

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำหมี่ไกฉีก จำนวน 6 ชั่วโมง
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 และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

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 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

- ทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำหมีไก่อฉีก
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหมีไก่อฉีก
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำหมีไก่อฉีก
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำหมีไก่อฉีก 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไม้ไผ่จัก
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำหมี่ไกฉีก จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหมี่ไกฉีก ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่ไกฉีก ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่ไกฉีก ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่ไกฉีก ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหมี่ไกฉีก 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่ไกฉีก 1.3 แหล่งเรียนรู้ เพิ่มเติมสำหรับการการทำหมี่ไกฉีก 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำหมี่ไกฉีก	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมี่ไกฉีก	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำหมี่ไกฉีกได้	2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในการทำหมี่ไกฉีก <u>ส่วนผสมการทำหมี่ไกฉีก</u> ● ส่วนผสมทำไกฉีก 1.อกไก่เลาะหนัง 1 กิโลกรัม 2.เกลือ 30 กรัม 3.แป้งข้าวโพด 60 กรัม 4.น้ำมันพืช 60 กรัม 5.น้ำส้มสายชู 15 กรัม	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำหมี่ไกฉีกโดยวิทยากรอธิบายถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำหมี่ไกฉีก 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ ไปพร้อมๆกัน 2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และยกตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมให้ผู้เรียนดู	30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		● ส่วนผสมทำน้ำชุบ 1.โครงไก่ 500 กรัม 2.รากผักชี 5 ราก 3.กระเทียม 40 กรัม 4.พริกไทยเม็ด 10 กรัม 5.ชุบก้อนสำเร็จรูป 2 ก้อน 6.ผงปรุงรสถ้วยเดียวน้ำใส 40 กรัม 7.เกลือ 6 กรัม 8.ตั้งฉ่าย 15 กรัม 9.น้ำเชื่อมสำเร็จรูป 100 กรัม ● ส่วนผสมหมี 1.เส้นหมี สำเร็จรูป 2 ห่อ 2.กระเทียมกลีบใหญ่ปอกเปลือก 700 กรัม 3.น้ำมันพืช 500 มล. ● ส่วนน้ำพริกกากหมู 1.น้ำมันพืช 28 กรัม 2.พริกแกงแดง 28 กรัม 3.เกลือ 0.71 กรัม 4.ผงปรุงรสหมู 1 กรัม 5.น้ำตาลมะพร้าว 15 กรัม 6.น้ำตาลทราย 28 กรัม 7.กระเทียมเจียว 14 กรัม 8.หอมเจียว 7.14 กรัม 9.