

วัน เวลา	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	พฤติกรรม	<p>6. ประเภทอาหารกระป๋อง และเครื่องดื่มปรุงรสที่มีบรรณาณชาติติดฉลาก อาหารกระป๋องที่ควรเลือกซื้อ คืออาหารกระป๋องที่อยู่ในสภาพดี ไม่บูบ บหรือแปะเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว หรือมีตะกอน หรืออาหารกระป๋อง หรืออาหารที่หมดอายุแล้ว และจะต้องมีฉลากอาหาร ที่ระบุชื่ออาหารเลข ทะเบียนคำรับอาหาร (อย.) ระบุเวลาหมดอายุส่วนพวก น้ําปลา ซอส มะเขือเทศ ซอสถั่วเหลือง ซีอิ๊ว น้ําส้ม ควรเลือกชนิดที่มีทะเบียนคำรับ อาหาร ชื่ออาหาร ให้ชัดเจน ระบุสถานที่ผลิต เครื่องปรุงรสจำพวกที่ไม่ ควรเลือกซื้อคือชนิดที่แบ่งถุงขาย เพราะจะไม่ทราบผู้ผลิต และจะเสี่ยงต่อ การรับประทานที่อันตรายได้ การรับประทานน้ําดื่มสายชู ที่ไม่มี ทะเบียน อย. อาจจะมีสารปนเปื้อน ซึ่งถ้าสะสมปริมาณ</p>			
13.00-17.00 น.	1. สามารถแกะ ผักและผลไม้ตาม แบบได้อย่างสวย งาม	<p>ภาคปฏิบัติ การแกะสลักผักผลไม้</p>	แบ่งกลุ่ม ปฏิบัติ 40 คน ได้ 8 กลุ่ม ได้ให้ 2 กลุ่ม แกะสลักผัก และผลไม้	- แผ่นภาพ - วัสดุผัก และผลไม้ที่ แกะสำเร็จรูป แล้ว	สังเกตความ สนใจและผล งานที่สำคัญ
	2. สามารถแกะ ผักและผลไม้ภายใน เวลาที่กำหนด	<p>กลุ่มที่ 1 แกะสลักพริกทอง กลุ่มที่ 2 แกะสลักหอมใหญ่ กลุ่มที่ 3 แกะสลักหอมใหญ่ กลุ่มที่ 4 แกะสลักหัวแครอท กลุ่มที่ 5 แกะสลักหัวแครอท</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง เวลา	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	พฤศจิกายน	<p>กลุ่มที่ 6 และหัวผักกาด</p> <p>กลุ่มที่ 7 แกะสลักแตงโม</p> <p>กลุ่มที่ 8 แตงกวา</p>	<p>เหมือนกัน</p> <p>ตามแบบที่</p> <p>วิทยากร</p> <p>กำหนด</p>		
วันที่ 2 08.00 - 10.00 น.	<p>1. สามารถระบุ</p> <p>เครื่องมือที่จำเป็น</p> <p>ในการประกอบ</p> <p>อาหารได้มาตรา</p> <p>ฐาน</p> <p>2. สามารถบอก</p> <p>ส่วนประกอบ</p> <p>ของชุดดวง</p> <p>อาหารได้ถูกต้อง</p>	<p>หลักการประกอบธุรกิจร้านอาหารขนาดเล็ก การตั้ง ดวงอาหาร</p> <p>ในการปรุงอาหารในสมัยก่อน ผู้ปรุงจะไม่สนใจเรื่องการตั้งดวงอาหาร</p> <p>ทั้งนี้เนื่องจากการฝึกจนเกิดความชำนาญ สามารถกะปริมาณ ส่วน</p> <p>ประกอบอาหารชนิดต่าง ๆ ได้ และมีรสชาติที่แน่นอน แต่ในปัจจุบันที่</p> <p>ค้ารับอาหารบางอย่างที่จำเป็นต้องใช้ปริมาณหรือสัดส่วนของส่วนผสมที่</p> <p>แน่นอน เช่น ขนมอบเบเกอรี่ อาหารหรือขนมไทยบางอย่าง ดังนั้น การ</p> <p>ใช้เครื่องมือช่วยในการตั้งดวง จะเป็นการป้องกันข้อผิดพลาดจากการใช้</p> <p>ส่วนผสมในขนาดที่ไม่พอดีได้ เครื่องที่จำเป็นและใช้กันมากในห้องปฏิบัติการ</p> <p>การอาหารมีหลายชนิดดังนี้</p> <p>1. เครื่องตั้ง เป็นเครื่องมือในการตั้งน้ำหนักของอาหาร มีความละเอียดที่</p> <p>แตกต่างกันไปตามลักษณะของการใช้งาน แต่ที่ใช้กันมากคือ เครื่องตั้งที่มี</p> <p>ความละเอียดในการตั้ง 0.01 กิโลกรัม</p>	<p>สาธิตการตั้ง</p> <p>ดวง</p> <p>เครื่องมือต่าง</p> <p>ๆ และให้ผู้</p> <p>เข้าอบรม</p> <p>แสดงสาธิต</p> <p>ให้เพื่อนดู</p> <p>เพื่อความเข้าใจ</p>	<p>- าชั่ง 1</p> <p>กก.</p> <p>- าชั่ง 2</p> <p>กก.</p> <p>- ถ้วยตวง</p> <p>อาหารขนาด</p> <p>ต่าง ๆ</p> <p>- ช้อนตวง</p> <p>- และ</p> <p>อุปกรณ์ที่</p> <p>จำเป็นในการ</p> <p>ประกอบ</p> <p>อาหาร</p>	<p>สังเกตวิธีการ</p> <p>สาธิตของผู้</p> <p>เข้าอบรม</p> <p>และสังเกต</p> <p>เวลาปฏิบัติ</p> <p>จริง</p>

