

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำเกี่ยวหมี่แดงและสุกี้โรล จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเกี่ยวหมูแดงและสุกี้โรล
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเกี่ยวหมูแดงและสุกี้โรล
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเกี่ยวหมูแดงและสุกี้โรล
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมูแดงและสุกี้โรล จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ
 - การดำเนินการวัดและประเมินผล

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเกี่ยวหมูแดงและสุกี้โรล
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมูเต้งและ สูกี้โรล ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล ได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล 1.3 แหล่งเรียนรู้ เพิ่มเติมสำหรับการการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรลได้	2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรลโดยวิทยากรอธิบายถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำเกี่ยวหมูเต้งและสูกี้โรล 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ ไปพร้อมๆกัน 2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และยกตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมให้ผู้เรียนดู	30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ส่วนผสมการทำเกี้ยวหมูแดงและสุกี้โรล ● เกี้ยวหมูแดง 1.แผ่นเกี้ยว 1 ห่อ 2.หมูปดัดติดมัน 500 กรัม 3.มันหมูเลาะหนัง 100 กรัม 4.อกไก่ 250 กรัม 5.ซีอิ๊วขาว 47 กรัม 6.ซอสอสุผาเขียว 26 กรัม 7.น้ำมันงา 16.50 กรัม 8.แป้งมันสำปะหลัง 8.50 กรัม 9.แป้งข้าวโพด 9.50 กรัม 10.น้ำเย็นจัด 375 ml.หรือน้ำแข็งก้อนเล็ก 11.ไข่ไก่เบอร์หนึ่ง 1 ฟอง 12.แครอท 33 กรัม 13.รากผักชี 2 ราก 14.พริกไทยป่น 9 กรัม 15.ผงปรุงรสรสหมู 14 กรัม 16.น้ำตาลทราย 5.5 กรัม 17.กระเทียมปอกเปลือก 50 กรัม ● สาคุเปียก			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.2 บอกวิธีการทำเกี้ยวหมูแดง และสุกี้โรลได้	1.ผักกาดขาว 1 หัว 2.หมูสไลด์ 500 กรัม 3.คื่นช่าย 1 กรัม 4.ผักบุ้ง 1 กรัม 5.เห็ดเข็มทอง 1 ห่อ 6.น้ำจิ้มสุกี้ 1 ถ้วย 7.วุ้นเส้น 1 ห่อ <u>อุปกรณ์</u> 1. หม้อ 2. ท็อฟฟี่ 3. ช้อน 4. มีดพร้อมเชียง 5. เต้าแก๊ส 6. ถ้วยตวง 7.กะละมัง 8.โถปั่น 9.จาน/ถาดเล็กๆ 10.กรรไกรตัดอาหาร 2.2 <u>วิธีทำเกี้ยวหมูแดงและสุกี้โรล</u> ● เกี้ยวหมูแดง 1.นำเนื้อสัตว์มาล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย 2.เจียวกระเทียมให้พอเหลือง			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		นำขึ้นพักไว้ 3.นำมันหมูเลาะหนังมาหั่นให้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็กๆ แล้วนำไปแช่ช่องแช่แข็งประมาณ 30 นาที พร้อมกับเนื้อสัตว์อื่นๆ 4. นำเนื้อสัตว์ที่ออกมาจากช่องแช่แข็ง ใส่ลงในโถปั่น ปั่นเนื้อสัตว์ละเอียดรวมเป็นเนื้อเดียวกัน 5. เมื่อเนื้อสัตว์เข้ากันดีแล้ว ให้นำส่วนผสมทั้งหมดและกระเทียมที่เจียวไว้ใส่ลงไป แล้วปั่นอีกครั้ง 6.เมื่อปั่นพอเข้ากันดีแล้ว ให้ค่อยๆ เทยอยใส่น้ำเย็นจัดหรือน้ำแข็งเกล็ดลงไปทีละนิด แล้วปั่นต่อจนเนื้อหมูมีเนื้อเนียนละเอียดดี 5. เมื่อเสร็จแล้ว ให้นำออกจากโถปั่น นำใส่กะละมัง นำเข้าแช่เย็นอีกประมาณ 30 นาที 6. เตรียมก๊วยโดยการชุด			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		แบ่งออกจากแผ่นกล้วย 7. เมื่อครบ 30 นาที นำเนื้อหมูแดงที่ได้มาห่อกับแผ่นกล้วย 8. นำกล้วยที่ห่อเรียบร้อยแล้ว ลงต้มให้น้ำร้อน ที่ไม่เดือดมาก 9. รอจนกล้วยลอยขึ้นมาจึงจะสุก แล้วจึงตักขึ้น นำพักให้คลายร้อนแล้วใส่ในบรรจุภัณฑ์ ● สุกี้โรล 1. นำผักกาดมาฉีกออกเป็นใบ แล้วล้างน้ำให้สะอาด 2. เตรียมตั้งน้ำให้เดือด แล้วเตรียมน้ำเย็นจัดตั้งไว้ 3. นำผักกาดที่ล้างสะอาดแล้ว ลงต้มในน้ำเดือด ประมาณ 30 วินาที แล้วรีบนำขึ้นใส่ลงในน้ำเย็นจัดที่เตรียมไว้ 4. ทำจนครบทุกใบ ทีละใบ 5. เมื่อเตรียมใบผักกาดขาวเรียบร้อยแล้ว ให้เตรียมหั่น			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ผักอื่นๆและวุ้นเส้นให้มี ความยาว ประมาณ 4 ซม. 6. เมื่อเตรียมส่วนผสมทุก อย่างเรียบร้อยแล้ว ให้นำ ใบผักกาดขาววางลงบน จานหรือถาดเล็กๆ ตาม ด้วยแผ่นหมูสไลด์ 1 แผ่น แล้วนำผักและวุ้นเส้นที่ เตรียมไว้ วางลงบนหมู สไลด์และผักกาด ตรวบริเว ณ โคนใบ 7.ค่อยๆม้วนพัน ส่วนผสม ทุกอย่างให้แน่นแล้วนำวาง พักไว้ในจาน 8.เมื่อห่อสุกี้โรลจน หมดแล้ว ให้นำไปนึ่งในซึ้ง ใช้เวลาในการนึ่งประมาณ 10 นาที 9.เมื่อนึ่งเสร็จแล้ว นำสุกี้ โรลที่ได้วางจัดใส่ภาชนะ/ บรรจุภัณฑ์ แล้วใช้กรรไกร สำหรับตัดอาหาร ตัดครึ่ง เพื่อให้รับประทานได้ง่าย 10.นำน้ำจิ้มสุกี้ใส่ถ้วยเล็ก			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	<u>2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u> 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 4.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด เช่น ใช้ถ้วยใส <u>2.3 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา</u> <u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่อาหาร</u> 1.ใช้กล่องใส ทำให้สามารถมองเห็นก๊วยหมูแดงและสุกี้โรลด้านใน ทำให้น่ากินได้ 2.ตกแต่งก๊วยหมูแดงโดยโรยกระเทียมเจียวไว้ด้านบน ทำให้น่ากิน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.ควรทำขายวันต่อวัน และเก็บรักษาในตู้เย็น			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมูแดงและสุกี้โรล	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเกี่ยวหมูแดงและสุกี้โรล 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า			
4. โครงการประกอบอาชีพ การการทำเกี่ยวหมูแดงและ สุกี้โรล	4.1 บอกความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของ โครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของ โครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	4.1 ความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของ โครงการการประกอบ อาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 การดำเนินการวัดและ ประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญ ของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการ สังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	