

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมใส่ไส้และขนมกล้วยจำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันได้ในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

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 สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดการกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำงานในใส่ใส่และขนมกล้วย
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วยจำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วยได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วยได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วยได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วยได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพวิธีการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย	<p>2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วยได้</p> <p>2.2 บอกวิธีการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วยได้</p> <p>2.3 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>2.4 การเก็บรักษาการออกแบบบรรจุ</p>	<p>2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย</p> <p>ส่วนผสมขนมไส้ไส้</p> <p>มะพร้าวขูดขาว 2+1/2 ถ้วย</p> <p>น้ำตาลมะพร้าว 1+1/2 ถ้วย</p> <p>น้ำตาลส้ม</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วยโดยวิทยากรอธิบายถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>ภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร</p>	<p>เทียนสำหรับอบควันเทียน (ใช้หรือไม่ใช้ก็ได้ตามความสะดวก)</p> <p>แป้งข้าวเหนียว 2 ถ้วย</p> <p>น้ำเย็น 1/3 ถ้วย (หรือน้ำใบเตย, น้ำอัญชันแช่เย็น หากต้องการเพิ่มสีส่น)</p> <p>แป้งข้าวเจ้า 1/3 ถ้วย</p> <p>เกลือป่น 2 ช้อนชา</p> <p>หัวกะทิ 3+1/3 ถ้วย</p> <p><u>อุปกรณ์สำหรับทำ</u></p> <p>ใบตอง</p> <p>ใบมะพร้าว</p> <p>ไม้กลัด</p> <p><u>ส่วนผสมไส้</u></p> <p>1. กวนมะพร้าวชูดกับน้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลส้มในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ จนส่วนผสมเหนียวและแห้ง ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็นสนิท</p> <p>2. พอส่วนผสมเย็นสนิทแล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ประมาณ 1 นิ้วใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด</p>	<p>ไปพร้อมๆกัน</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>.4 วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3. นำส่วนผสมใส่ไปอบด้วยควันทึยงเตรียมไว้</p> <p><u>วิธีเตรียมใบตองห่อขนมใส่ไส้</u></p> <p>1. ตัดใบตองเป็น 2 ขนาด แผ่นใหญ่ ขนาดประมาณ 5X9 เซนติเมตร และแผ่นเล็กขนาดประมาณ 4X6 เซนติเมตร</p> <p>2. ตัดหัว-ท้ายเป็นสามเหลี่ยม เช็ดให้สะอาดทั้ง 2 ด้าน นำไปตากแดดทิ้งไว้สักครู่ (เพื่อไม่ให้ใบตองแตกขณะห่อขนม)</p> <p><u>วิธีทำแป้งขนมใส่ไส้</u></p> <p>1. นวดแป้งข้าวเหนียวกับน้ำเย็นจนพอบั่นได้</p> <p>2. บั่นเป็นก้อนกลมขนาดเดียวกับหน้ากระฉีก เตรียมไว้</p> <p><u>วิธีทำส่วนผสมหน้าขนม</u></p> <p>1. ผสมแป้งข้าวเจ้า เกลือป่น และกะทิ คนให้ละลายเข้าด้วยกัน</p> <p>2. เทใส่ในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเทฟลอน) ใช้ไฟปานกลางกวนจนข้นและเดือดทั่ว ยกออกจากเตา เตรียมไว้</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p><u>วิธีทำขนมไส้ไส้แบบห่อใบตอง</u></p> <p>1. แผ่แป้งข้าวเหนียวที่ปั้นไว้เป็นแผ่นบาง ๆ (กะให้พอหุ้มไส้ได้มิด) จากนั้นหยิบไส้กระฉีกวางลงไปตรงกลางแล้วหุ้มแป้งให้มิด วางขนมลงบนใบตองที่ซ้อนกัน</p> <p>2. หงายใบตองแผ่นใหญ่ขึ้น (ด้านนวล) แล้ววางทับด้วยใบตองแผ่นเล็ก วางไส้ขนมลงไป จากนั้นตักหน้าขนมประมาณ 1/2 ช้อนชา ใส่ด้านบนไส้</p> <p>3. ห่อใบตองเป็นทรงสูง ใช้ใบมะพร้าวที่เตรียมไว้ค้ำและกลัดด้วยไม้กลัดให้เรียบร้อย ตัดปลายเตี๋ยงให้เฉียงและยาวพองาม วางเรียงห่อขนมลงในชุดหนึ่ง</p> <p>4. นำขนมไปนึ่งในชุดหนึ่งที่มึ่น้ำเดือด พล่านประมาณ 10 นาที ยกออกจากเตา</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p><u>การทำขนมกล้วย</u> ส่วนผสมขนมกล้วย</p> <p>กล้วยน้ำว้าสุก (บดละเอียด) 500 กรัม</p> <ul style="list-style-type: none"> • น้ำตาลทราย 100 กรัม • เกลือป่น 1 ช้อนชา • แป้งข้าวเจ้า 100 กรัม • แป้งมันสำปะหลัง 5 ช้อนโต๊ะ • หัวกะทิ 200 มิลลิลิตร • มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย • ใบตองสำหรับห่อ (ถ้าไม่มีใบตองสามารถใช้ถ้วยตะไลได้) <p><u>วิธีทำขนมกล้วย</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผสมกล้วยน้ำว้ากับน้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง หัวกะทิ และมะพร้าวขูด คนผสมให้เข้ากันดี 2. ตักส่วนผสมขนมกล้วยลงบนใบตอง แผ่บาง ๆ หรือจะทำเป็นทรงกรวยห่อเป็นทรงให้สวยงาม (หรือตักใส่ 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ถ้วยตะไล) วางเรียงบนชุดหนึ่งที่มีน้ำเดือด นึ่งประมาณ 20 นาที จนขนมสุก จากนั้นนำออกจากชุดนึ่ง พร้อม รับประทาน</p> <p>2.3 แพ้เคจบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์ สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้อง ยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่ง สินค้า 5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้ มากที่สุด <p>2.4 การเก็บรักษาการออกแบบบรรจุ ภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการเก็บรักษาขนมใส่ไส้และขนม กลิ้วย - นำใส่กล่องบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ทำ ขายเป็นต่อวัน - ควรเก็บในตู้เย็น 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้และขนมกล้วย	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึง</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับขนมไส้ไส้และขนมกล้วย</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการจำหน่ายการทำขนมใส่ไส้และขนมกล้วย เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมใส่ไส้และขนมกล้วย	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	