

## หลักสูตรธุรกิจอาหารไทยเพื่อการค้า จำนวน 90 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจ ที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากร ธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องมีอย่างเพียงพอที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

มนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารจากธรรมชาติโดยไม่มีการปรุงรส และมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่น ตลอดจนการพัฒนาจากอาหารนานาชาติ ให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

อาหารไทย เริ่มมีการบันทึกมากขึ้นในยุคปี พ.ศ.2394 – ปัจจุบัน มีการบอกเล่าสู่รุ่นหลานสะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารไทยที่มีความหลากหลาย ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบอาหารไทย มีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ, เทคนิคการประกอบอาหารการตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขภาพอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 90 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 22 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 68 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. **ช่องทางการประกอบอาชีพ** จำนวน 6 ชั่วโมง
  - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า
  - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า
  - 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า
2. **ทักษะอาชีพ** จำนวน 66 ชั่วโมง
  - 2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย
  - 2.2 ประเภทของอาหารไทย
  - 2.3 การประกอบอาหารไทย 4 ประเภท
  - 2.4 บรรจุภัณฑ์อาหารไทย
3. **การบริหารจัดการอาชีพ** จำนวน 6 ชั่วโมง
  - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
  - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
  - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
  - 3.4 การขาย
  - 3.5 การส่งเสริมการขาย
  - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
4. **โครงการอาชีพ** จำนวน 12 ชั่วโมง
  - 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
  - 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
  - 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
  - 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ
  - 4.5 ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การศึกษาดูงาน
4. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
5. การฝึกปฏิบัติ

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบการทำซูชิที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ อย่างน้อย 3 ชนิด

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า จำนวน 6 ชั่วโมง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความสำคัญในการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า	ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ อาหารไทยเพื่อการค้า - การวิเคราะห์ตนเอง - การวิเคราะห์ตลาด - การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความสำคัญในการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองตลาด และการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	1
	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า	แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า 1. ร้านค้าอาหารไทยที่มีขายในท้องตลาด 1.1 ร้านอาหารไทยแบบรถเข็น 1.2 ร้านอาหารไทยแบบมีหน้าร้าน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 1.2 ศึกษาดูงานร้านค้าอาหารไทยในท้องตลาดจากสถานที่จริง	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยที่ประสบความสำเร็จ	1.3 ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้		
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า	ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า 2. ผู้เรียนกำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า	1	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า จำนวน 66 ชั่วโมง 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทยได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย 1.1 สู่ลักษณะการประกอบอาหารไทย 1.2 การประกอบอาหารไทยตามหลักโภชนาการ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	-
2. ประเภทของอาหารไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกประเภทของอาหารไทยได้	ประเภทของอาหารไทย อาหารไทยประเภทแกง 6 อย่าง อาหารไทยประเภต้ม/จืด 4 อย่าง อาหารไทยประเภทผัด/ทอด 4 อย่าง อาหารไทยประเภทจานเดียว 6 อย่าง	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องประเภทของอาหารไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การประกอบอาหารไทย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาหารไทยประเภทต่างๆ ได้	<p>3. การประกอบอาหารไทย</p> <p>3.1 อาหารไทยประเภทแกง 6 อย่าง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แกงเขียวหวานไก่</li> <li>- แกงส้มปลากะพง</li> <li>- แกงพะแนงหมู/ไก่</li> <li>- ผัดเผ็ดปลาตุ๋น</li> <li>- แกงป่าไก่บ้าน</li> <li>- แกงหมูเทโพ</li> </ul> <p>3.2 อาหารไทยประเภทต้ม/จืด 4 อย่าง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แกงจืดเต้าหู้หมูสับ</li> <li>- แกงเลียงกุ้งสด</li> <li>- ต้มข่าไก่</li> <li>- ต้มยำทะเล</li> </ul> <p>3.3 อาหารไทยประเภทผัด/ทอด 4 อย่าง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลาผัดเปรี้ยวหวาน</li> <li>- ผัดคะน้าหมู</li> <li>- ทอดมันปลา</li> <li>- ทอยแมลงภู่ทอด</li> </ul>	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการประกอบอาหารไทย</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การประกอบอาหารไทย</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกการประกอบอาหารไทย</p> <p>4. วิทยากรประเมินผลการประกอบอาหารของผู้เรียน</p>	3	15
				2	10
				2	10

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.4 อาหารไทยประเภทจานเดียว 6 อย่าง - ข้าวคลุกกะปิ-หมูหวาน - ข้าวราดหน้าต่างๆ (ข้าวหน้าหมูอบ/ไก่อบ, ข้าวผัดกะเพรา-ไข่ดาว, ข้าวหมูทอดกระเทียม) - ข้าวมันไก่ - ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า/ผัดซีอิ้ว		2	18
4. บรรจุภัณฑ์อาหารไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์อาหารไทย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุอาหารไทยได้	4. บรรจุภัณฑ์อาหารไทย 4.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 4.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์อาหารไทย 4.3 การบรรจุอาหารไทย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์อาหารไทย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์อาหารไทย 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุอาหารไทย 4. วิทยากรประเมินผลการบรรจุอาหารไทยของผู้เรียน	1	1
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า 1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1.1 ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 1.2 หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	-



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้าน แล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	-	1
3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของอาหารไทยแต่ละชนิดได้	<p>การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3.1 การคิดราคาต้นทุน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ค่าวัสดุอุปกรณ์อาหารไทย</li> <li>- ค่าส่วนผสมอาหารไทย</li> <li>- ค่าแรงงาน</li> <li>- ค่าสาธารณูปโภค</li> </ul>	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	-	1
4. การขายอาหารไทยเพื่อการค้า	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายอาหารไทยได้	วิธีการขายอาหารไทย	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p>	1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		
5. การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายอาหารไทยได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	-
6. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้	การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	1
4. โครงการการประกอบอาชีพการอาหารไทยเพื่อการค้า	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	1/2 1/2	- -

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงงานอาชีพได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนโครงงานที่ติดตามองค์ประกอบของโครงงานอาชีพได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>4.3 องค์ประกอบของโครงงานการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า</p> <p>4.4 การเขียนโครงงานการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า</p> <p>4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงงานการประกอบอาชีพอาหารไทยเพื่อการค้า</p>	<p>เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	1	-
				1	6
				-	3