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา		<p>วิธีการใช้เครื่องชั่งที่ถูกต้องมีดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตั้งเข็มที่ศูนย์ 2. นำอาหารที่ต้องการชั่ง วางบนเครื่องชั่งซึ่งรองด้วยถาดพลาสติก ถ้าเป็นอาหารแห้ง 3. ถ้าอาหารที่ต้องการชั่งเป็นน้ำ ควรใช้ภาชนะรองที่มีน้ำหนักเบา จะทำให้ค่าที่ชั่งได้มีความคลาดเคลื่อนน้อยกว่าภาษาชั่งที่หนัก 4. ถ้าเป็นอาหารที่ลึกลงน้ำ เช่น ผัก ควรทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ 5. การอ่านค่า ควรมองในระดับสายตา และมองที่จุดกึ่งกลางของหน้าปัดของเครื่องชั่ง <p>2. ถ้วยตวง ถ้วยตวงมี 2 ชนิด ตามลักษณะการใช้งาน คือ</p> <p>2.1 ถ้วยตวงของแห้ง</p> <p>ทำด้วยอลูมิเนียมหรือพลาสติก ใช้ตวงปริมาณของแห้งทุกประเภท เช่น น้ำตาลทราย ผักที่สับละเอียด มะพร้าวสุกฝอย ฯลฯ ถ้วยตวงของแห้ง 1 ชุด จะมีถ้วย 4 ใบ คือ ขนาด 1 ถ้วยตวง (ตต.) 1/2 ถ้วยตวง 1/3 ถ้วยตวง 1/4 ถ้วยตวง</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>วิธีการชง ให้ใช้ช้อนตักอาหารที่จะตวงลงในถ้วยตวง ถ้าเป็นแป้งควรจะคนหรือร่อนก่อนตวง เพราะถ้าเก็บแป้งไว้นาน ๆ จะยุบตัว ถ้าน้ำตาลทรายที่จับกันเป็นก้อนควรจะมีให้แตก อย่ำให้เป็นก้อน เพราะจะทำให้ปริมาณที่ตวงได้ผิดพลาดไป เมื่อตักของแข็งใส่จนเต็มถ้วยแล้ว ใช้สันมีดหรือพายเหล็กที่มีสันตรงปาดขอบถ้วยตวง ไม่ควรเกาะถ้วยตวงหรืออัดอาหารให้แน่นจะทำให้การตวงนั้นไม่ได้ปริมาณตามต้องการ</p> <p>2.2 ถ้วยตวงของเหลว</p> <p>มักทำด้วยพลาสติกใส หรือแก้ว มีขีดบอกระดับปริมาตร มีหน่วยเป็นถ้วยตวง ลิตร ออนซ์ ฟินท์ ตามต้องการ ใช้ตวงของเหลวทุกอย่าง เช่น น้ำมันพืช นมสด น้ำ น้ำตาลเหลว กะทิ ฯลฯ การตวงให้ของเหลวลงในถ้วยตวงจนได้ระดับที่ต้องการขณะตวงต้องวางถ้วยในระดับสายตา และวางที่พื้นเรียบ</p> <p>3. ช้อนตวง ช้อนตวงที่ใช้กันในห้องปฏิบัติการมี 4 ขนาด คือ 1 ช้อนโต๊ะ (ชต.) 1 ช้อนชา (ชช.) 1/2 ช้อนชา 1/4 ช้อนชา</p> <p>ช้อนตวงจะใช้ตวงอาหารที่มีปริมาณน้อย ใช้ได้ทั้งของแห้งและของเหลว วิธีการตวงก็เช่นเดียวกับการตวงของเหลวและของแห้งโดยใช้ถ้วยตวง</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง เวลา	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	<p>มาตรฐานซึ่ง ตัวที่จำเป็นในการเรียนปฏิบัติการ หน่วยนำหน่วย</p> <p>1 ปอนด์ เท่ากับ 16 ออนซ์ 2 ออนซ์ “ 30 กรัม 1 กิโลกรัม “ 1,000 กรัม 1 กิโลกรัม “ 2.24 ปอนด์</p> <p>หน่วยปริมาตร</p> <p>1 ช้อนโต๊ะ (ชด.) เท่ากับ 3 ช้อนชา (99.) 1 ช้อนโต๊ะ “ 15 ลูกบาศก์เซนติเมตร (ซีซี.) 16 ช้อนโต๊ะ “ 1 ถ้วยตวง (ถต.) 4 ช้อนโต๊ะ “ 1/4 ถ้วยตวง 1 ถ้วยตวง “ 8 ออนซ์ 4 ถ้วยตวง “ 1 ลิตร (1,000 ซีซี)</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา 10.00 - 17.00 น.	1. สามารถปฏิบัติ ตามขั้นตอนการ ประกอบอาหาร งานเดี่ยวที่ กำหนดได้ 2. สามารถสรุป ปัญหา และข้อ คิดเห็นในการ ปฏิบัติได้ 3. สามารถนำ ความรู้ที่ได้ไป ปฏิบัติเป็นอาชีพ ได้	ปฏิบัติอาหารจานเดียว ก. 1 ข้าวผัดคอนมัย ก. 2 สลัดศูนย์กลางอาหาร ก. 3 ก๋วยจั๊บน้ำใส ก. 4 ก๋วยเตี๋ยวหลอด ก. 5 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ ก. 6 ผัดไทย ก. 7 ข้าวมันไก่ ก. 8 ข้าวหมกไก่	- แบ่งกลุ่ม 8 กลุ่ม - แจกสูตรการ ทำอาหาร - ชี้แจงวิธีปฏิบัติ - จัดเตรียม อุปกรณ์ - ปฏิบัติตาม ขั้นตอน - คิดค้นทุน กำไรการทำ อาหารแต่ละ ชนิด - ทำความ สะอาด จัดเก็บ อุปกรณ์ - สรุปผลรวม	- ห้อยปฏิบัติ การอาหาร	- ผลงานที่ สำเร็จ - รูป - กลิ่น - สี - ความสวยงาม ในการจัดตกแต่ง

วัน	วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
19.00 - 21.00 น.	<p>เวลา</p> <p>1. สามารถบอกข้อควรคำนึงในการจัดบริการอาหารได้</p> <p>2. สามารถบอกความหมายของอาหารผสมส่วนได้</p> <p>3. สามารถจัดอาหารผสมส่วนได้</p> <p>4. สามารถระบุประเภทของโปรตีนในอาหารเสริมได้</p> <p>5. สามารถบอกส่วนประกอบของการทำนมถั่วเหลืองได้</p> <p>6. บอกชนิดอาหารที่มีสารไอโอดีนมากที่สุด</p>	<p>บทบาทสมมติรายการอาหาร</p> <p>รายการอาหารเป็นรายการที่กำหนดให้รู้ว่ ในแต่ละวันแต่ละมื้อจะมีอาหารอะไรบริการแก่ลูกค้าบ้าง งานบริการอาหารทุกแห่งทุกรูปแบบจะขาดรายการอาหารไม่ได้ เพราะรายการอาหารจะเป็นสิ่งซึ่งบอกว่ แต่ละวัน จะมีงานอะไรบ้างที่ต้องปฏิบัติ ทุกฝ่ายจะได้ยึดถือรวมกัน รายการอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้าจะต้องมีการวางแผน ว่จะให้บริการอาหารที่ประเภทประเภทละกี่อย่าง ทั้งนี้ขึ้นกับประเภทของบริการอาหารด้วย เช่น การบริการอาหารในโรงเรีน หรือศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจะเป็นอาหารมีอกกลางวันมีเดียว หรือมีอาหารว่างในบงที่ รายการอาหารในสถานศึกษาอย่างมาก อาหาร 3 อย่าง รวมของหวานด้วย เพราะมีข้อจำกัดในด้านงบประมาณส่วนการบริการอาหารทั่วไป ในเชิงธุรกิจนั้น มีหลายแบบ เช่น โรงแรมที่บริการเพียง 1-2 รายการให้ลูกค้าเลือกเท่านั้น จะกำหนดรายการอาหารไม่ว่างมากหรือน้อยอย่าง สิ่งที่ควรคำนึงก็คืองบประมาณ ความสามารถของผู้ปรุง ผู้บริหารควบคุมงานตลอดอุปกรณ์ของผู้ใช้</p>	<p>บรรยาย ส่ววีดิ</p> <p>ตอบข้อซักถาม</p>	<p>- แผ่นภาพการกำหนดรายการอาหาร</p>	<p>- การตอบข้อซักถาม</p> <p>- ข้อจำกัดของการกำหนดรายการอาหาร</p>

