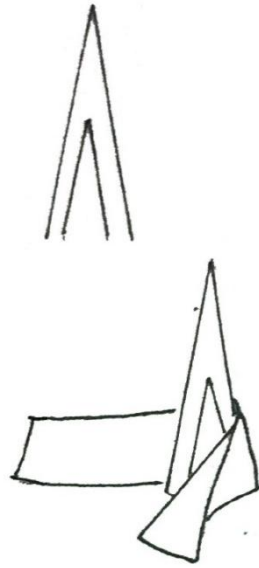
## ขั้นปฏิบัติงาน

1. ฉีกใบตอง ดังนี้						
1.1 ต้วยอดหรือตัวแม่ฉีกตองกว้าง	3	นิ้ว	3	ชิ้น		
1.2 ตัวลูก	ฉีกตองกว้าง	2 ½	นิ้ว	18	ชิ้น	
1.3 ผ้านุ่ง	ฉีกตองกว้าง	2 ½	นิ้ว	36	ชิ้น	
1.4 กรวยข้าว	ฉีกตองกว้าง	8	นิ้ว	2	ชิ้น	
1.5 ตัวแมงดา	ฉีกตองกว้าง	2	นิ้ว	3	ชิ้น	
1.6 ผ้านุ่ง	ฉีกตองกว้าง	7 ½	นิ้ว	30	ชิ้น	
1.7 เกิร์ตแมงดา	ฉีกตองกว้าง	7	นิ้ว	36	ชิ้น	



## 2. เย็บตัวบายศรี จำนวน 3 ตัว

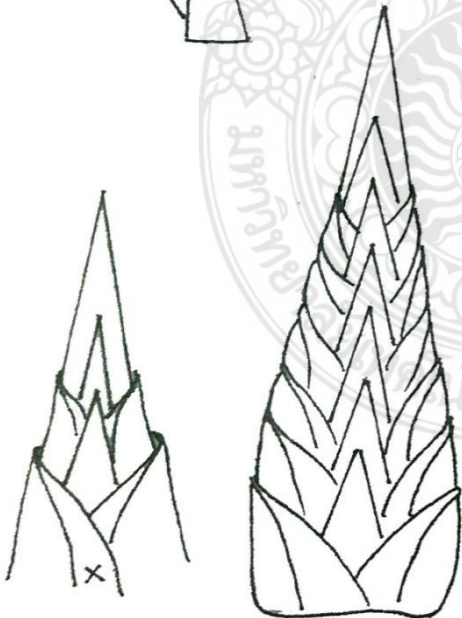
2.1 นำใบตองตัวแม่มา้วนให้ได้ 7 ครั้ง จึงจะเรียวยแหลมดี



2.2 นำใบตองฝ้านุงมานุงที่ สะโพก 2 ข้างของตัวยอด ข้างละ 1 ฝืน โดยให้ต่างจาก ยอดข้างละ 2 นิ้ว



2.3 นำใบตองตัวลูกมา้วนให้ได้ 7 ครั้ง นำมาวางลดด้านหน้าตัวแม่ โดยให้ยอดตองห่าง จากยอดของตัวแม่ 1 ½ นิ้ว แล้วนุงผ้าทับอีก 2 ฝืน ห่างจากฝืนแรก ¼ นิ้ว



2.4 ทำเช่นเดียวกับข้อ 2.3 จน ได้ตัวลูก 6 ตัว ฝ้านุง 12 ฝืน รวมได้ 7 ยอด การม้วน ตัวลูกนี้ควรขยายให้ใหญ่ขึ้นทีละน้อยตามลำดับ จะได้ บายศรี 1 ตัว ทำเช่นเดิม จนได้บายศรีครบ 3 ตัว

ภาพที่ 58 ขั้นตอนการประดิษฐ์บายศรี

### 3. เย็บตัวแมงดา จำนวน 3 ตัว



3.1 ม้วนตัวแมงดาเป็นกลีบเล็บมือนาง



3.2 พับกลีบกุหลาบสวมเข้าสะโพกซ้ายขวาแล้วเย็บ  
ตรึง



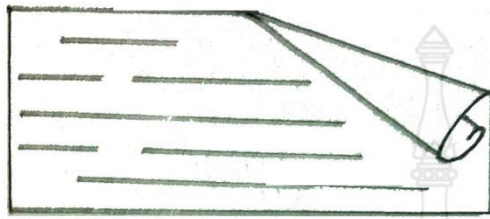
3.3 พับกลีบเล็บครุฑเป็นเกล็ดแมงดา เย็บติด  
ด้านหน้า

3.4 เย็บตามขั้นตอนที่ 3.2 - 3.3 จนได้ขนาดที่  
ต้องการ ทำเช่นนี้ 3 ตัว

ภาพที่ 59 ขั้นตอนการประดิษฐ์บายศรี (ต่อ)

#### 4. ทำกรวยข้าว จำนวน 1 กรวย

4.1 นำตองกรวยข้าวทั้ง 2 ชั้น มาวางสับเส้นทางตอง เพื่อมิให้ตองแตก ม้วนเป็นรูปกรวย



แหลม โดยให้ความสูง ของกรวยเท่ากับความสูง ของยอดบายศรี ส่วนความกว้างของปากกรวย จะกว้างประมาณ 2 นิ้ว แล้วเย็บตรงตองข้าง กรวย ตัดปากกรวยให้เรียบร้อย

4.2 นำกรวยข้าวมาอบปากกรวยให้ เรียบร้อย แล้วบรรจุข้าวปากหม้อ ปิดปากกรวย ด้วยใบตองทรงกลม

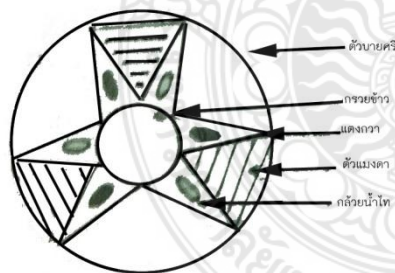


#### 5. ทำส่วนตกแต่งบายศรีปากชาม

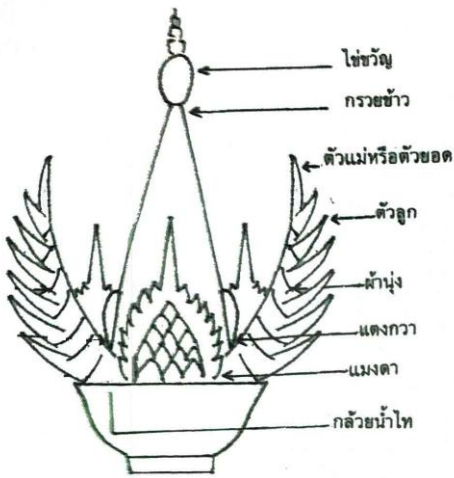
5.1 นำดอกกุหลาบมอญมาร้อยตุ้ม ใส่ไม้ ทางมะพร้าว 1 ตุ้ม

5.2 นำไข่ไก่ต้มสุกแล้ว ปอกเปลือก 1 ฟอง

5.3 นำแตงกวาและกล้วยน้ำไทมาตัดหัว ท้ายออกเล็กน้อย แล้วผ่าตามยาวกะให้ได้ 3 ส่วน แล้วนำมาประกบคู่กันไว้ 3 คู่



ภาพที่ 60 กรวยข้าวและ ตกแต่งบายศรีปากชาม



ภาพที่ 61 ไบศรีปากชาม

## 6. ประกอบบายศรีปากชาม

6.1 นำตัวบายศรีทั้ง 3 ตัว มาพับชายบายศรี แล้วใช้ไม้ไผ่เหลาแหลมยาว 2 ½ นิ้ว แทนที่ชายบายศรีให้ทะลุแล้วคลี่ออก ให้บายศรีตั้งได้

6.2 นำตัวบายศรีทั้ง 3 ตัว วางลงก้นชาม โดยให้ชายบายศรีชนกัน

6.3 นำกรวยข้าววางในช่องกลาง โดยใช้ไม้ไผ่แหลมเสียบจากยอดกรวยข้าวลงไปถึงก้นชาม โดยให้ยอดไม้ไผ่เหลือไว้สำหรับเสียบไข่ต้ม

6.4 นำตัวแมงดามาวางช่องว่างระหว่างตัวบายศรีทั้ง 3 ช่อง

6.5 นำแตงกวาและกล้วยน้ำไทที่ประกบคู่ไว้ 3 คู่ มาวางพนมรอบกรวยข้าว ตรงช่องเดียวกับแมงดา

6.6 นำไข่ต้มมาเสียบที่ยอดกรวยข้าว

6.7 นำตุ้มกุหลาบมาปักต่อยอดไข่ต้ม

6.8 นำดอกพุดมาปักตามยอดตัวบายศรีทั้งหมด

## ข้อเสนอแนะ

1. การเลือกทอง ควรใช้ใบทองตานีที่มีความเขียวสม่ำเสมอ และก่อนนำไปใช้ควรเช็ดทองให้สะอาด ผึ่งลมให้ทองนึ่งเล็กน้อย
2. การม้วนตัวลูก ควรม้วนเตรียมไว้ให้ครบเสียก่อน แล้วจึงเย็บตัวบายศรีจะสะดวกยิ่งขึ้น
3. การนุ่งผ้านุ่ง ควรดึงชายผ้าให้ตึงเพื่อตัวผ้าจะได้แนบสนิทกับตัวบายศรี
4. การเย็บตัวบายศรีทั้ง 3 ตัว ระหว่างที่เย็บควรวัดให้ยอดตัวลูกและตัวแม่เท่ากันทั้ง 3 ตัว
5. การประกอบไข่ต้มบนยอดบายศรี ควรมีฐานใบทองเล็ก ๆ ระหว่างยอดกรวยข้าวกับไข่ มิฉะนั้นยอดทองที่แหลมจะทิ่มไข่ต้มตกลงบนยอดกรวยข้าว

