ส่วนที่ 1: โจทย์การคำนวณต้นทุน (ไม่มีที่มา)

ร้านหมูปิ้งนมสด



1. หมูหมักซอส 50 ไม้ : 350.00 บาท
2. ข้าวเหนียว 60 ห่อ : 150.00 บาท
3. ถุงพลาสติก 100 ใบ : 25.00 บาท
4. ต้นทุนแฝงอื่นๆ (ต่อชุด) : 1.50 บาท



รายการ (1 ชุด)	จำนวน	ราคา (บาท)	สูตรที่ใช้	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
หมูหมัก			.....	
ข้าวเหนียว			.....	
ถุงพลาสติก			.....	
ต้นทุนแฝง			.....	1.50
รวม				

ต้นทุนรวม หมูปิ้ง 1 ชุด : ..... บาท

ส่วนที่ 2: โจทย์การคำนวณต้นทุน (ไม่มีที่มา)

ร้านยำรสเด็ด

1. กุ้งสด (3 ตัว ต่อจาน) : 280.00 บาท (ต่อ 50 ตัว)
2. ปูอัด (4 ชิ้น ต่อจาน) : 120.00 บาท (ต่อ 10 แพ็ค)
3. น้ำยำสำเร็จรูป (1 ขวด ต่อจาน) : 180.00 บาท (ต่อ 20 ขวด)
4. ต้นทุนแฝงอื่นๆ (ต่อจาน) : 2.50 บาท

รายการ (1 จาน)	จำนวน	ราคา (บาท)	สูตรที่ใช้	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กุ้งสด			.....	
ปูอัด			.....	
น้ำยำ			.....	
ต้นทุนแฝง			.....	2.50
รวม				

ต้นทุนรวม ยำ 1 จาน : ..... บาท

LIVEWORKSHEETS

ใบงานการตั้งราคาและกำไร

1 โจทย์ร้านหมูปิ้งนมสด



รายการ	ต้นทุนต่อชิ้น (บาท)	ต้องการกำไร (%)	ราคาขาย (บาท)	คำนวณกำไร (บาท)
	(นำข้อมูลจากใบงานที่ 1 มาใส่)	40%		

ถ้าขายได้ 100 ไม้ จะได้กำไรรวมเท่าไหร่?

2 โจทย์ร้านยำรสเด็ด



รายการ	ต้นทุนต่อจาน (บาท)	ต้องการกำไร (บาท)	ราคาขาย (บาท)	คิดเป็นกำไรร้อยละ (%)
	(นำข้อมูลจากใบงานที่ 1 มาใส่)	20 บาท		%

สรุปกำไรของทั้งสองร้าน:

ชื่อ-นามสกุล .....

LIVEWORKSHEETS