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา		<p>นอกจากจะเป็นสิ่งซึ่งบอกการปฏิบัติงานในแต่ละวันแล้วรายการอาหารยังสามารถป้องกันการขาดลูกค้า และการขาดทุนได้ ถ้าผู้กำหนดรายการอาหารตระหนักถึงข้อนี้ และรู้จักหลักเกณฑ์ในการทำรายการอาหาร ติดตามความคิดเห็นของลูกค้า และวิเคราะห์อย่างถูกต้อง ทั้งยอมเปลี่ยนแปลงปรับปรุงรายการอาหารมีฉะนั้นรายการอาหารจะทำให้มีผลในทางตรงกันข้ามคือ ค่าใช้จ่ายสูงกว่ารายรับ เพราะมีรายการอาหารที่ต้นทุนในการทำสูงเป็นส่วนใหญ่ บางครั้งอาจจะขาดลูกค้า เพราะไม่ชอบรายการอาหารหรือเพราะราคาขายสูง เกินกำลังซื้อของผู้รับบริการ ดังนั้นเพื่อให้รายการอาหารมีส่วนช่วยในการบริหารงานอย่างได้ผล ผู้กำหนดรายการอาหารทุกคนต้องเข้าใจถึง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จุดมุ่งหมายของการทำรายการอาหาร 2. หลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดรายการอาหาร 3. ข้อควรคำนึงถึงและข้อควรระมัดระวัง 			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>พจนานุกรมเพื่อให้ลูกคำพ้องใจทั้งในรสชาติและความน่ากิน เหมาะกับคำสั่งซื้อ และอยู่ในงบดุลที่ไม่เพียงแต่ไม่ทำให้ขาดทุนเท่านั้น แต่ยังช่วยให้ได้กำไรอีกด้วย</p> <p>สิ่งที่ต้องคำนึงในการกำหนดรายการอาหาร</p> <p>การกำหนดรายการอาหารมีสิ่งควรถูกคำนึงหลายประการ ซึ่งจะมีผลทำให้การจัดบริการอาหารได้กำไรหรือขาดทุน ผู้ประกอบการจัดบริการอาหารจึงควรให้ความสนใจต่อการกำหนดรายการอาหารเพื่อบริการลูกค้า ซึ่งก็หมายถึงว่าจะขายอาหารอะไรบ้าง การที่จะกำหนดอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง ต้องคำนึงถึงความต้องการทางด้านโภชนาการ กลุ่มอายุ เพศ อาชีพ นิสัยการกิน เชื้อชาติ ศาสนา และจำนวนลูกค้าที่มารับบริการ ควบคู่ไปกับความรู้เกี่ยวกับลูกค้า ผู้จัดรายการอาหาร ยังจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับสถานบริการอาหารที่ตนควบคุมอยู่ คือลักษณะของห้องครัว ห้องอาหาร ลักษณะปริมาณและคุณภาพของคอนกรีต และเจ้าหน้าที่ฝ่ายต่าง ๆ งบประมาณและลักษณะบริการที่ให้แก่ลูกค้า</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>นอกจากนี้จะต้องมีความรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมหลายอย่าง ที่มีผลต่อการจัดบริการ คือ ภูมิอากาศ ผลผลิตของแต่ละฤดูกาล ความรู้เกี่ยวกับการจัดอาหาร ให้เข้ากันและมีอากาศที่จะดึงดูดใจลูกค้าอย่างถูกต้องเหมาะสม</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับผู้บริโภคที่ควรคำนึงในการกำหนดรายการอาหาร คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ความต้องการทางโภชนาการของลูกค้า ผู้ให้บริการอาหารควรมีความรู้ทางโภชนาการ <p>เพื่อเป็นการจัดบริการอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพ ได้รับอาหารที่มีคุณค่า แม้นักตักตวงหรือโรงแรม จะเน้นการจัดบริการตามรสนิยมของลูกค้า แต่ควรมีอาหารที่มีคุณค่าไว้บริการลูกค้าด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. เพศและวัยของผู้รับบริการ <p>ในการจัดรายการอาหาร ควรคำนึงถึงลูกค้าที่มีระบบบริการจากเรา เพศชายและหญิงจะมีความชอบอาหารที่แตกต่างกันคือ</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>- เพศ : เพศชาย</p> <p>ชอบอาหารที่มีเนื้อกับแป้งมาก ๆ รสกลาง ๆ ไม่มีกรปรุนแฉงแฉงมากเกินไป จะชอบเนื้อเป็นชิ้น ๆ กับข้าวก็เพียงพอ จะชอบขนมหวานมากกว่าผลไม้</p> <p>: เพศหญิง</p> <p>ชอบอาหารที่ไม่หนักมาก มีแป้งน้อย รมัดระวังเรื่องน้ำหนัก ชอบกินของทานเล่น ๆ ชอบลองอาหารแปลกใหม่ ชอบอาหารที่ปรุงแต่งรสชาติ เช่น เบียร์ว ชอบผลไม้มากกว่าขนมหวาน</p> <p>- วัย : วัยเด็ก</p> <p>ชอบอาหารทานเล่น กรอบ ชิ้นเล็ก ๆ อาหารอ่อนนุ่ม และมีรสหวาน สีกันสดใ สด แต่งลักษณะแปลก ๆ ขนาดเสิร์ฟขนาดเล็ก</p> <p>: วัยรุ่น</p> <p>ชอบคล้ายวัยเด็ก ชอบอาหารหวานน้อยลง รมัดระวังเรื่องอาหารเพื่อความดูน้ำหนัก</p> <p>: วัยผู้ใหญ่</p> <p>ส่วนใหญ่มีขอบเขตความพึงพอใจอาหารที่กว้างมาก ๆ มีหลายลักษณะชอบทดลองอาหารแปลก ๆ ใหม่</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>: วิชา ขอบบริเวณอาหารที่อ่อนนุ่ม เคี้ยวง่าย ไม่ ขอบรสเปรี้ยว จะขอบรสหวานมากกว่า</p> <p>3. นิสัยการบริโภค ต้องรู้จักว่าบุคคลที่จะบริการอาหารมีความชอบ หรือไม่ชอบอาหารอย่างไรเป็นนิสัยที่มีพื้นฐานมาจาก ครอบครัว ศาสนา และวัฒนธรรม</p> <p>4. ลักษณะครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ การกำหนดรายการอาหาร ต้องขึ้นกับลักษณะครัว เครื่องมือเครื่องใช้ที่มีอยู่ ถ้าครัวมีขนาด เนื้อที่กว้างขวาง เครื่องมืออุปกรณ์พร้อม ก็สามารถกำหนดรายการ อาหารได้หลายอย่าง เพราะมีเครื่องทุ่นแรง ช่วยประหยัดเวลาและ แรงงาน</p> <p>5. ปริมาณและคุณภาพของแรงงานที่มี ในการกำหนดรายการ อาหารต้องคำนึงว่ารายการอาหารชนิดนั้น แม่ครัวมีความสามารถ ในการปรุงได้สมากน้อยเพียงใด ทำได้กี่อย่าง ต้องให้เหมาะสม ไม่ กำหนดรายการอาหารที่ยากเกินไปจะทำให้ผู้ปรุงไม่ชำนาญ อาหาร ที่ปรุงแล้วไม่ถูกใจผู้มารับบริการได้ และอาจจะเสียเวลาในการปรุง มาก ถูกตำรอนานทำให้เสียลูกค้าได้</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง วัตถุประสงค์เชิง วัตถุประสงค์เชิง วัตถุประสงค์เชิง	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	วัตถุประสงค์เชิง วัตถุประสงค์เชิง	<p>6. ภาวะเงินทุน ผู้กำหนดรายการต้องทราบว่า มีเงินทุนในการจัดซื้ออาหารมากน้อยเพียงใด ไม่ควรกำหนดรายการอาหารที่ต้นทุนสูงมากเกินไป เพราะจะทำให้มีผลต่อกำไรขาดทุนของกิจการ</p> <p>7. ชนิดของการบริการ การกำหนดรายการอาหารให้คำนึงถึงลักษณะของการบริการอาหารด้วย เช่น การจัดเลี้ยงอาหารนอกสถานที่ การจำหน่ายอาหารในรูปแบบร้านอาหาร การจำหน่ายอาหารในตลาดนัดตามหมู่บ้าน การบริการแต่ละชนิดจะต้องกำหนดรายการแตกต่างกันไป ในร้านอาหารจำเป็นต้องกำหนดรายการอาหารที่เฉพาะเจาะจงไป เช่น ขายก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ขายข้าวหมกไก่ แต่การจัดเลี้ยงต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารไปตามความเหมาะสม</p> <p>8. ภูมิอากาศ อากาศมีอิทธิพลต่อการเลือกบริโภคอาหาร เช่น ฤดูร้อน ลูกค้าน่าจะชอบอาหารเย็น ๆ หวาน ๆ กินเล่น ในฤดูหนาวชอบอาหารหนัก ๆ อาหารร้อน ๆ</p> <p>9. อาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นและฤดูกาล การกำหนดรายการอาหารโดยการเลือกอาหารที่มีอยู่ในตลาดในท้องถิ่น จะทำให้ราคาถูกและพยายามคิดแปลงให้เป็นอาหารใหม่ ๆ ทำให้เป็นที่สนใจของ</p>			

วัน	เวลา	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
			<p>ดูคำเป็นการประหัตถ์ประมาณ</p> <p>10. กำหนดรายการอาหาร ให้มีสีรูปลักษณะและเนื้อที่ต่าง ๆ กัน การกำหนดรายการอาหารชุดจัดเลี้ยง หรือร้านอาหารที่จำหน่ายข้าว ราวแดง ไม่ควรผิดสีก็เขียว แงงจัดใส่ผักกวางตุ้ง ผักสดสีเขียวจิม น้ำพริก จะดูว่าสีซ่า ๆ กัน ไม่นำรับประทานหรืออาหารทอดก็ทอด ทุกอย่าง ทำให้หน้าเบื่อ ควรให้ลักษณะหลายอย่าง คละกันไป</p>			
วันที่ 3	08.00 - 10.00 น.	<p>1. สามารถบอก ความหมายและความ สำคัญของมนุษย์- สัมพันธ์ได้ถูกต้อง</p> <p>2. บอกหลักมนุษย์- สัมพันธ์ในการ ประกอบธุรกิจร้าน อาหารในวิถีชีวิตประจำ วันได้ถูกต้อง</p>	<p>หลักมนุษยสัมพันธ์และการให้บริการลูกค้า</p> <p>มนุษย์สัมพันธ์คืออะไร</p> <p>มนุษย์สัมพันธ์ คือ ความสัมพันธ์ของมนุษย์ในทางสร้างสรรค์ที่ จะทำให้มนุษย์อยู่ร่วมกันอย่างเป็นสุข สามารถดำเนินชีวิตไปได้ อย่างราบรื่น</p> <p>ความสำคัญของมนุษยสัมพันธ์</p> <p>มนุษย์เป็นสัตว์สังคม อยู่รวมกันเป็นหมู่คณะ ต้องพึ่งพาอาศัยซึ่ง กันและกัน ไม่ว่าจะในเรื่องการครองชีพ ด้านเศรษฐกิจ สังคมและ การเมือง มนุษย์ไม่สามารถจะอยู่โดดเดี่ยวได้ ดังนั้น มนุษย์จึงมี ความจำเป็นที่จะต้องรู้จักสร้างความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันไว้</p>	<p>- บรรยาย อภิปราย ตอบข้อ ซักถาม</p>	<p>- เครื่องฉาย ภาพข้ามศีรษะ</p>	<p>การตอบและ สังเกตความ สนใจ</p>