### ลักษณะที่ดีของบายศรีปากชาม

1. สัดส่วนของยอดกรวยและตัวบายศรี ควรสูงเท่ากันหรือยอดกรวยข้าวสูงกว่าเล็กน้อยก็ได้ แต่ไม่ใช่ตัวบายศรีสูงกว่า ยอดกรวยข้าวจะดูไม่สวย
2. การเย็บจำนวนตัวลูก จะมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับกรนำไปใช้หรือขนาดของภาชนะที่บรรจุบายศรี ควรปรับใช้ให้เหมาะสม
3. ลักษณะของตัวลูกบายศรี ควรมีความยาวลดหลั่นที่สม่ำเสมอทั้ง 3 ตัว

### หนังสืออ้างอิง

เรณู ขำเลิศ. “การประดิษฐ์เครื่องใช้ด้วยใบตอง” กรุงเทพฯ : วิทยาเขตโชติเวช, ม.ป.ป.(สำเนา)

มณีรัตน์ จันทนะผะลิน. งานใบตอง. กรุงเทพฯ : อมรินทร์การพิมพ์, 2525.



## แนวทางการประกอบธุรกิจรับจัดดอกไม้ และเครื่องประกอบพิธีมงคลสมรส

ธุรกิจรับจัดดอกไม้ ได้รับความนิยมนิยมเพิ่มมากขึ้นเนื่องจากปัจจุบันนิยมนำดอกไม้มาเป็นสื่อแสดงความรัก ความยินดี ความเสียใจ และโอกาสต่าง ๆ มากขึ้นส่งผลให้ธุรกิจรับจัดดอกไม้ขยายตัวตามไปด้วย จุดเด่นของธุรกิจนี้ ใช้ทุนไม่มากนักใช้แรงงานน้อย แต่ต้องมีกลยุทธ์ทางการตลาดที่สนองความต้องการลูกค้า และมีช่องทางจัดจำหน่ายที่หลากหลายเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายทุกกลุ่ม

ผู้ประกอบการธุรกิจรับจัดดอกไม้ที่จะประสบความสำเร็จ ต้องคำนึงถึงปัจจัยหลายประการ ดังนี้

1. ผู้ประกอบธุรกิจควรมีความรู้ความสามารถ และความพร้อมทางด้านเงินทุน
  - 1.1. เป็นผู้ที่ชอบเรียนรู้อยู่ตลอดเวลา ไม่ว่าจะเป็นการหาหนังสือมาอ่านเพิ่มเติม หรือการศึกษา ดูงานประกวดการจัดดอกไม้ตามที่ต่าง ๆ เพื่อนำมาพัฒนารูปแบบให้ดีขึ้น
  - 1.2. มีความรู้ในเรื่องดอกไม้และวิธีการจัดดอกไม้เพราะการจัดดอกไม้เป็นงานศิลปะประเภทหนึ่งที่ต้องอาศัยความประณีตและความละเอียดอ่อน
  - 1.3. ต้องมีทำเลที่ตั้งที่เหมาะสม เพราะทำเลที่ตั้งถือเป็นหัวใจสำคัญที่ช่วยให้ธุรกิจประสบความสำเร็จได้เร็วขึ้น
  - 1.4. ความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า เช่น ราคาค่าบริการการจัดดอกไม้ จะต้องไม่สูงเกินความเป็นจริง ดอกไม้ที่นำมาใช้จัดต้องเป็นไปตามที่ลูกค้าสั่ง หรือตามที่ตกลงกันไว้
  - 1.5. การส่งมอบสินค้าให้ตรงเวลา เป็นการบริการหนึ่ง ที่สามารถสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าในระยะยาว
  - 1.6. บุคลิกเป็นกันเอง มีจิตใจที่พร้อมจะให้บริการ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าทุกคน ยิ้มแย้มแจ่มใสอยู่ตลอดเวลา หากมีเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการ หรือธุรกิจอื่นที่ต้องใช้บริการจัดดอกไม้เป็นประจำ จะทำให้ประสบความสำเร็จมากยิ่งขึ้น

2. นักกลยุทธ์การตลาด มาใช้เพื่อให้เกิดความแตกต่าง สามารถแข่งขันได้ มีผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ราคายุติธรรม มีช่องทางจัดจำหน่ายที่หลากหลาย มีการส่งเสริมการขายที่ตรงตามความต้องการของลูกค้า เช่น การนำผัก ผลไม้ สมุนไพร เข้ามาในการตกแต่งช่อดอกไม้ ให้แปลกตาและกลมกลืนเข้ากันได้ดี ผลิตภัณฑ์บ่งบอกความหมายของการมอบให้ มีลักษณะให้เลือกหลากหลาย เช่น แบบทั่วไป วัสดุเลียนแบบธรรมชาติ และวัสดุธรรมชาติ เช่น กระบองไม้ไผ่ กะลามะพร้าว ภาชนะที่ทำมาจากต้นตาล ต้นมะพร้าว

3. การจดทะเบียนพาณิชย์ กรมทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์ ทำหน้าที่รับจดทะเบียนพาณิชย์ สำหรับธุรกิจการจัดดอกไม้ จะเข้าข่ายตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง ให้ผู้ประกอบการพาณิชย์ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ ๑๑) พ.ศ. ๒๕๕๓” (๒) การขายสินค้าไม่ว่าอย่างใด ๆ อย่างเดียว หรือหลายอย่างก็ตาม คิดรวม ทั้งสิ้นในวันหนึ่ง วันใดขายได้เป็นเงินตั้งแต่ ๒๐ บาทขึ้นไป หรือมีสินค้าดังกล่าวไว้เพื่อขายมีค่ารวมทั้งสิ้นเป็นเงินตั้งแต่ ๕๐๐ บาทขึ้นไป

การเสียภาษี กรมสรรพากร ทำหน้าที่จัดเก็บภาษี กรณีจดทะเบียนพาณิชย์ ร้านค้าหรือบุคคลธรรมดาหรือห้างหุ้นส่วนสามัญ เสียภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา กรณีจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด จะเสียภาษีนิติบุคคล และหรือภาษีมูลค่าเพิ่ม

การชำระภาษีป้าย การชำระภาษีป้ายผู้ประกอบการศึกษารายละเอียดได้ที่ ศาลาว่าการ กรุงเทพมหานคร กรณีที่ผู้ประกอบการมีร้านอยู่ในต่างจังหวัด ให้ยื่นชำระภาษีป้ายได้ ณ ที่ทำการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่ป้ายนั้นติดตั้งหรือแสดงอยู่

#### 4. กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

ผลิตภัณฑ์ดอกไม้ เป็นสินค้าที่ไม่มีรูปแบบที่แน่นอน ลูกค้าจะเลือกวัสดุและดอกไม้ที่ใช้จัดตาม ความพึงพอใจและราคา ดังนั้นการจัดแบ่งกลุ่มลูกค้าหากแบ่งตามระดับของรายได้สามารถจัดแบ่งได้เป็น 3 ระดับ ดังนี้

- ระดับล่าง เป็นกลุ่มลูกค้าที่มีรายได้น้อย ไม่เน้นรูปแบบ แต่เน้นปริมาณ การจัดดอกไม้ต้องมี ราคาไม่แพง

- ระดับกลาง เป็นกลุ่มลูกค้าที่มีรายได้ระดับปานกลาง เน้นรูปแบบ ไม่เน้นปริมาณ และราคาจะ ต้องไม่ถูกหรือแพงจนเกินไป

- ระดับสูง เป็นกลุ่มลูกค้าที่มีรายได้สูง เน้นรูปแบบ และชนิดของดอกไม้ ไม่เน้นปริมาณ ทำให้การจัด ดอกไม้สามารถตั้งราคาสูงได้

สินค้าควรมีให้เลือกสำหรับลูกค้าทุกระดับ หรือมีให้เลือกมากพอสำหรับลูกค้าส่วนใหญ่

#### 5. การเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าด้วยการให้บริการ

การเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าด้วยการให้บริการในรูปแบบต่าง ๆ ถือเป็น การสร้างความประทับใจให้ แก่ลูกค้าได้ทางหนึ่ง ดังนั้นผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจรับจัดดอกไม้ จำเป็นต้องให้ความสำคัญเรื่องการบริการ เช่นกัน เช่น บริการส่งสินค้าและโอนเงินออนไลน์ การบริการจัดส่งด่วนพิเศษ การให้บริการถ่ายรูปสินค้าก่อน ส่ง และถ่ายรูปสินค้าคู่กับผู้รับสินค้า หรืออื่น ๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ

#### 6. สินค้าหลัก สินค้าเสริมรายได้

สินค้าที่ทำรายได้หลักให้กับร้านรับจัดดอกไม้ คือ การรับจัดกระเช้า ช่อ แจกกัน พวงหรีด พวงมาลัย ต่าง ๆ พานพุ่ม ชั้นหมาก บายศรี ฯลฯ ทั้งในและนอกสถานที่



สินค้าเสริมรายได้ ร้านรับจัดดอกไม้สามารถสร้างธุรกิจเสริมรายได้ คือ

- จำหน่ายและรับจัดดอกไม้ประดิษฐ์
- จำหน่ายสินค้าก๊ิบซ้อป
- ประดิษฐ์การทอวยพรจากกระดาษสา
- รับสอนจัดดอกไม้สด-แห้ง ตามหลักสูตรมาตรฐานสากล

## 7. สวนผสมทางการตลาด

7.1 ผลิตภัณฑ์ (Product) รูปแบบการจัดดอกไม้ ได้แก่ ช่อดอกไม้ แจกัน กระเช้าดอกไม้ กระเช้าผลไม้ พวงหรีด บายศรี เครื่องประกอบพิธีมงคลสมรส ได้แก่ พานรดน้ำ พานขันหมาก ชุ่มงานวิวาห์และการจัดดอกไม้ตกแต่งเวที หรือการจัดในงานพิธีต่าง ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าในทุกๆระดับ และเพื่อขยายกลุ่มลูกค้าได้มากขึ้นอีกด้วย

7.2 ราคา (Price) ปัจจัยในการตั้งราคา คือ ต้นทุน ประกอบด้วย

ต้นทุนผันแปร ได้แก่ ค่าดอกไม้สด ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา ค่าอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้

ต้นทุนคงที่ ได้แก่ ค่าตู้แช่ดอกไม้ ค่าเช่าสถานที่ ค่าตกแต่งร้าน เงินเดือนพนักงาน เป็นต้น

ค่าบริการของร้านรับจัดดอกไม้ในย่านเดียวกัน ส่วนใหญ่ ร้านจะคิดอัตราค่าบริการให้อยู่ในระดับมาตรฐานเดียวกันกับร้านรับจัดดอกไม้อื่น ๆ เมื่อร้านเป็นที่นิยมของลูกค้าแล้ว การคิดอัตราค่าบริการอาจจะค่อย ๆ เพิ่มขึ้นตามผลงานที่จัดออกมาได้

การตั้งราคาขายดอกไม้ตามหลักสากล คือ ต้องคิดราคาขาย 4 เท่าของต้นทุน เพราะต้องเผื่อเสียด้วย

คำนวณโดยต้นทุนผันแปร + ต้นทุนคงที่จัดสรร X 4.5 เท่าของต้นทุน

- ต้นทุนผันแปร ประกอบด้วย ค่าดอกไม้สด ค่าวัสดุในการจัดดอกไม้ ค่าเช่าสถานที่ เงินเดือนพนักงาน เป็นต้น
- ต้นทุนคงที่จัดสรร ประกอบด้วย ค่าตกแต่งร้าน ค่าตู้แช่ดอกไม้ ค่าเสื่อมราคาสิ่งปลูกสร้าง ค่าอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดดอกไม้ เป็นต้น

### ค่าบริการของการจัดดอกไม้

1	ตุ๊กตาอุ้มช่อ	1200 - 3500
2	ช่อดอกไม้	400 - 1500
3	ช่อดอกช็อคโกแลต	1300 - 6000
4	กระเช้าผลไม้	1500 - 2800
5	แจกันดอกไม้	500 - 1500
6	กระเช้าดอกไม้	1200 - 2500
7	พวงหรีด	2500 - 4500
8	การจัดหน้าศพ	5500 - 7000
9	การจัดสถานที่งานแต่งงาน	25000 - 100000
10	ชุดพานขันหมากขันหมั้น+ขนมมงคล	8000 - 25000
11	พานรดน้ำสังข์ พร้อมสังข์	3000 - 5500
12	มาลัยสมรส	1000 - 2500
13	มาลัยคล้องมือ	1200 - 2500
14	มาลัยขำร่วย	200 - 400

หมายเหตุ อัตราค่าบริการของการจัดดอกไม้ อาจเปลี่ยนแปลงได้ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับชนิดของดอกไม้ และรูปแบบการจัด

#### 7.3 ทำเลที่ตั้ง

ถ้าเป็นทำเลตามย่านแหล่งธุรกิจ หรือแหล่งชุมชน ค่าเช่าสถานที่ก็จะแพงตามไปด้วย แต่ถ้าเป็นทำเลที่ไม่ค่อยมีผู้คนพลุกพล่าน ค่าเช่าจะถูกกลง ผลตอบแทนที่ได้รับอาจน้อยกว่า เมื่อเทียบกับทำเลในย่านแหล่งธุรกิจหรือแหล่งชุมชน

#### 7.4 ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place)

ธุรกิจรับจัดดอกไม้สด สามารถแบ่งการจัดจำหน่ายได้เป็น 2 ช่องทางใหญ่ๆ คือ การจำหน่ายผ่านทางหน้าร้าน และการจำหน่ายผ่านทางอินเทอร์เน็ต

7.4.1 การจำหน่ายผ่านทางหน้าร้าน เป็นช่องทางการจัดจำหน่ายที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ทุกระดับ อย่างไรก็ตาม การขายผ่านทางหน้าร้านจะต้องคำนึงถึงปัจจัย ดังต่อไปนี้

1. ทำเลที่ตั้ง ผู้ประกอบการควรเลือกทำเลที่ตั้งที่อยู่ในย่านชุมชน หรือใกล้กับกลุ่มเป้าหมาย เช่น ร้านรับจัดดอกไม้ที่เน้นการจัดช่อ กระเช้า หรือแจกันดอกไม้เป็นหลัก ควรหาทำเลในย่านที่มีสำนักงานอยู่มาก หรือใกล้กับศูนย์การค้า ถ้าเป็นร้านรับจัดดอกไม้ที่เน้นการจัดพวงหรีด หรือดอกไม้หน้าศพ

เป็นหลัก ผู้ประกอบการควรหาทำเลที่อยู่ใกล้ๆ กับวัด เพราะลูกค้าส่วนใหญ่จะเลือกใช้บริการจากร้านที่สะดวกที่สุด เช่น ร้านที่อยู่ใกล้ที่ทำงาน ใกล้บ้าน ใกล้วัด เป็นต้น

2 การตกแต่งร้าน ผู้ประกอบการควรจัดร้านให้ดูทันสมัย สะอาด มองแล้วสบายตา ส่วนรูปแบบการจัดโชว์ดอกไม้ภายในร้าน ควรจัดให้เด่น สะดุดตา มองเห็นชัดเจน มีตัวอย่างการจัดที่เหมาะสมกับทุกโอกาส และการจัดโชว์ดอกไม้ควรเปลี่ยนแปลงรูปแบบอยู่เสมอ เพื่อดึงดูดความสนใจจากลูกค้าอยู่ตลอด



ภาพที่ 62 การจัดร้านขายดอกไม้

7.4.2. การจำหน่ายผ่านทางอินเทอร์เน็ต เป็นช่องทางการจัดจำหน่ายที่มีต้นทุนต่ำ และสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้มากขึ้น ตามจำนวนผู้ใช้บริการอินเทอร์เน็ต สำหรับข้อมูลที่จะนำมาลงในเว็บไซต์ควรมีรายการ ดังนี้

#### 1. รูปแบบของการบริการ

Catalog รูปแบบการจัดดอกไม้ชนิดต่าง ๆ พร้อมทั้งราคา นอกจากนี้ ลูกค้ายังสามารถสั่งให้จัดแบบพิเศษได้ เช่น ชนิดของดอกไม้ที่ต้องการ จำนวนดอกไม้ รูปแบบการจัด เป็นต้น

#### 2. วิธีการสั่งซื้อสินค้า และส่งสินค้า

การส่งสินค้าทางอินเทอร์เน็ตนั้น ข้อมูลที่สำคัญ คือ ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของผู้ส่ง และชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของผู้รับ พร้อมทั้งสถานที่จัดส่ง วัน เวลา และข้อความบนบัตรอวยพรที่ต้องการให้จัดส่ง (ปกติ ลูกค้าควรส่งล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน หากเป็นช่วงเทศกาลลูกค้าควรส่งล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน)

วิธีการชำระเงิน ลูกค้าสามารถเลือกชำระค่าสินค้าได้ 2 วิธี ดังนี้

1. ชำระด้วยเงินสด หรือการโอนเงินผ่านธนาคารตามที่ได้ระบุไว้ ซึ่งควรมีระบุไว้ 2-3 ธนาคาร โดยต้องสามารถตรวจสอบยอดเงินได้ทันที

2. ชำระผ่านบัตรเครดิต

3. ชำระผ่าน ระบบ Mobile-banking

สำหรับข้อมูลอื่นๆ เพื่อประกอบเว็บไซต์ ผู้จัดทำอาจใส่เนื้อหา รายละเอียด และภาพเกี่ยวกับเรื่องดังต่อไปนี้

1. วิธีการดูแลรักษาดอกไม้ เป็นการแนะนำเทคนิคง่าย ๆ เกี่ยวกับการดูแลรักษา ดอกไม้ให้สดและอยู่ได้นาน

2. Gallery ภาพดอกไม้ รวมรูปภาพดอกไม้สวยๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงความหมายของดอกไม้แต่ละชนิดด้วย