วัน	วัตถุประสงค์เชิง เวลา	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	3. นำความรู้หลัก มโนมยสัมพันธ์ไปใช้ ได้อย่างถูกต้อง	เพื่อให้การปฏิบัติงาน และ การดำรงชีพเป็นไปโดยราบรื่น ประสบผลสำเร็จในชีวิต และ บรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้ กล่าวกันว่า มโนมยสัมพันธ์ช่วยให้งานการสำเร็จได้มากกว่า 70% ของการทำงาน มโนมยสัมพันธ์เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ จะผูกมิตรกับคนต้องเข้าใจคน หลักปรัชญาที่สำคัญของมโนมยสัมพันธ์ ที่พึงปฏิบัติเพื่อให้เกิด ประโยชน์ คือ		
		4. บอกเคล็ดลับใน การสร้างเสน่ห์ให้ได้	1. การปฏิบัติงานเป็นการรวมพลัง เพื่อให้เกิดสามัคคีธรรมในการ ทำงาน		
		5. อธิบายความ ต้องการขั้นพื้นฐาน ของลูก้าได้	2. สามัคคีธรรมจะดีหรือไม่ดีอยู่ที่คน		
		6. สามารถเขียนหลัก การสร้างมโนมยสัมพันธ์ได้	3. คนมีความแตกต่างจากสัตว์โลกอื่น ๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นทาง ด้านจิตใจ สัญชาตญาณ ความต้องการ “คนมิได้อยู่ด้วยอาหารอย่าง เดียว” ดังนั้น เราจึงต้องรู้จักคนให้ดี สิ่งที่จะต้องพิจารณาในการที่จะผูกมิตรกับคน มีอยู่หลายอย่างแม่ ว่าสิ่งเหล่านี้ถ้าจะนำไปแล้วเป็นสิ่งพื้น ๆ ที่ทุกคนรู้ แต่ก็ไม่ค่อยจะ ได้นำมาใช้กันนัก สิ่งเหล่านี้คือ		

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>1. ศักดิ์ศรี การยอมรับศักดิ์ศรีของคน เป็นสิ่งที่จะทำให้ผูกมิตรกับคนได้ เราต้องยอมรับว่าคนทุกคนมีศักดิ์ศรี ไม่ใช่จะมีศักดิ์ศรีแค่เฉพาะคนรวยหรือคนมีศรัทธาบรรดาศักดิ์ ทุก ๆ คนไม่ว่าจะมีอาชีพอะไรก็มีศักดิ์ศรีทั้งนั้น</p> <p>2. ความต้องการของคน คนมีความต้องการทุกคน และความ ต้องการมีไม่สิ้นสุด มาสโลว์ บอกว่า ความต้องการสิ่งหนึ่งเมื่อได้สนองตอบแล้วก็จะมีความต้องการใหม่เกิดขึ้นมาอีก ถ้าเรารู้ว่าคนต้องการอะไรและสามารถสนองตอบได้ก็จะเป็นวิธีการผูกความสัมพันธ์กันไว้ได้</p> <p>ความต้องการของมนุษย์มี 2 อย่างใหญ่ ๆ คือ ความต้องการทางวัตถุกับความต้องการทางจิตใจ</p> <p>มาสโลว์ ได้แบ่งชั้นความต้องการของมนุษย์ไว้ 5 ชั้น คือ</p> <p>2.1 ความต้องการทางปัจจัย 4</p> <p>2.2 ความต้องการความปลอดภัย มั่นคง</p> <p>2.3 ความต้องการความรัก ความอบอุ่น</p> <p>2.4 ความต้องการเกียรติยศ ชื่อเสียง การยกย่อง</p> <p>2.5 ต้องการความสำเร็จ ความสมหวังในชีวิต</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง วัตถุประสงค์เชิง วัตถุประสงค์เชิง	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>เคล็ดลับในการสร้างเสน่ห์ บุคลิกที่มีเสน่ห์ มีเคล็ดลับอะไร เราจะเห็นว่าร้านขายของบางร้านมีลูกค้ามากมาย ซึ่งต่างกันอีกร้านที่ขายของอย่างเดียวกันแต่ไม่ค่อยจะมีคนเข้าร้าน โดยข้อเท็จจริงแล้วเจ้าของร้านไม่สามารถจะไปยื้อยุดลูกค้าให้เข้าร้านได้ มีผู้ยกตัวอย่างว่า เราเรียกสุนัขให้เข้ามามันอาจจะไม่มา แต่ถ้าเราเอาระดุกคิดเนื่อเล็กน้อยวางไว้ให้สักชิ้น สุนัขก็จะเข้ามาเองฉันใดฉันนั้น การเรียกร้องให้ลูกค้าเข้าร้าน ผู้ประกอบการก็ต้องรู้พื้นฐานของลูกค้า ซึ่งทุกคนมีเหมือนกัน อัน ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การยอมรับ ทุกคนกระหายที่จะให้ผู้อื่นยอมรับตน เจ้าของร้านอย่าตีกรอบตนเองโดยการรังเกียจลูกค้าบางคน เพราะปากต่อปากที่พูดออกไปจะทำให้คนไม่เข้าร้านได้ ถ้าเป็นร้านอาหารก็ต้องต้อนรับลูกค้าทุกระดับให้เหมือนกันหมด ไม่ใช่จะเอาใจแต่กับลูกค้าบางราย 2. ชม การสร้างเสน่ห์ตัวที่สอง คือ การชม คนทุกคนอยากให้ผู้ชื่นชมคนทั้งนั้น การชมมีผลในทางบวก คนที่ได้รับคำชมมีความรู้สึกเป็นสุขและพยายามทำดีในสิ่งอื่น ๆ ด้วยการชมต้องชมให้ถูกจุด 			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>ต้องชมอย่างมีศิลปะ เพราะบางคนอาจรู้สึกไม่ค่อยตื่นเต้นในคำชม ถ้ามีชมชมในสิ่งนั้นมากอยู่แล้ว เช่น คนสวย มีคนชมอยู่มากแล้ว เราอาจจะชมอย่างอื่นเช่นเดินสง่าหรือพูดเพราะ เป็นต้น</p> <p>3. ยิ้ม การยิ้มย่อมดีกว่าการทำหน้าบึ้ง เจ้าของร้านยิ้มทำให้คนอยากเข้ามาใช้บริการในร้านนั้นมากกว่า การยิ้มมีประโยชน์</p> <p>ดาวพัด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ยิ้มเวลาพูด - ยิ้มเวลารับเงิน - ยิ้มเวลาส่งของ - ยิ้มเมื่อเวลาพบหน้ากัน <p>การยิ้มเป็นการแสดงถึงความเป็นมิตร การยิ้มเหมือนเป็นการขยับเข้หา ทำให้เกิดความใกล้ชิดได้รวดเร็วขึ้นการสร้างเสน่ห์ในตัว</p> <p>วิธีชนะมิตรและจู่ใจคน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จงสนใจต่อผู้อื่น แล้วจะได้รับความสนใจตอบ 2. จงจำชื่อเขาให้ได้ และเรียกชื่อถูกทุกคนจะรู้สึกว่าคุณชื่อของตนเป็นค่าที่ไพเราะ 			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา		<p>3. จงยิ้มเมื่อเรากพบ และยิ้มขณะพูด</p> <p>4. จงเป็นนักฟังที่ดี</p> <p>5. จงพูดในเรื่องที่ขงสนใจ</p> <p>6. จงทำให้เขาู้สึกว่าเขาเป็นคนสำคัญ แม้จะเป็นการขอกก็จะได้ผล</p> <p>การผูกมิตรในวงธุรกิจ</p> <p>1. อย่าเอาเรื่องกับสิ่งเล็ก ๆ น้อย ๆ ต้องเป็นคนใจใหญ่ (เช่น ลูกน้องขงกภาพเพิ่มใส่น้ำตาล แต่เจ้านายโยวววยเหมือนเรื่องคอกาบาดคตย)</p> <p>2. กิตยาณมิตร คือ เป็นมิตรในยามที่เพื่อนตกทุกข์ได้ยาก</p> <p>หมยงไปผู้ภรรยงใจคน</p> <p>หัวหน้างานจะต้งค้ำถึงต้งตอ ไปนี้</p> <p>1. สร้างความเป็นกันเอง โดยการยิ้ม ทักทายลูกน้องบ้าง</p> <p>2. พูดจาสุภาพ</p> <p>3. มองโลกในแง่ดี เช่น มีลูกหญิง 2 คนก็ต้งจะได้มีลูกเขย</p> <p>4. มีอารมณ์ขัน</p> <p>5. มีความร่าเรึงแจ่มใส</p> <p>- ไม่วิวาทบาดหมาง</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา		<ul style="list-style-type: none"> - ไม้จิ้มฟันสิ่งใด ๆ ในแ่งร้าย - ชัมเพลงบ้างบางเวลา <p>สรุป</p> <p>หลักการสร้างมนุษย์สัมพันธ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - รู้จักตน - รู้จักคน - รู้จักงาน - จริงใจ - เข้าใจ - เห็นใจ - ให้ความช่วยเหลือ - ให้ความเสมอภาค - ให้การยอมรับ - รักษาหน้าใจ - รักษาอุดมการณ์ 			<ul style="list-style-type: none"> - ตัดสินใจให้เป็น - มองเห็นสถานการณ์ - ประมาณสิ่งแวดล้อม - พร้อมทั้งจะร่วมมือ - พูดจาถ่อม - นึกถึงคนอื่น - สังคมก็ได้ - ให้ความยุติธรรม - สม่่าเสมอต่อคน - สักตนวันละนิด - ทำจิตใจว่าง