#### 8. การส่งเสริมการตลาด (Promotion)

ผู้ประกอบการแต่ละคนอาจมีวิธีการส่งเสริมการตลาดที่แตกต่างกัน เช่น

- ทำป้ายโฆษณาหน้าร้านให้สะดุดตา มองเห็นง่าย
- ทำโบรชัวร์ แผ่นพับ และเอกสารอื่น ๆ เพื่อเผยแพร่ร้านให้เป็นที่รู้จัก
- ทำบัตรสมาชิก เพื่อมอบส่วนลดพิเศษให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการเป็นประจำ
- ให้ส่วนลดพิเศษสำหรับลูกค้าที่แนะนำเพื่อนมาใช้บริการ
- ส่งภาพที่จัดแล้วให้ดูก่อนส่งมอบสินค้า
- จัดรายการสะสมยอดการสั่งซื้อ เพื่อรับของกำนัล

โดยปกติ ร้านรับจัดดอกไม้จะไม่ค่อยส่งเสริมการตลาดด้วยวิธีการลดราคา แต่จะเน้นการพัฒนา รูปแบบการบริการ จนลูกค้าเกิดความประทับใจและเชื่อมั่นในการบริการของร้าน

### สภาพการแข่งขันในตลาด

สภาพการแข่งขันของธุรกิจรับจัดดอกไม้สดมีแนวโน้มสูงขึ้น เนื่องจากอาชีพรับจัดดอกไม้ใช้เงินลงทุนค่อนข้างน้อย เพียงมีความรู้ในเรื่องการจัดดอกไม้ก็สามารถประกอบธุรกิจได้ ปัจจัยเหล่านี้เองจึงทำให้ผู้ประกอบการรายใหม่เข้ามาลงทุนในธุรกิจรับจัดดอกไม้กันมาก นอกจากนี้ความเจริญก้าวหน้าทางด้านสิ่งประดิษฐ์ โดยเฉพาะการทำดอกไม้ประดิษฐ์ ซึ่งขณะนี้ได้รับความนิยมอย่างมาก ก็ทำให้ธุรกิจรับจัดดอกไม้สดเริ่มมีแนวโน้มไม่ค่อยสดใสเท่ากับที่ผ่านมา เพราะดอกไม้ประดิษฐ์นอกจากจะเก็บไว้ได้นานแล้ว คุณภาพยังใกล้เคียงกับดอกไม้สดอีกด้วย อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการควรทำการศึกษาสภาพตลาดให้ดีกว่าก่อนเริ่มต้นธุรกิจ

### ด้านบุคลากร

โดยส่วนใหญ่ ร้านรับจัดดอกไม้ไม่ต้องใช้คนดูแลมากนัก เพราะการจัดดอกไม้เป็นงานศิลปะอย่างหนึ่งที่ต้องใช้ฝีมือและความประณีตอย่างมาก เจ้าของกิจการมักเป็นผู้ควบคุมดูแลเองทุกอย่าง เช่น การเงินการจัดดอกไม้ การเลือกซื้อดอกไม้และวัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ อย่างไรก็ตาม ร้านรับจัดดอกไม้อาจประกอบไปด้วยพนักงาน การจ้างพนักงานขึ้นอยู่กับขนาดของธุรกิจว่าเป็นขนาดเล็ก กลาง หรือใหญ่ ธุรกิจรับจัดดอกไม้มักทำภายในครอบครัว ไม่ต้องจ้างพนักงาน แต่ถ้าเป็นร้านรับจัดดอกไม้โดยทั่วไป ผู้ประกอบการควรมีพนักงานคอยช่วยเตรียมวัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ 1 คน ส่วนการคัดเลือกพนักงานนั้น ผู้ประกอบการควรเลือกคนที่มีความซื่อสัตย์ ละเอียดรอบคอบ ฝีมือประณีต และมีใจรักในด้านการงานจัดดอกไม้ดังนี้

#### ร้านรับจัดดอกไม้สด (ขนาดเล็ก)

- ผู้ช่วยจัดดอกไม้ จำนวน 1 คน ทำหน้าที่เตรียมดอกไม้ ใบไม้ และอุปกรณ์
- พนักงานส่งดอกไม้ จำนวน 1 คน ทำหน้าที่จัดส่งดอกไม้

#### ร้านรับจัดดอกไม้สด (ขนาดใหญ่)

- พนักงานต้อนรับ จำนวน 1 คน ทำหน้าที่คอยต้อนรับลูกค้า
- พนักงานบัญชี จำนวน 1 คน ดูแลเรื่องรายรับ-รายจ่าย ภายในร้าน
- พนักงานจัดดอกไม้ จำนวน 5 คน ทำหน้าที่ในการเตรียมอุปกรณ์และจัดดอกไม้
- พนักงานส่งดอกไม้ จำนวน 5 คน ทำหน้าที่จัดส่งดอกไม้
- แม่บ้าน จำนวน 1 คน ทำหน้าที่ทำความสะอาดภายในร้าน

### การพัฒนาบุคลากร

เนื่องจากการจัดดอกไม้ ความสวยงามถือเป็นปัจจัยสำคัญ ดังนั้น ผู้ประกอบการควรหันมาใส่ใจเรื่องการบริหารบุคลากร โดยจัดฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการจัดดอกไม้ที่ถูกต้องให้กับพนักงาน เพราะวิธีนี้จะช่วยพัฒนาฝีมือพนักงานให้ดีขึ้น และสามารถจัดได้ทุกรูปแบบตามความต้องการของลูกค้าที่มาใช้บริการ

### การสต็อกดอกไม้

ร้านรับจัดดอกไม้จำนวนไม่น้อย ประสบปัญหาเรื่องการสต็อกดอกไม้ เนื่องจากเมืองไทยมีอากาศร้อน เมื่อเป็นเช่นนี้ ผู้ประกอบการจึงไม่ควรซื้อดอกไม้มาไว้ในร้านมากเกินไป เพราะจะทำให้ดอกไม้ไม่สด และยังเป็นภาระเพิ่มภาระค่าใช้จ่ายให้สูงขึ้นอีก ดังนั้น ผู้ประกอบการควรทำ Stock receiving date เพื่อช่วยเช็คสต็อกปริมาณดอกไม้แต่ละชนิดในทุก ๆ สัปดาห์

#### ตัวอย่างใบรับสินค้า

วัน/เดือน/ปี	รายการสินค้า	จำนวน	ยอดคงเหลือ

### การจัดดอกไม้

ผู้ประกอบการควรทราบวัตถุประสงค์ในการจัดของลูกค้า เช่น โอกาสในการใช้ดอกไม้ และความต้องการของลูกค้า เพราะ ดอกไม้ส่วนใหญ่มีความหมายแสดงความรู้สึก เช่น แสดงความรัก แสดงความยินดี แสดงความเสียใจ ส่วนผู้หญิงจะใช้ดอกไม้สีหวาน ๆ เช่น สีชมพู สีส้มอ่อน ฯลฯ ถ้าเป็นผู้ชายจะใช้ดอกไม้สีสดใส เช่น สีฟ้า สีเหลือง ฯลฯ งบประมาณในการจัด และ ความสำคัญของผู้รับ

1. การจัดวางรูปแบบ ก่อนที่จะเริ่มลงมือจัด ผู้ประกอบการควรวางรูปแบบการจัดไว้ล่วงหน้าก่อน เพื่อย่นระยะเวลาการจัดให้เร็วขึ้น
2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้จัดดอกไม้
  - 2.1. เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้จัดดอกไม้ให้พร้อม เช่น กรรไกร มีด โอเอซิส กระดาษฟอยล์ โบว์ ริบบิ้น สกอตเทป เป็นต้น
  - 2.2. ล้างภาชนะที่จะจัดดอกไม้ให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง เช่น แจกัน พาน เป็นต้น เพื่อยืดอายุการใช้งาน
  - 2.3. มีดคัตเตอร์ปลายคม และกรรไกรเงินที่มีความคม มิฉะนั้น ดอกไม้จะไม่อาจซ้า
3. เทคนิคการเตรียมโอเอซิสหรือฟลอร่าโฟม เวลาแช่โอเอซิส ผู้จัดต้องกวดให้จมอยู่ในน้ำ ฟองอากาศภายในก่อนโอเอซิสจะลอยขึ้นมาเหนือน้ำ เมื่อใดก็ตาม ฟองอากาศในน้ำหยุดลอยตัว แสดงว่าโอเอซิสดูดน้ำอิ่มตัวแล้ว จึงนำไปใช้งานได้ ถ้าโอเอซิสยังไม่อิ่มตัว เมื่อนำไปใช้จะทำให้ดอกไม้เหี่ยวเร็ว เพราะก้านดอกไม้ไปดูดบริเวณที่แห้ง ไม่มีน้ำ

หมายเหตุ โอเอซิสหรือฟลอราโพน มีลักษณะสีเขียว เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทำหน้าที่ในการดูดซับน้ำ เพื่อให้ดอกไม้ที่จัดอยู่ได้นาน

#### 4. การเตรียมดอกไม้ และใบไม้ก่อนใช้งาน

4.1 ดอกไม้ที่มีใบมากเกินไป ควรเด็ดใบที่ไม่จำเป็นออกบ้าง เช่น ใบกุหลาบ หนาม จากนั้น ตกแต่งดอกไม้ให้สวยงาม อาจใช้ลวดตามบริเวณคอของดอกไม้ เพื่อให้ดูแข็ง และที่สำคัญอาจตัดให้อ่อนโค้งได้เล็กน้อย