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>เนื้อหา</p> <ul style="list-style-type: none"> - สื่อสารให้ถูก - ประสานให้ได้ <p>หลักการบริการอาหาร</p> <p>ความสำคัญของการจัดบริการอาหาร</p> <p>เราจัดบริการอาหารเพื่ออะไร เราจัดบริการอาหารเพื่อประโยชน์</p> <p>ในทางธุรกิจของตนเอง และประโยชน์ของผู้ที่มารับบริการ โภค ดัง</p> <p>นั้นเราต้องทราบความต้องการของลูกค้าที่มาบริการ โภคว่าต้องการ</p> <p>อะไร</p> <p>ความต้องการพื้นฐาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ด้บความหิว - ด้บความกระหาย - ด้บการพักผ่อน - ด้บการที่พักผ่อน <p>ความต้องการขั้นรอง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ด้บการเป็นที่ยอมรับและรู้จักบุคคลทั้งหลาย - ด้บการอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข - มีความสะดวกสบาย 			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา					
10.00 - 17.00 น.	1.สามารถบอกส่วน ผสมของอาหารว่าง และขนมไทย ประเภทต่าง ๆ ได้ อย่างถูกต้อง 2. สามารถปฏิบัติ การตามขั้นตอนการ ประกอบอาหารคาว และขนมไทยได้ อย่างถูกต้อง	เนื้อหา - ต้องการความสนุกเพลิดเพลินจากสิ่งต่าง ๆ - ความอยากรู้อยากเห็น ต้องการมีประสบการณ์ใหม่ ๆ แปลก ๆ ปฏิบัติอาหารว่าง ก. 1 ขนมบัวป็น ทอดมันปลา ก. 2 ขนมปุยฝ้าย ไข่คว่ำ ก. 3 ขนมถ้วย ปลาหมึกยัดไข่ ก. 4 ขนมหวั้ก กระทงทอง ก. 5 ขนมสาเลื้อน ปลาหวาน ก. 6 ขนมโตเกียว ปลาหมึกแผ่น ก. 7 ข้าวมาทอด ข้าวเกรียบปลา ก. 8 โดนัทกล้วยหอม ขนมปังหน้าปลา	- แบ่งกลุ่ม 8 กลุ่ม - แจกสูตรการ ทำอาหาร - ชี้แจงวิธี ปฏิบัติ - จัดเตรียม อุปกรณ์ - ปฏิบัติตาม ขั้นตอน - คิดต้นทุน กำไร - ทำความ สะอาด สรุปล ผลรวม	ห้องปฏิบัติ อาหารพร้อม อุปกรณ์และ เครื่องมือ - สี - ความสวย งาม - การจัดตก แต่ง	- ผลงานที่ สำเร็จ - รุป - กลิ่น - สี - ความสวย งาม - การจัดตก แต่ง

วัน เวลา	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
วันที่ 4 08.00 - 10.00 น.	1. สามารถบอก ความหมายคำว่า “บัญชี” ได้ถูกต้อง 2. บอกวัตถุประสงค์ ของการทำบัญชีได้. 3. สามารถบอกชื่อ บัญชีที่สำคัญอย่าง น้อย 3 บัญชีขึ้นไป 4. สามารถบอก ประโยชน์ที่ได้รับ จากการทำบัญชี	หลักการทำบัญชี 1. ความหมายของการบัญชี การบัญชี ได้แก่ การจดบันทึกเรื่องราวต่าง ๆ เกี่ยวกับการเงิน หรือสิ่งของที่กำหนดมูลค่าเป็นเงินไว้เป็นหลักฐาน โดยจัดแยก เป็นประเภทต่าง ๆ เพื่อให้แสดงผลงานอันเป็นประโยชน์ต่อการ ดำเนินงานนั้น ๆ จากความหมายข้างต้น การบัญชีเกี่ยวข้องกับงานสองด้าน คือ การจด บันทึกเหตุการณ์เกี่ยวกับการเงิน และการทำรายงาน ในด้านการ จดบันทึกนั้น ผู้ทำบัญชีจะจำแนกเหตุการณ์ทางการเงินต่างออก เป็นหมวดหมู่ เช่น รายการเกี่ยวกับเงินสด หรือรายการเกี่ยวกับสิน ค้า เป็นต้น หลังจากนั้นผู้ทำบัญชีจะสรุปเหตุการณ์เกี่ยวกับการเงิน ด้านต่าง ๆ มีผลทำให้มีเงินเหลือในวันสิ้นเดือน เป็นจำนวนเงิน เท่าใด ส่วนงานด้านทำรายงานนั้นเป็นการแสดงผลงานและฐานะ การเงินของกิจการค้าที่เด็ดบันทึกไว้ งานด้านนี้ทำให้การบัญชีมี ความสำคัญอย่างยิ่งต่อเจ้าของกิจการ และบุคคลอื่นที่สนใจ ทั้งนี้เพราะเพียงแต่จดบันทึกเหตุการณ์เกี่ยวกับการเงินไว้อย่างเดียว ย่อมไม่เกิดประโยชน์แก่เจ้าของกิจการเท่าใดนัก	บรรยาย สาธิต ตอบข้อ ซักถาม ปฏิบัติการจัด ทำบัญชี เบื้องต้น	- สมุดบัญชี ต่าง ๆ - งบดุลร้านค้า	การตอบข้อซัก ถาม การฝึก ปฏิบัติ