4.2 ใช้มีดคม ๆ ตัดปลายก้านออกก่อนนำมาจัด เพราะหากก้านเริ่มแห้ง ดอกไม้จะดูน้ำได้น้อย

4.3 นำดอกไม้และใบไม้มาต่อกัน ก่อนจัด เพื่อให้ก้านดอกไม้ ใบไม้ยาวขึ้น

4.4 เทคนิคตัดก้านดอกไม้ ควรตัดด้วยมีดที่คม ให้เป็นมุมเฉียง 45 องศา และไม่ควรรใช้กรรไกรตัด เพราะก้านดอกไม้จะช้ำ ทำให้ดอกไม้ดูตุน้ำได้ช้า และปริมาณน้อย

4.5 เทคนิคการทำให้ใบไม้เขียวสดและคงทน นำใบไม้มาแช่ในน้ำที่เติมสารฆ่าแบคทีเรีย เช่น ลิสเตอร์ริน หรือคลอรีน สารเหล่านี้จะทำให้ใบเขียวและอยู่ได้ทน

5. ขั้นตอนการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้สดถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ไม่อาจจำกัดรูปแบบที่แน่นอนแต่อาจใช้หลักเกณฑ์การจัดดอกไม้สดพื้นฐาน ดังนี้

##### 5.1 ความสมดุลย์ (Balance) ความสมดุลย์แบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ

5.1.1 ความสมดุลย์แท้ คือ ความสมดุลย์ที่เกิดจากการจัดให้เหมือนหรือจัดให้ใกล้เคียงกันเช่นลักษณะของดอกไม้ รูปทรง และสีของดอกไม้ที่นำมาจัด มีลักษณะที่ใกล้เคียงกัน หรือเหมือนกัน

5.1.2 ความสมดุลย์ไม่แท้ คือ ความสมดุลย์เกิดจากการจัดโครงสร้าง หรือ เส้นต่าง ๆ เช่นลักษณะของดอกไม้ รูปทรง และสีของดอกไม้ ที่มีลักษณะแตกต่างกัน แต่เมื่อนำมาจัดเข้าด้วยกันแล้ว สามารถทำให้เกิดความสมดุลย์กันได้

5.2 ส่วนสัดส่วน (Proportion) คือ การเอาความกว้าง ความสูง ของดอกไม้ที่นำมาจัด เปรียบเทียบกับความกว้างของภาชนะที่ใช้ว่า มีสัดส่วนรับกันหรือไม่ หลักเกณฑ์ที่ยอมรับกันได้ว่าสัดส่วนที่ดีมีดังนี้

5.2.1 ภาชนะทรงสูง ความสูงของดอกไม้ที่ปักเป็นดอกแรกจะต้องสูงเหนือภาชนะเป็น 1 เท่าครึ่ง ถึง 2 เท่าของความสูงภาชนะ

5.2.2 ภาชนะทรงเตี้ย ความยาวของก้านดอกไม้ที่จะนำมาจัด เป็น 1 เท่าครึ่ง ถึง 2 เท่าของความยาวภาชนะ (ถ้าเป็นภาชนะทรงกลมให้ถือเส้นผ่านศูนย์กลางเป็นเกณฑ์)

5.3 ส่วนเปรียบเทียบ (Scale) เป็นหลักสำคัญประการหนึ่งของการจัดดอกไม้ โดยคำนึงถึงความสัมพันธ์และความกลมกลืนระหว่างขนาดของดอกไม้ ภาชนะ เครื่องตกแต่งที่นำมาประดับ



5.4 การตัดกัน (Contrast) คือ ลักษณะการตัดกันของพื้นผิววัตถุ สี และเส้นของวัตถุที่นำมาจัดเพื่อช่วยให้การจัดดูสมบูรณ์ขึ้น

5.5 จุดเด่น (Dominance) เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้การจัดตามรูปแบบนั้นๆ ดูสดชื่น แจ่มใส มีชีวิตชีวาแก่ผู้รับ

5.6 จังหวะ (Rhythm) ในการจัดดอกไม้ต้องอาศัยส่วนประกอบของสี รูปทรง และเส้นที่จัดขึ้นเพื่อให้สายตาผู้ดูเคลื่อนไหวติดตามไปด้วย

## 6. วิธีการจัดดอกไม้สด ตามหลักพื้นฐานมีดังนี้

6.1 เตรียมแยกดอกไม้แต่ละประเภทแต่ละสี ออกเป็นกลุ่มๆ

6.2 เตรียมวัสดุที่จะใช้เป็นที่ยึดดอกไม้ เช่น แป้นเข็ม ก้านผักตบชวา ให้เหมาะสมกับดอกไม้และรูปแบบที่ออกแบบไว้

6.3 เตรียมภาชนะที่ใช้จัดลงบนโต๊ะ ที่มองเห็นการจัดดอกไม้ได้ทุกด้าน

6.4 เตรียมดอกไม้ เลือกดอกไม้ ดอกบาน ดอกตูม ดอกสั้น ดอกยาว ดอกที่มีก้านแข็ง และต่อก้านดอกและใบไม้ที่เลือกไว้ให้เรียบร้อย

6.5 จัดดอกไม้ดอกแรกเสียบลงบนแป้นที่ปักดอกไม้ ปักดอกไม้ให้ห่างจากจุดศูนย์กลางและเอนไปด้านหลังเล็กน้อย จัดดอกหลัก เติมดอกรอง และ ตกแต่งด้วยใบไม้บริเวณที่มีช่องว่าง

โดยปกติแล้ว การจัดดอกไม้ในรูปแบบช่อ กระเช้า และแจกัน จะใช้เวลาการจัดไม่เกิน 1 ชั่วโมง ถ้าเป็นพวงหรีด จะใช้เวลาจัดเพียง 45 นาทีเท่านั้น ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับขนาดและความยากง่ายของรูปแบบที่จัดด้วย

## 7. เทคนิคการจัดดอกไม้

7.1 การจัดดอกไม้ อาจจัดใส่ภาชนะได้หลายแบบ เช่น แจกันโบราณ กาน้ำชาลายคราม โถแก้ว หรือโถทองเหลือง ผู้จัดควรหลีกเลี่ยงภาชนะที่ทำด้วยเหล็ก เพราะเหล็กเป็นภาชนะที่ดูดความร้อนได้ดี

7.2 การจัดแบบแจกัน ควรใช้แจกันที่มีความสูงขนาด 1 ใน 3 ของดอกไม้ เพราะทำให้ดอกไม้ที่จัดดูสวยงามขึ้น

7.3 ถ้าก้านดอกไม้ไม่ตรง ให้นำเทปใสมาพาดบนภาชนะทำเป็นตาราง คล้ายตะแกรง วางดอกไม้บนช่องตะแกรงที่สร้างขึ้น เทปใสจะช่วยพยุงดอกไม้ไปในทิศทางที่ต้องการ

7.4 กรณีที่ตัดก้านดอกไม้สั้นเกินไป ให้นำก้อนหินหรือก้อนกรวดมาใส่ในแจกัน หรือภาชนะ เพื่อเพิ่มความสูง

7.5 การจัดดอกไม้ ให้นำดอกไม้ที่เด่นที่สุดปักตรงจุดที่น่าสนใจ ดอกที่มีความเด่นกว่า ปักจุดอื่น ๆ ที่ไม่ใช่จุดสนใจ ดอกไม้ที่อยู่บนสุดหรือแนวข้างมักใช้ดอกเล็ก ดอกตูมหรือดอกแยม

## 8. ขั้นตอนการจัดส่งดอกไม้

8.1 ทางร้านต้องแจ้งข้อมูลสถานที่ที่จะจัดส่งดอกไม้ ให้พนักงานทราบก่อนล่วงหน้า เพื่อพนักงานจะได้ศึกษาเส้นทางและวางแผนการจัดส่ง

8.2 นำดอกไม้ที่จัดเสร็จแล้ว ใส่ในลังไม้ที่เตรียมไว้ท้ายรถจักรยานยนต์

8.3 นำดอกไม้ไปส่งให้ผู้รับที่ลูกค้าได้ระบุไว้ โดยใช้ระยะเวลาการส่งไม่เกิน 1 ชั่วโมง

หมายเหตุ ภาชนะที่ใช้จัดส่งดอกไม้ ควรเป็นลังไม้ เพราะมีความแข็งแรง และไม่ดูมีความร้อนทำให้ดอกไม้ไม่เหี่ยวเร็ว

### การเลือกซื้อดอกไม้

ผู้ประกอบการควรเลือกซื้อดอกไม้ในตอนเช้า หรือเวลาที่ดอกไม้ถูกส่งเข้าตลาด เพราะผู้ประกอบการจะได้ดอกไม้ที่สดใหม่ เวลาคัดเลือกดอกไม้ ผู้ประกอบการควรหยิบจับอย่างระมัดระวัง เพื่อป้องกันไม่ให้ดอกช้ำ

หลักเกณฑ์การเลือกซื้อดอกไม้ มีดังนี้

1. ก้าน ต้องไม่เน่า โดยก้านต้องไม่ผ่านการแช่น้ำมาเป็นเวลานาน กระทั่งมีกลิ่นเหม็น
2. ใบ ต้องไม่เหี่ยวเฉาและเน่า ใบต้องมีความแข็งแรงตามสภาพของใบไม้ชิ้นๆ
3. โคนดอก ตัวอย่าง ถ้าเป็นคาร์เนชั่น กระเปาะจะต้องไม่ลีบและแห้ง เมื่อใช้มือบีบดู จะรู้สึกกระเปาะแข็ง หรือ ถ้าเป็นกุหลาบ กลีบเลี้ยงควรห่อหุ้มดอกสนิท ถ้ากลีบเลี้ยงห้อยลงมาแสดงว่ามีการจัดแต่งกลีบแล้ว อาจเป็นดอกไม้เก่าก็ได้
4. กลีบดอก จะต้องไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่า
5. สีและชนิดของดอกไม้ที่ซื้อ ควรมีความสัมพันธ์กัน เช่น ดอกสีเข้ม ควรใช้ใบสีอ่อน เป็นต้น

ปริมาณการซื้อดอกไม้ สำหรับร้านรับจัดดอกไม้สดขนาดเล็ก มีหลักในการซื้อ ดังนี้

- ลิลลี่	1	ช่อ (2 ดอก)
- กุหลาบ	3	กำ (สีขาว สีแดง สีชมพู กำละ 50 ดอก)
- เยอร์บีร่า	5	กำ (กำละ 20 ดอก)
- คาร์เนชั่น	1	กำ (20 ดอก)
- มัม	1	กำ
- ใบเฟิร์น	1	กำ
- ใบทางหมาก	1	กำ

ดอกไม้และใบไม้ทุกชนิดควรจัดเก็บไว้ในตู้แช่ดอกไม้เพื่อป้องกันไม่ให้ดอกไม้และใบไม้เกิดเชื้อรา และควรเปลี่ยนน้ำทุก ๆ 3 วัน จะทำให้ดอกไม้และใบไม้ เก็บไว้ได้นานประมาณ 1 อาทิตย์

\*\*\* การซื้อดอกไม้ ขึ้นอยู่กับปริมาณลูกค้า รูปแบบการจัด และทำเลที่ตั้งด้วย \*\*\*

### แหล่งซื้อดอกไม้สดในกรุงเทพ

- ปากคลองตลาด ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดไท เป็นแหล่งรวมดอกไม้มานานานาพันธุ์ ไม่ว่าจะเป็นดอกไม้ของไทยหรือต่างประเทศ มีทั้งแบบขายปลีก ขายส่ง ราคาแตกต่างกันไปตามประเภทของดอกไม้ และตามความต้องการของแต่ละเทศกาล

- ศาลาโครงการหลวง 1 ตลาด อ.ต.ก. โทร. 0-2279-1551
- ศาลาโครงการหลวง 2 บริเวณมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โทร. 0-2561-4285
- ศาลาโครงการหลวง 3 ศูนย์การค้าดิโอลด์สยาม โทร. 0-2225-0623
- ศาลาโครงการหลวง 4 บริเวณการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค โทร. 0-2590-5957

สำหรับผู้ประกอบการที่ธุรกิจรับจัดดอกไม้สดในต่างจังหวัด สามารถหาซื้อดอกไม้ได้ตามตลาดในตัวเมืองของจังหวัด หรือสั่งซื้อจากแหล่งที่ปลูกดอกไม้ในจังหวัดใกล้เคียง เช่น เชียงใหม่ ตาก เลย เป็นต้น บางครั้งเอเยนต์บางรายจะขับรถมาส่งดอกไม้ให้ถึงที่ร้านด้วย



กุหลาบ



ลิลลี่



การ์เนชัน



ทิวลิป



เยอร์บีร่า



แกลดีโอลัส

ภาพที่ 63 ดอกไม้ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด

## การดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้สด

เมื่อผู้ประกอบการซื้อดอกไม้มาแล้ว ให้รีบแกะดอกไม้ออกจากห่อหรือเปิดกล่องออกโดยเร็ว เพื่อการปรับสภาพอุณหภูมิ และป้องกันการเกิดแก๊สเอทิลีน ซึ่งจะทำให้ดอกไม้เสียหาย จากนั้น ผู้ประกอบการเตรียมทำความสะอาดตู้แช่ดอกไม้ และเตรียมน้ำใส่ภาชนะที่ใช้แช่ดอกไม้ พร้อมทั้งขบวนการ Condition ต่าง ๆ ดังนี้

1. Cleaning คือ การดูแลก่อนการแช่น้ำ ผู้ประกอบการจะต้องทำความสะอาดก้านบริเวณปลายด้านล่างที่ต้องแช่ลงในถังน้ำ โดยการตัดใบช่วงล่างของดอกไม้ออกให้หมด เพราะใบเหล่านี้เมื่ออัดกันแน่น ๆ จะทำให้เกิดแก๊สเอทิลีนที่มีผลทำให้ก้านดอกไม้และน้ำที่แช่ดอกไม้เน่าเสียได้ง่าย

2. Cutting คือ การตัดก้านส่วนที่แห้งหรือแก่เกินไปออก เพื่อให้ดอกไม้สามารถดูดน้ำได้ดีขึ้น ก่อนนำไปแช่ในถังน้ำที่จัดเตรียมไว้ ส่วนน้ำที่ใช้แช่ดอกไม้ต้องมีปริมาณ และลักษณะที่แตกต่างกันออกไป

2.1 ถ้าต้องการให้บานเร็ว ให้แช่ในน้ำอุ่น และมีปริมาณน้ำมาก เช่น กุหลาบ ยิบโซ ลิลลี่ เป็นต้น

2.2 ถ้าต้องการให้บานช้า ให้แช่ในน้ำธรรมดา อุณหภูมิปกติ และใช้ปริมาณน้ำน้อย

2.3 ถ้าต้องการให้บานอย่างสมบูรณ์ และมีก้านที่แข็งแรง ผู้ประกอบการควรแช่ในน้ำอุ่นที่ผสมอาหารดอกไม้ ปริมาณ 0.5 ซ้อนชา/น้ำ 5 ลิตร

3. Conditioning out of refrigeration เมื่อผู้ประกอบการแช่ดอกไม้ในถังน้ำเรียบร้อยแล้ว ผู้ประกอบการควรนำดอกไม้วางไว้บริเวณที่มีอุณหภูมิปกติประมาณ 1-3 ชั่วโมง เพื่อให้ดอกไม้ปรับสภาพตัวเองเสียก่อน จากนั้น จึงนำเอาไปแช่ในตู้สำหรับแช่ดอกไม้ เพื่อรักษาความสดของดอกไม้และใบไม้ให้ได้มากที่สุด

## วิธีการรักษาความสะอาดตู้แช่ดอกไม้

ผู้ประกอบการควรล้างตู้เย็นสัปดาห์ละ 1 ครั้ง หรืออย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง โดยถอดปลั๊กไฟตู้แช่ก่อนลงมือล้าง ถอดชั้นต่าง ๆ ออก เพื่อความสะดวกในการทำงาน เก็บเศษใบไม้ ดอกไม้ ที่ตกค้างออกให้หมด ใช้ฟองน้ำชุบน้ำทำความสะอาด ไม้ควรใช้น้ำร้อน เพราะทำให้ตู้เย็นเสียหายได้ง่าย ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคอีกครั้ง ทิ้งให้แห้งก่อนนำดอกไม้มาเก็บ อุณหภูมิที่เหมาะสมในการแช่ดอกไม้คือ 13-17 องศาเซลเซียส

## การสต็อกดอกไม้

ร้านรับจัดดอกไม้จำนวนไม่น้อย ประสบปัญหาเรื่องการสต็อกดอกไม้ เนื่องจากเมืองไทยมีอากาศร้อน เมื่อเป็นเช่นนี้ ผู้ประกอบการจึงไม่ควรซื้อดอกไม้มาไว้ในร้านมากจนเกินไป เพราะจะทำให้ดอกไม้ไม่สด และยังเป็นภาระเพิ่มภาระค่าใช้จ่ายให้สูงขึ้นอีก ดังนั้น ผู้ประกอบการควรทำ Stock receiving date เพื่อช่วยเช็คสต็อกปริมาณดอกไม้แต่ละชนิดในทุก ๆ สัปดาห์

## ตัวอย่างใบรับสินค้า

วัน/เดือน/ปี	รายการสินค้า	จำนวน	ยอดคงเหลือ

## การเงิน

โครงสร้างการลงทุน ส่วนใหญ่การลงทุนของร้านรับจัดดอกไม้จะเน้นหนักไปที่ค่าใช้จ่ายเริ่มต้นในการทำธุรกิจ ผู้ประกอบการอาจต้องใช้เงินลงทุนสูงทั้ง ค่าตกแต่งร้าน ค่าวัสดุอุปกรณ์ ค่าเช่าสถานที่ (กรณีผู้ประกอบการไม่มีสถานที่ที่เป็นของตนเอง)

วงเงินเริ่มต้น ขึ้นอยู่กับขนาดธุรกิจว่าเป็นขนาดเล็กหรือใหญ่ ถ้าเป็นธุรกิจขนาดเล็ก ผู้ประกอบการควรมีเงินทุนอย่างน้อย 100,000 – 150,000 บาท ถ้าเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ ผู้ประกอบการควรมีเงินทุนอย่างน้อย 1,000,000 บาทขึ้นไป แต่โดยเฉลี่ยเงินลงทุนเริ่มแรกที่ใช้ตกประมาณ 100,000 - 200,000 บาท เงินทุนที่กล่าวมารวมค่าตกแต่งและค่าเช่าสถานที่แล้ว อย่างไรก็ตาม บางร้านอาจเกินทุนที่ประมาณการไว้ก็เป็นได้