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	<p>2. วัตถุประสงค์ของการทำบัญชี</p> <p>2.1 เพื่อบันทึกหลักฐานต่าง ๆ ของธุรกิจนั้น ๆ ให้เป็นระเบียบเพื่อจะได้ดูหรือตรวจสอบได้ง่ายขึ้น</p> <p>2.2 เพื่อจะได้ทราบผลของการดำเนินงาน ว่ามีกำไรหรือขาดทุนจากการดำเนินงานเป็นจำนวนเท่าใด</p> <p>2.3 เพื่อทราบฐานะการเงินของกิจการว่ามีทรัพย์สิน หนี้สิน และเงินทุนเป็นจำนวนเท่าใด</p> <p>2.4 เพื่อให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัติการบัญชีตามที่กำหนดไว้แต่ ละกิจการ</p> <p>3. ประโยชน์ของการทำบัญชี</p> <p>3.1 เป็นหลักฐานประกอบการดำเนินกิจการ เพื่อแสดงให้เห็นทราบว่า ผลการดำเนินงานที่แล้ว ๆ มา มีข้อบกพร่องและผิดพลาดอะไรบ้าง หรือมีผลดีผลเสียอย่างไรบ้าง ซึ่งการทำบัญชีนี้ช่วยเป็นหลัก ฐานในการอ้างอิงได้อย่างดี</p> <p>3.2 เป็นหลักฐานในการตรวจสอบตัวเงินสดกับยอดบัญชีว่าถูกต้อง หรือมีข้อผิดพลาดอย่างไร</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>3.3 เป็นสถิติช่วยในการบริหาร การควบคุม การทำงบประมาณ เพื่อให้ผลงานมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น</p> <p>4. ช่วยเป็นหลักฐานในการบริหารงาน เพื่อป้องกันความผิดพลาดที่จะเกิดขึ้น</p> <p>5. ช่วยในการคำนวณผลของการดำเนินงานว่ามีกำไร หรือขาดทุนอย่างไร</p> <p>6. ช่วยให้ทราบฐานะการเงินของกิจการว่ามีทรัพย์สิน หนี้สิน และเงินทุนในขณะใดขณะหนึ่งเป็นจำนวนเท่าใด</p> <p>7. ช่วยให้กำหนดภาษีให้แก่รัฐบาลได้ถูกต้องตรงตามความเป็นจริง</p>			
10.00 - 17.00 น.	<p>1. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการประกอบอาหารตามที่กำหนดได้</p> <p>2. สามารถสรุปปัญหาและข้อคิดเห็นในการปฏิบัติได้</p>	<p>ปฏิบัติอาหารหวาน</p> <p>ก. 1 ทองหยอด ผัดดาวหวาน</p> <p>ก. 2 เม็ดขนุนฟักทอง แกงไสกา</p> <p>ก. 3 ทองหยิบ หลนเต้าเจี้ยว</p> <p>ก. 4 ขนมดอกจอก ไข่กอลและ</p> <p>ก. 5 บับบิงใส่ไข่ มีส้มไม้</p> <p>ก. 6 ขนมเล็บมือนาง ยำทะเล</p>	<p>- แบ่งกลุ่ม 8 กลุ่ม</p> <p>- แจกสูตรการทำอาหาร</p> <p>- ชี้แจงวิธีปฏิบัติ</p> <p>- จัดเตรียมอุปกรณ์</p>	<p>ห้องปฏิบัติ อุปกรณ์ และ เครื่องมือ</p>	<p>- ผลงานที่สำเร็จ</p> <p>- รูป</p> <p>- กลิ่น</p> <p>- สี</p> <p>- ความสวยงาม</p> <p>- การจัดตกแต่ง</p>

วัน	วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	3. สามารถนำเอาความรู้ไปฝึกปฏิบัติได้	ก. 7 ขนบเยี่ยงะ สัตตนำขึ้น ก. 8 น้ำพริกนรก ปูเจ้า	- ปฏิบัติตามขั้นตอน - คิดค้นทูนกำไร - ทำความสะอาด - สรุปผลรวม		
19.00 - 21.00 น.	1. สามารถบอกชื่อการปฏิบัติในการจัดโต๊ะรับประทานอาหารได้ 2. สามารถบอกสิ่งที่จำเป็นในการจัดโต๊ะอาหารได้ 3. สามารถแยกลักษณะผ้าเช็ดมือที่ดีได้อย่างถูกต้อง	การจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ โต๊ะในห้องอาหาร โดยปกติจะจัดให้ห่างกันพอสมควร เพื่อให้มีที่ว่างสำหรับพนักงานบริการเข้าเสิร์ฟอาหาร หรือถอนอาหารได้สะดวก และไม่ต้องกังวลกับอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นได้ และอีกประการหนึ่งโต๊ะอาหารที่อยู่ห่างกันพอสมควร จะทำให้แขกรู้สึกสบาย ไม่อึดอัด และมีความรู้สึกเป็นสัดส่วนมากกว่า - การจัดโต๊ะควรจัดให้มีที่นั่งตั้งแต่โต๊ะละ 2 คน 3 คน 4-6 คน - ไม่ควรจัดโต๊ะให้อยู่ชิดผนังมากเกินไป ควรอยู่ห่างจากผนัง 90 ซม. เป็นอย่างน้อย	1. บรรยาย 2. ตอบข้อซักถาม แบ่งกลุ่มอภิปราย 3. ปฏิบัติจัดโต๊ะอาหาร เป็นรายกลุ่ม	- วีดีโอ การจัดโต๊ะแบบต่าง ๆ - สไลด์การจัดโต๊ะ	- การตอบคำถาม - การฝึกปฏิบัติ

วัน	วัตถุประสงค์เชิง เวลา	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	<p>4. สามารถเลือกการจัดโต๊ะที่ช่วยตัวเองได้อย่างถูกต้อง</p> <p>5. สามารถระบุอุปกรณ์ที่ใช้ปฏิบัติอาหารได้ถูกต้อง</p>	<p>- โต๊ะรับประทานอาหารควรจัดอย่างสวยงาม และควรเพียงพอประมาณ เพื่อให้ไม่ให้เกิดขยะตกของถูกค่า การตกแต่งโต๊ะอาหารอาจใช้ดอกไม้หรือเทียนก็ได้ แต่ข้อสำคัญที่พึงจำคือ ไม่ควรใช้เทียนในเวลากลางวันเมื่อห้องอาหารเปิดไฟอยู่แล้ว ถ้าใช้เทียนแท่งยาวควรจัดวางลงในเชิงเทียนเตี้ย และแสงเทียนควรอยู่ต่ำกว่าระดับสายตาของผู้ถูกทำ</p> <p>การจัดวางเครื่องมือ เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร นับว่าเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของการบริการอาหาร เพราะถ้าวางเครื่องมือพร้อมหรือ ไม่ถูก จะทำให้เกิดความยุ่งยากมากในระหว่างการรับประทานอาหาร อีกประการหนึ่งเครื่องมือในการรับประทานอาหารจะบอกให้แขกทราบได้ทันทีว่าอาหารที่จะนำมาเสิร์ฟในมื้อนั้นเป็นอาหารประเภทอะไร ตั้งแต่อาหารจานแรกถึงจานสุดท้าย เช่น เป็นอาหารเนื้อ หรือปลา ซูชิเสหรือซูชิอื่น เครื่องดื่มเป็นอะไร ไวน์แดง หรือไวน์ขาว มีเมนูหรือไม่มี เช่นนี้ เป็นต้น ดังนั้น พนักงานเสิร์ฟจึงต้องรู้จักการจัดโต๊ะเป็นอย่างดี</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>ขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบความสะอาดของห้องอาหาร พื้น โต๊ะอาหาร และเก้าอี้ให้เรียบร้อยและแน่ใจว่าไม่มีฝุ่นหรือสิ่งสกปรกใด ๆ เสียก่อน ถ้ายังไม่สะอาดพอต้องทำความสะอาดใหม่อีกครั้งก่อนจัดโต๊ะ 2. เมื่อแน่ใจว่าทุกสิ่งสะอาดเรียบร้อยแล้ว บุคลากรจัดโต๊ะโดยปล่อยขาovarประมาณ 3 นิ้ว นี้ช่วยไม่ให้เกิดเสียงดังเมื่อเครื่องมือหรือภาชนะที่ใช้เสิร์ฟกระทบกับพื้นโต๊ะ การปูผ้าเนื้ออาจติดกับโต๊ะถาวรเลยก็ได้เพื่อเป็นการประหยัดเวลา 3. บุคลากรปูโต๊ะทับบนผ้าควรให้รอบพุ่มตรงกลางห้องอยู่ระหว่างจากขอบโต๊ะทั้ง 2 ข้างเท่ากัน ให้ชายผ้ายาวเท่ากันทุกด้าน ขณะปูผ้าควรยืนระหว่างขาโต๊ะ เพื่อให้แน่ใจว่ามุมของผ้าปูโต๊ะคลุมขาโต๊ะพอดี ทั้งนี้ชายผ้าปูโต๊ะควรจะห้อยลงพื้นขอบโต๊ะประมาณ 12 นิ้ว <p>ตรวจดูว่าไม่มีรอยเปื้อนหรือขาด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือในการรับประทานอาหารทุกชิ้น วางตั้งฉากและห่างจากขอบโต๊ะ 1 นิ้ว โดยเรียงตามลำดับการใช้จากข้างนอกเข้าไปข้างใน 			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>2. มีดวงอยู่ด้านขวามือ หันด้านมีคมเข้าข้างใน</p> <p>3. ช้อนชุปวางหงายตั้งจากมีดไปทางขวามือ</p> <p>4. ส้อมวางไว้ด้านซ้ายมือ โดยหงายขึ้น แต่ส้อมก็อกเทลหรือส้อมจิ้มหอยนางรมให้วางอยู่ขวาสุดตั้งจากช้อนชุปออกไป</p> <p>5. มีดแนบวางบนจานขนมปัง อาจวางอยู่ขวาสุดโดยหันด้านมีคมไปทางซ้าย หรือวางไว้บนสุดขวางงานขนมปังหันด้านมีคมเข้าหาจาน</p> <p>6. ช้อนของหวานโดยปกติไม่จัดวางไว้บนโต๊ะ นอกจากเมื่อมีเครื่องมือจำนวนมากน้อยชิ้น ในกรณีเช่นนี้จะจัดวางช้อน ส้อม สำหรับรับของหวานไว้บนสุดระหว่างมีดและส้อมอาหาร ให้ได้มอยู่ทางขวามือ แต่ถ้ามีทั้งส้อมและช้อนให้หันด้านส้อมไปทางซ้ายตามช้อนอยู่ทางขวาและวางช้อนไว้เหนือส้อม</p> <p>7. ไม่ควรจัดเครื่องมือในการรับประทานอาหารเกินกว่าแถวละ 6 ชิ้น ถ้าเป็นการรับประทานอาหารหลายชนิดและต้องการเครื่องมือมากกว่า 6 ชิ้น ให้นำเครื่องมือที่รับประทานออกไปบ้างแล้ว</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา		<p>ผู้เข้าช้เครื่องมือในห้องอาหารชั้นหนึ่ง โดยทั่วไปนิยมวางผ้าเช็ดมือในตำแหน่งต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ด้านซ้ายของสื่อ 2. ระหว่างมิดและสื่อ 3. บนจานรอง วางราบหรือตั้งขึ้น 4. ได้สื่อมีใบกรณีเนื้อที่จำกัด 5. วางราบบนโต๊ะหรือบนงานขนมมิ่ง <p>ผ้าเช็ดมือที่ขาวสะอาด ลงแข็งและรีดเรียบ เพิ่มความสวยงามและ ความหรูหราให้แก่ห้องอาหารเป็นอย่างมาก</p> <p>แก้ว</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แก้วน้ำวางไว้เหนือมิด 1 นิ้ว (ในการรับประทานที่เป็นพิธีการนิยมใช้แก้วที่มีก้านสูง) 2. แก้วไวน์อาจวางเป็นรูปสามเหลี่ยมหรือเป็นแนวเดียวกัน หรือเป็นแนวเฉียงลงต่อจากแก้วนำมาจากขวา 3. จงจำไว้เสมอว่า แก้วที่วางไว้บนโต๊ะอาหารแต่ละครั้ง ต้องมีจำนวนไม่เกิน 3 ใบ 			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง วัตถุประสงค์เชิง เวลา	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	วัตถุประสงค์เชิง วัตถุประสงค์เชิง เวลา	<p>4. แก้วไวน์อาจเพิ่มขึ้นอีกได้ เมื่อได้ถอนแก้วที่ใช้แล้วออกไปแล้ว ประเภทของผ้าเช็ดมือ</p> <p>ผ้าเช็ดมือที่สวมง่ายช่วยให้ห้องอาหารมีบรรยากาศดีขึ้น ผ้าเช็ดมือช่วยให้เกิดความรู้สึกได้ มีสง่า เร้าอารมณ์ และรื่นรมย์</p> <p>ต่อการรับประทานอาหารมากขึ้น</p> <p>ผ้าเช็ดมือแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ผ้าเช็ดมือออกจากกระดาษ หรือผ้าลินินลงแป้งรีดเรียบก็ได้ ผ้าเช็ดมือกระดาษทำให้ผู้รับประทานเกิดความรู้สึกว่าเป็นการรับประทานแบบกันเองไม่มีพิธีการอะไร ในขณะที่การใช้ผ้าเช็ดมือผ้าลินินสะอาดลงแป้งรีดเรียบช่วยเพิ่มการเป็นพิธีรีตองให้แก่งานนั้น ๆ ผ้าเช็ดมืออาจเป็นสีอะไรก็ได้และทำจากผ้าชนิดใดก็ได้ แต่ควรจะเป็นสีที่เข้าได้กับสีของห้องอาหารนั้น ๆ ด้วย</p> <p>ประเภทที่ 1 ผ้าเช็ดมือประเภทนี้จะพบได้ในร้านอาหารจีน</p> <p>ทั่ว ๆ ไป ในระหว่างเวลาอาหารกลางวัน เป็นผ้าเช็ดมือกระดาษพับอย่างประณีตเป็นรูปต่าง ๆ เช่น นก ลีลาวดี ต่าง ๆ หรือรองเท้าวางอยู่บนถ้วยน้ำชา นอกจากนี้ผ้าเช็ดมือประเภทนี้ยังพับเป็นรูปไก่ นก พัด และดอกกล้วยไม้ก็ได้</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
<p>เวลา</p>		<p>เนื้อหา</p>			
<p>วันที่ 5</p>	<p>1. สามารถแยกประเภทของเครื่องดื่มที่ได้จากพืชได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2. สามารถบอกส่วนประกอบที่อยู่ในน้ำผลไม้ได้ถูกต้อง</p>	<p>การจัดการอาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>น้ำผลไม้ เป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมานานแล้ว ในยามอากาศร้อน น้ำส้ม น้ำมะนาวแก้ความกระหาย ปัจจุบันน้ำผลไม้มีมาในรูปแบบที่ต่าง ๆ กัน</p> <p>ประเภทของน้ำผลไม้</p> <p>1. น้ำผลไม้ธรรมดา เป็นน้ำผลไม้ที่ต้นจากผลไม้ตามธรรมชาติ โดยไม่มีการเติมแต่งรส น้ำผลไม้ประเภทนี้ ได้แก่ น้ำผลไม้ที่กิน</p>	<p>1. บรรยาย</p> <p>2. สึกปฏิบัติทำน้ำผลไม้จากพืชในท้องถิ่น</p> <p>กลุ่มละ 1 อย่าง</p>	<p>ห้องปฏิบัติ</p> <p>การอาหารและอุปกรณ์เครื่องมือ</p>	<p>ผลงานที่สำเร็จ</p> <p>- รูป</p> <p>- กลิ่น</p> <p>- สี</p> <p>- รสชาติ</p>

วัน	วัตถุประสงค์เชิง เวลา	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	<p>3. สามารถนำเอา วัตถุดิบในห้องถึงที่มา ทำน้ำ ผลไม้ได้</p> <p>4. สามารถทำน้ำผล ไม้เข้มข้นได้อย่างถูก ต้อง</p>	<p>สด ๆ หรือ น้ำผลไม้คั้นบรรจุกระป๋อง อาจจะมีการเติมวิตามิน กันเสียหรือไม่ก็ได้</p> <p>2. น้ำผลไม้ชนิดปั่นเนื้อผลไม้ ประกอบด้วยทั้งส่วนน้ำและเนื้อของ ผลไม้ซึ่งผ่านการบดละเอียดแล้ว มีการเติมแต่งรสชาติด้วยน้ำเชื่อมเพื่อ เพิ่มความหวาน เติมกรดผลไม้เพื่อเพิ่มความเปรี้ยว รวมถึงการแต่ง สีด้วย</p> <p>3. น้ำผลไม้เข้มข้น ทำให้เข้มข้น โดยการระเหยเอาน้ำออกบางส่วน โดยทั่ว ๆ ไปมักจะทำให้เข้มข้นเป็น 4 เท่าของน้ำผลไม้ธรรมชาติ น้ำผลไม้ชนิดนี้จะบรรจุขวดแก้ว ราคาข้อมสูง น้ำผลไม้ประเภทนี้ จะต้องผสมน้ำก่อนใช้ดื่ม</p> <p>4. น้ำผลไม้ประเภทเครื่องดื่ม เป็นเครื่องดื่มที่ผสมน้ำผลไม้ ปริมาณต่าง ๆ มีการเติมน้ำเชื่อมเป็นส่วนใหญ่</p> <p>ส่วนประกอบต่าง ๆ ของน้ำผลไม้</p> <p>1. น้ำตาล ยังมีอยู่ในธรรมชาติของผลไม้ชนิดนั้น ๆ เช่น น้ำส้ม น้ำ สับปะรด หรือจากการเติมน้ำเชื่อม น้ำตาล</p>			