## การลงทุนร้านรับจัดดอกไม้สด แบ่งออกเป็น

- เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวร แบ่งออกเป็นเงินทุนด้านต่าง ๆ ดังนี้
  - ค่าตกแต่งร้าน
  - ค่าเฟอร์นิเจอร์และเครื่องใช้สำนักงาน
  - ค่าตู้แช่ดอกไม้
  - ค่าอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ (มีด กรรไกร คีมตัดลวด ฯลฯ )
- เงินทุนหมุนเวียน แบ่งออกเป็นเงินทุนด้านต่าง ๆ ดังนี้
  - ค่าเช่าสถานที่
  - ค่าเงินเดือนพนักงาน
  - ค่าน้ำ ค่าไฟ
  - ค่าวัสดุสิ้นเปลือง (ดอกไม้สด แจกัน ตะกร้า ลวด ริบบิ้น โอเอซิสหรือฟลอร่าโฟม ฯลฯ)

### ตัวอย่างรูปแบบร้านรับจัดดอกไม้สดขนาดเล็ก

ร้านดอกไม้มิสเตอร์ ก. ไม่มีหน้าร้านของตนเอง ร้านจึงใช้วิธีเช่าเนื้อที่ขนาด 30 ตารางเมตร เพื่อเป็นหน้าร้าน โดยเสียค่าเช่าร้านเดือนละ 5,000 บาท เนื่องจากร้านดอกไม้มิสเตอร์ ก. เป็นร้านขนาดเล็กมาก ร้านดังกล่าวจึงไม่มีการจ้างพนักงาน และใช้วิธีทำกันเองภายในครอบครัว ร้านดอกไม้มิสเตอร์ ก. ใช้เงินลงทุนเริ่มแรกประมาณ 150,000 บาท มีโครงสร้างเงินลงทุนดังต่อไปนี้

งบประมาณการลงทุนร้านดอกไม้มิสเตอร์ ก.

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าตกแต่งร้าน	50,000
ค่าตู้แช่ดอกไม้	35,000
เฟอร์นิเจอร์และเครื่องใช้สำนักงาน	
โต๊ะ/เก้าอี้	1,500
ชั้นวางดอกไม้	3,500
เครื่องโทรศัพท์	500
เครื่องปรับอากาศ	28,000
เครื่องคิดเลข	500
ค่าอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดดอกไม้	
มีด/กรรไกร/คีมตัดลวด ฯลฯ	
รวมเงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวร	120,000
เงินสดสำรอง	30,000
รวมเงินลงทุนทั้งหมด	150,000

จากตัวอย่างงบประมาณการลงทุนข้างต้น พบว่า ร้านดอกไม้มิสเตอร์ ก. ใช้เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวรประมาณร้อยละ 80 และเงินทุนหมุนเวียนประมาณร้อยละ 20

ประมาณการรายรับ-รายจ่ายร้านดอกไม้มีสเตอร์ ก.

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)ต่อปี
รายได้	360,000
รายจ่าย	
ค่าเช่าสถานที่	60,000
ค่าสาธารณูปโภค	36,000
ค่าวัสดุสิ้นเปลือง(ดอกไม้ วัสดุ ริบบิ้น โอเอซิส )	60,000
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	24,000
ค่าทำบัญชี	500
ค่าเสื่อมราคาตกแต่งร้าน (ตัดจ่าย 10 ปี)	5,000
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ (ตัดจ่าย 5 ปี)	14,000
รวม	199,500
กำไรก่อนหักภาษีเงินได้	160,500
หัก ภาษีเงินได้ (30%)	48,150
กำไร (ขาดทุน)สุทธิ	112,350

จากการประมาณรายรับ-รายจ่ายของร้านดอกไม้มีสเตอร์ ก. พบว่า หากร้านสามารถสร้างรายได้ต่อเดือนประมาณ 30,000 บาท หรือประมาณ 360,000 บาทต่อปี และมีค่าใช้จ่ายทั้งสิ้นรวม 199,500 บาทต่อปี เมื่อหักภาษีเงินได้แล้ว ร้านดอกไม้มีสเตอร์ ก. จะมีกำไรสุทธิ 112,350 บาทต่อปีผลตอบแทนดังกล่าวนี้ ธุรกิจร้านรับจัดดอกไม้สดแต่ละแห่งจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับทำเลที่ตั้งปริมาณลูกค้า และการควบคุมต้นทุนค่าใช้จ่าย

วิธีการคำนวณอัตรากำไรต่อยอดขายของร้านดอกไม้มีสเตอร์ ก.

$$\begin{aligned} \text{อัตรากำไรต่อยอดขาย} &= \frac{\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี} * 100}{\text{ยอดขาย}} \\ &= \frac{112,350 * 100}{360,000} = 31\% \end{aligned}$$



## จุดคุ้มทุนและระยะเวลาคืนทุน

ปีที่	เงินลงทุน	ผลตอบแทน	รวม
0	120,000	0	-120,000
1		131,350*	11,350

หมายเหตุ ผลตอบแทนที่ได้รับ = กำไรสุทธิ + ค่าเสื่อมราคาตกแต่งร้านและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์

จากการประมาณการรายได้-ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ พบว่า ร้านดอกไม้มิสเตอร์ ก. จะได้รับผลกำไรสุทธิ 112,350 บาทต่อปี เมื่อนำกำไรสุทธิบวกกลับด้วยค่าเสื่อมราคาตกแต่งร้านและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์เป็นจำนวนเงิน 19,000 บาท ร้านจะได้รับผลตอบแทนสุทธิทั้งสิ้นเป็นเงิน 131,350 บาทต่อปี จากการคำนวณ ร้านดอกไม้มิสเตอร์ ก. จะสามารถคืนทุนได้ในระยะเวลา 1 ปี และได้รับผลกำไรสุทธิในปีที่ 1 เป็นเงิน 11,350 บาท

อย่างไรก็ตาม สำหรับระยะเวลาการคืนทุนโดยทั่วไปของร้านรับจัดดอกไม้แต่ละแห่งจะใช้เวลาไม่เท่ากัน ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับจำนวนลูกค้า ความสามารถในการบริหารธุรกิจของผู้ประกอบการ

## อัตราผลตอบแทน

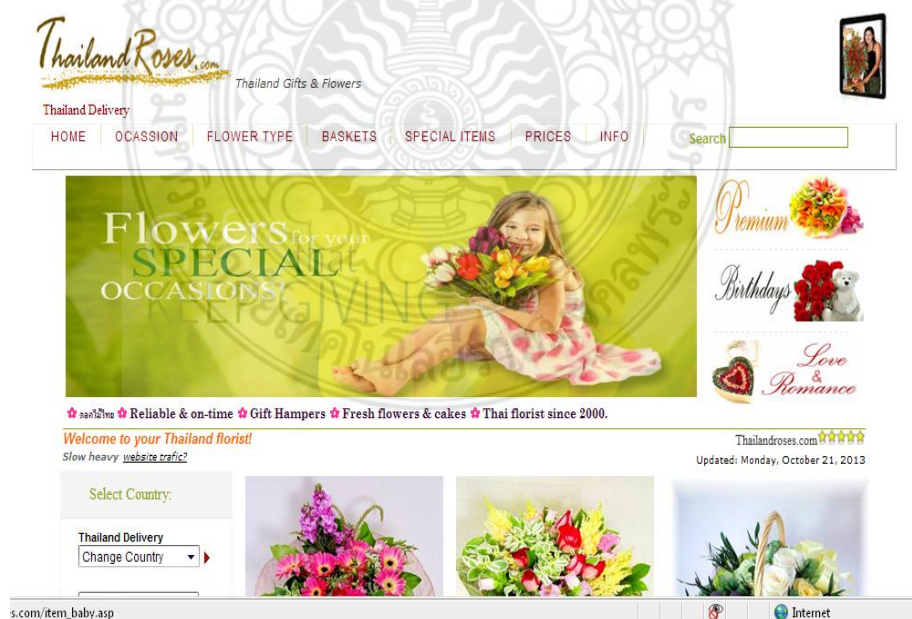
อัตราผลตอบแทนทางการเงินของธุรกิจรับจัดดอกไม้โดยทั่วไปจะแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับขนาดของธุรกิจ ทำเลที่ตั้ง และความสามารถในการบริหารธุรกิจ โดยปกติ อัตราผลตอบแทนก่อนหักภาษี เงินได้ควรอยู่ประมาณ 10,000 บาทขึ้นไปต่อเดือน

## แนวทางประหยัดค่าใช้จ่าย

1. การนำวัสดุมาใช้ใหม่ เช่น พวงหรีด ผู้ประกอบการจำนวนไม่น้อยจะนำวงของพวงหรีดกลับมาใช้ใหม่ เพราะราคาถูกกว่ากันมาก โดยจะมีคนนำมาขายส่งที่ร้าน
2. การนำวัสดุเหลือใช้มาดัดแปลง เช่น ถ้ามีดอกไม้เหลืออยู่ในสต็อกมาก ผู้ประกอบการอาจนำมาทำเป็นดอกไม้สดอบแห้งในขวดแก้ว เป็นต้น
3. วางแผนเส้นทางการขนส่ง กรณีที่ผู้ประกอบการส่งดอกไม้เอง ผู้ประกอบการควรวางแผนเส้นทางให้ดีกว่าก่อน เพื่อประหยัดเวลาและลดความสูญเสียของดอกไม้

เว็บไซต์ที่ประสบความสำเร็จในการทำธุรกิจดอกไม้ มีรูปแบบการขายสินค้า บริการและการตลาด ดังนี้

1. บริการรับจัดและส่งดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ ทั่วโลก
2. มีระบบ Catalog สินค้าได้ตามโอกาสต่าง ๆ (Occasion) พร้อมรายละเอียดของสินค้า
3. สินค้าควรกำหนด รายละเอียด เช่น ชนิดของดอกไม้ จำนวนดอกไม้ วัสดุหรือภาชนะ พร้อมทั้งสี
4. มีระบบ Catalog ภาชนะให้เลือกเพิ่มเติม
5. ระบบสืบค้น Search ตามชนิดของดอกไม้ พร้อมกำหนดช่วงราคา เพื่อให้ผู้สั่งซื้อสามารถตัดสินใจได้ง่ายขึ้น
6. มีระบบ payment ที่คำนวณค่าสินค้า ค่าจัดส่ง พร้อม ให้ลูกค้าระบุสถานที่และบุคคลที่ต้องการให้จัดส่ง
7. การชำระค่าสินค้า ร้านดอกไม้ Thai Florist ยินดีรับบัตรเครดิต VISA, MASTER และ AMEX ผ่านทางโทรศัพท์ หรือ ผ่านทางเว็บไซต์
8. ส่งดอกไม้ ออนไลน์ เลือกชมสินค้าได้ตลอด 24 ชม
9. กำหนดราคาเป็นเงินบาท และสามารถเลือกเทียบเป็นสกุลเงินประเทศต่าง ๆ ได้ โดยเปรียบเทียบเป็นเงินดอลลาร์เมื่อเข้าสู่ระบบสั่งซื้อ cart
10. ควรมีระบบสร้างความมั่นใจในการชำระเงินทั้งของผู้ซื้อและผู้ขาย เช่น ระบบ PAYPAL



ภาพที่ 64 THAILAND ROSES.COM

หน้าหลัก | รายการสินค้าราคาพิเศษ | แอนดرويد | ติดต่อเรา

โทร: 02-552-8110  
แฟกซ์: 02-972-8793  
อีเมล: info@thaiflorists.com

บริการสินค้า

ร้านดอกไม้ Thai Florists ส่งดอกไม้ ทั่วประเทศ และ ทั่วโลก ส่งดอกไม้ โทร: 02-552-8110

ดอกไม้	ราคา	รายละเอียด
1759 ช่อลิลลี่และกุหลาบ	B2,000	ดูรายละเอียด เพิ่มลงในรถเข็น
1760 ช่อกุหลาบสีตอโร	B1,680	ดูรายละเอียด เพิ่มลงในรถเข็น
1761 ช่อดอกกุหลาบและตุ๊กตาทอง	B1,700	ดูรายละเอียด เพิ่มลงในรถเข็น
1762 ช่อดอกไม้สีชมพู	B2,400	ดูรายละเอียด เพิ่มลงในรถเข็น

ภาพที่ 65 Thai Florists.com

### แหล่งความรู้เกี่ยวกับการจัดดอกไม้

- ศูนย์ฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร สวนลุมพินี โทร. 0-2251-5849, 0-2251-5281
- ศูนย์ฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร วัชรจรยาवास โทร. 0-2292-0194
- โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร โทร. 0-2613-7177, 0-2613-7178, 0-2613-7191
- วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร โทร. 0-2223-1069, 0-2223-2276
- สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล โทร. 0-2211-2052

### สถานฝึกอบรมอาชีพ/สถาบันการศึกษา

สถานฝึกอบรมอาชีพ/สถาบันการศึกษาประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์ ในสถาบันการศึกษา ได้แก่

- วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก <http://www.plvc.ac.th> โทรศัพท์ 055-258-570 055-258-570
- วิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย <http://www.lvc.ac.th> โทรศัพท์ 042-811-284 042-811-284
- วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ <http://www.pvc.ac.th> โทรศัพท์ 054-511-286 054-511-286
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล <http://www.rmut.ac.th> โทรศัพท์ 02-549-4990-2
- กรมการศึกษานอกโรงเรียน <http://www.nfe.go.th> โทรศัพท์ 02-281-6364  
02-281-6364, 02-281-6461 02-281-6461
- กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน <http://www.dsd.go.th> โทรศัพท์ 02-248-3393 02-248-3393
- โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร (บางรัก)<http://203.155.220.217/vtcbangrak> โทรศัพท์ 02-236-6929 02-236-6929
- โรงเรียนสอนจัดดอกไม้ของเอกชน อาทิ โรงเรียนสอนจัดดอกไม้สดสากล (UFAS)  
<http://www.great-hana.com> โทรศัพท์ 02- 743-4116-8

ชื่อโครงการวิจัย การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ : กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล  
จังหวัดกรุงเทพมหานคร

#### ประวัติคณะวิจัย

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมสมร พรพรรณพิพัฒน์ ( หัวหน้าโครงการ )  
คุณวุฒิ คศ.ม สาขาวิชานิติศาสตร์และการศึกษาและพัฒนาหลักสูตร  
ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ระดับ 8  
สังกัด คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณี โอวจริยาพิทักษ์ ( ผู้ร่วมวิจัย )  
คุณวุฒิ บธ.ม. (การจัดการ)  
ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ระดับ 8  
สังกัด คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
3. อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา ( ผู้ร่วมวิจัย )  
คุณวุฒิ ค.ศ.ม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ตำแหน่ง อาจารย์  
สังกัด คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## ประวัติย่อผู้วิจัย

### ส่วน ค : ประวัติคณะผู้วิจัย

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สมสมร พรพรรณพิพัฒน์  
Assis.Prof. Somsamorn Phonphanpipat
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 1012 02738 01 3
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ และอาจารย์ประจำสาขาวิชาบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
4. หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 086-322-3876  
E-mail: [S\\_morn1564@hotmail.com](mailto:S_morn1564@hotmail.com)
5. ประวัติการศึกษา

ระดับ ปริญญา	อักษรย่อ ปริญญา	วิชาเอก	สถานศึกษา	ปีที่ สำเร็จ	ประเทศ
ปริญญาตรี	คศ.บ.	สาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ศึกษา	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2527	ไทย
ปริญญาโท	คศ.ม.	สาขาวิชานิติศาสตร์ การศึกษาและ พัฒนาหลักสูตร	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย	2530	ไทย

### 6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ

สาขาวิชา คอมพิวเตอร์ทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

### 7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 ผู้ร่วมวิจัย ภาวะการหางานทำของบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ปีการศึกษา

2549 งบประมาณสถาบันของกองวิจัยและแผน งบประมาณประจำปี 2550

7.2 ผู้วิจัยหลัก ความต้องการการพัฒนาความรู้เพื่อทำงานในสายวิชาชีพของผู้สำเร็จการศึกษา สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ปี 2554

7.3 ผู้วิจัยหลัก การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ : กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร

7.4 ความต้องการการศึกษาทางไกล หลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิชาบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย



## ประวัติผู้วิจัย คนที่ 2

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวดรุณี โอวจริยาพิทักษ์  
ชื่อ – นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Darunee Owajariyapitak
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 1019 00175 928
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ระดับ 8
4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300  
โทรศัพท์ 0-2281-9756-8 ต่อ 2302 โทรสาร 0-2281-9759  
E-mail [darunee.o@hotmail.com](mailto:darunee.o@hotmail.com)
5. ประวัติการศึกษา  
กศ.บ. (สุขศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
บธ.ม. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยรามคำแหง
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ  
สาขาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาเศรษฐศาสตร์
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการ  
ทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย
  - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -
  - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย -
  - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อข้อเสนอการวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และสถานภาพใน  
การทำวิจัย  
- ผู้ร่วมวิจัย โครงการคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้จัดการสินค้าเสื้อผ้าในอุตสาหกรรม  
เสื้อผ้าสำเร็จรูป ประจำปีงบประมาณ 2553  
- ผู้ร่วมวิจัยโครงการวิจัย คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐาน  
คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ 2554

### ประวัติผู้วิจัย คนที่ 3

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาววไลภรณ์ สุทธา  
ชื่อ – นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Walaiporn Suttha
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 1005 01784 46 6
3. ตำแหน่งปัจจุบัน รองคณบดีฝ่ายวางแผน และหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300  
โทรศัพท์ 0-2281-9231-4 ต่อ 5201-3 โทรสาร 0-2281-9759  
E-mail walaiporn.s@rmutp.ac.th
5. ประวัติการศึกษา  
พ. ศ. 2528 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) คณะคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา  
พ.ศ. 2536 คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ  
สาขาศึกษาศาสตร์ พัฒนาหลักสูตร
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย
  - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -
  - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย -
  - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อข้อเสนอการวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และสถานภาพในการทำวิจัย  
- ผู้ร่วมวิจัย : โครงการวิจัย คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีงบประมาณ 2554