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>2. วิตามินซี น้ำผลไม้ส่วนใหญ่จะให้วิตามินซี ที่ดีมาก และแหล่งที่มาของผลไม้ที่ให้วิตามินซีสูง เช่น น้ำฝรั่ง น้ำส้ม น้ำมะนาว</p> <p>3. เกือบแร่ต่าง ๆ ปริมาณที่มีอยู่ไม่สูงเท่ากับที่พบในอาหารพวกผักใบ</p> <p>4. ส่วนประกอบอื่น ๆ ปริมาณโปรตีนและไขมันในน้ำผลไม้จะต่ำมาก ส่วนวิตามินอื่น ๆ เช่น วิตามินเอ บี ไม่ค่อยมีความสำคัญมากนัก เมื่อเทียบกับวิตามินเอ ที่ได้จากผัก</p> <p><u>ปัจจัยต่าง ๆ ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำผลไม้</u></p> <p>น้ำผลไม้ที่ดีที่สุดและมีคุณค่าสูง จะได้จากน้ำผลไม้ที่ตัดสด ๆ เนื่องจากกรรมวิธี การเก็บรักษา ทำให้คุณค่าและรสชาติของน้ำผลไม้ลดลง ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ได้แก่</p>	<p>1. ความร้อน มีผลทำให้วิตามินซี และน้ำตาลบางส่วนถูกทำลายไป การเก็บรักษาน้ำผลไม้ไว้ในที่เย็นก็จะช่วยรักษาระยะปริมาณวิตามินซี และน้ำตาลไว้</p> <p>2. ออกซิเจนในอากาศ เป็นตัวการสำคัญที่ทำให้เกิดการสูญเสียวิตามินซี รวมทั้งทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง กลิ่น รส การปล่อยปละละเลยน้ำผลไม้ที่ต้องการคั้นสด ๆ ที่งไว้จะเกิดการสูญเสีย</p>		

วัน	วัตถุประสงค์เชิง พฤติกรรม	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา	พฤติกรรม	<p>แบบเดียวกัน</p> <p>3. ระยะเวลาของบทเรียน น้ำผลไม้สดเมื่อทิ้งไว้นาน ขอมมีโอกาสที่วิตามินซีถูกทำลาย โดยออกซิเจนในอากาศ และเกิดการสลายตัว เนื่องจากอากาศร้อนได้ง่ายขึ้น ดังนั้นจึงควรคั้นน้ำผลไม้ที่คั้นใหม่และสดอยู่เสมอ หรือเลือกคั้นน้ำผลไม้กระป๋องที่มีคุณภาพดี</p>			

ภาคผนวก ค
การหาคุณภาพเครื่องมือ

การหาคุณภาพของเครื่องมือ แบบทดสอบความรู้ แบบสัมภาษณ์วัดเจตคติ และแบบสัมภาษณ์การปฏิบัติการจัดบริการอาหารและธุรกิจการจัดร้านอาหาร ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มตัวอย่างที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง คือ กลุ่มสตรีที่เข้ารับการอบรมในปีเดียวกันแต่ต่างจังหวัดกัน โดยใช้สตรีที่เข้ารับการอบรมในอำเภอบ้านนั้งस्ता จังหวัดยะลา 15 คน สตรีที่เข้ารับการอบรมในอำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส 15 คน แล้วนำมาทำการปรับปรุงให้สมบูรณ์ ซึ่งปรากฏดังรายละเอียดในตาราง 25 - 28

ตาราง 25 ค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	ค่าความเชื่อมั่น
ชุดที่ 1	
ตอนที่ 2 แบบสัมภาษณ์วัดเจตคติที่มีต่อ โครงการ ฝึกอบรมการจัดบริการอาหารและธุรกิจ การจัดร้านอาหาร	0.75
ตอนที่ 3 แบบสัมภาษณ์การปฏิบัติการจัดบริการอาหาร และธุรกิจการจัดร้านอาหาร	0.74
ชุดที่ 2	
แบบทดสอบความรู้หลักการจัดบริการอาหาร และธุรกิจการจัดร้านอาหาร	0.75

ตาราง 26 ค่าความยากง่าย (P) และค่าอำนาจจำแนก (D) ของแบบทดสอบความรู้การ
จัดบริการอาหารและธุรกิจการจัดร้านอาหาร

ข้อที่	P	D
1	0.43	0.250
2	0.57	0.625
3	0.20	0.750
4	0.80	0.375
5	0.71	0.125
6	0.43	0.750
7	0.56	0.500
8	0.75	0.125
9	0.43	0.500
10	0.67	0.750
11	0.56	0.875
12	0.75	0.125
13	0.75	0.375
14	0.42	0.625
15	0.68	0.750
16	0.20	0.625
17	0.25	0.375
18	0.75	0.250
19	0.78	0.500
20	0.43	0.875
21	0.62	0.375

ข้อที่	P	D
22	0.68	0.500
23	0.71	0.250
24	0.75	0.125
25	0.71	0.375
26	0.46	0.500
27	0.56	0.625
28	0.31	0.500
29	0.34	0.375
30	0.74	0.625
31	0.25	0.375
32	0.20	0.125
33	0.43	0.750

ข้อที่	P	D
22	0.68	0.500
23	0.71	0.250
24	0.75	0.125
25	0.71	0.375
26	0.46	0.500
27	0.56	0.625
28	0.31	0.500
29	0.34	0.375
30	0.74	0.625
31	0.25	0.375
32	0.20	0.125
33	0.43	0.750

ตาราง 27 ค่าอำนาจจำแนก (t) ของแบบสัมภาษณ์เจตคติต่อการจัดบริการอาหารและ
 ธุรกิจการจ้ครัวอาหารของสตรีที่เข้ารับการศึกษา

ข้อที่	t
1	2.49
2	2.90
3	1.92
4	3.81
5	5.61
6	2.90
7	3.41
8	1.82
9	1.92
10	3.41
11	1.92
12	3.12
13	1.87
14	3.81
15	2.91
16	5.64
17	4.34
18	7.84
19	7.82
20	4.34
21	3.81

ข้อที่	t
22	5.64
23	4.34
24	1.92
25	3.12
26	2.91
27	5.61
28	2.49
29	3.41
30	5.61

ตาราง 28 ค่าอำนาจจำแนก (t) ของแบบสัมภาษณ์การปฏิบัติการจัดบริการอาหารและ
ธุรกิจการจัดร้านอาหาร ตอนที่ 3 จำนวน 23 ข้อ 1.87 - 9.25

ข้อที่	t
1	4.58
2	6.71
3	5.26
4	1.89
5	3.00
6	8.51
7	9.00
8	9.25

ข้อที่	t
22	5.64
23	4.34
24	1.92
25	3.12
26	2.91
27	5.61
28	2.49
29	3.41
30	5.61

ตาราง 28 ค่าอำนาจจำแนก (t) ของแบบสัมภาษณ์การปฏิบัติการจัดบริการอาหารและ
ธุรกิจการจัดร้านอาหาร ตอนที่ 3 จำนวน 23 ข้อ 1.87 - 9.25

ข้อที่	t
1	4.58
2	6.71
3	5.26
4	1.89
5	3.00
6	8.51
7	9.00
8	9.25

ข้อที่	t
9	5.26
10	4.74
11	4.81
12	9.00
13	6.04
14	4.50
15	4.74
16	1.87
17	2.46
18	6.04
19	3.00
20	4.58
21	8.63
22	6.71
23	2.45