มันหมู 200 กรัม <u>อุปกรณ์</u> 1. หม้อ 2. ทัฟพี 3. กะละมัง 4. มีดพร้อมเชียง 5. เตาแก๊ส			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.2 บอกวิธีการทำหมี่ไก่ฉีกได้	6. ถ้วยตวง 7. กระทะ 8. ผ้าขาวบาง 9. กระบวย 10. ซ้อนส้อม 11. ถาด 12. ตระแกรง 2.2 <u>วิธีทำหมี่ไก่ฉีก</u> ● ส่วนไก่ฉีก 1. นำเนื้ออกไก่มาขัดล้างด้วยเกลือให้สะอาด จนหมดเมือก ทั้งไว้ประมาณ 5 นาที แล้วนำล้างน้ำให้สะอาด 2. นำอกไก่มาใส่น้ำส้มสายชู และน้ำมันพืชที่เตรียมไว้ มาขยำคลุกเคล้าให้เข้ากันก่อน แล้วจึงใส่แป้งข้าวโพดและเติมน้ำจนท่วมอกไก่ นำหมักทิ้งไว้ขั้นต่ำประมาณ 3 ชั่วโมง ● ส่วนน้ำซุป 1. นำโครงไก่มาล้างให้สะอาดจนหมดเมือก 2. ตั้งน้ำจนเดือด แล้วตักน้ำเดือดมาลวกโครงไก่ที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ประมาณ 5 นาที 3. โขลก 3 เกลอ แล้วนำห่อใส่ผ้าขาวบางไว้ 4. นำโคร่งไก่ที่ลวกน้ำร้อนไว้ ใส่ลงในน้ำเดือดที่ต้มไว้ ตามด้วยซูปก้อน , ห่อ 3 เกลอ , ผงน้ำซูปก่วยเตี่ยว, ตังฉ่าย ,เกลือ, นำเชื่อมสำเร็จรูป แล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน 5. ต้มด้วยไฟอ่อนก่อนไปทางกลาง อย่างน้อย 1-2 ชั่วโมง (ระหว่างนี้ ให้คอยช้อนฟองไขมันออก) 6. นำกระเทียมมาปอกเปลือกให้หมดเกลี้ยง แล้วนำสับละเอียด 7. นำกระเทียมที่สับเตรียมไว้เจียวด้วยไฟกลาง จนเป็นสีเหลืองทอง วางพักไว้ ● ส่วนน้ำพริกกากหมู 1. นำมันหมูแข็งมาล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆพอดีคำ 2. ค่อยๆเจียวมันหมูด้วยไฟกลาง ให้เหลือง กรอบ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.ใส่น้ำมันลงในกระทะ แล้วใส่พริกแกง,เกลือ,ผงปรุงรส แล้วผัดให้เข้ากันจนพริกแกงเหลืองสุก มีมันแตกออกมาเล็กน้อย 4.ลดไฟเป็นไฟอ่อน ใส่น้ำตาลมะพร้าว ผัดจนละลาย, ใส่น้ำตาล,กระเทียมเจียว,หอมเจียว,กากหมู 5.คนทุกอย่างให้เข้ากันด้วยความรวดเร็ว และให้ทั่วถึงแล้วนำขึ้นวางแผ่ลงในถาด ให้คลายความร้อน ● ส่วนเส้นหมี่ไก่ฉีก 1. นำน้ำซุ๊ปที่ต้้นทิ้งไว้จนครบเวลาแล้ว มากรองผ่านผ้าขาวบาง แบ่งออกเป็น 2 ส่วน 2.นำไก่ที่หมักไว้ครบเวลาออกมา คลุกเคล้ากับเกลือกับน้ำส้มสายชูอีกครั้ง เพื่อดับคาบ แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด 3. นำไก่ที่ล้างสะอาดแล้ว มาคลุกเคล้าด้วยเกลือป่น แล้วนำไปผึ่งให้แห้ง 4. นำน้ำซุ๊ปที่ตั้งไฟแบ่งเตรียมไว้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ค่อยๆ ตักทีละกระบวย มารดลงบน ออกไก่ที่พึ่งแห้งแล้ว จนท่วมเนื้อไก่ ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที 5. นำน้ำซุบที่ตั้งไฟแบ่งเตรียมไว้ลดไฟจนเป็นไฟอ่อน แล้วไก่ที่ลวกไว้มาใส่ในหม้อต้มด้วยไฟอ่อนจนสุก แล้วนำขึ้นพึ่งให้เย็น และสะเด็ดน้ำ 6. เมื่อไก่เย็นตัวลงแล้ว ให้นำไก่มาฉีกเป็นเส้นๆ 7. นำเส้นหมีมาแช่ในน้ำ 3 นาที แล้ววางพึ่งให้สะเด็ดน้ำ อีก 5-10 นาที เส้นจะค่อยๆ นุ่ม และจะไม่เลเวลาลวก 8. นำน้ำมันกระเทียมเจียวที่เจียวไว้ มาปรุงรสด้วยผงปรุงรสและน้ำเชื่อมสำเร็จรูป 1 ช้อนชา, เกลือ คนให้เข้ากัน 9. นำเส้นที่เตรียมไว้มาลวกในน้ำซุบอีกส่วนที่แบ่งไว้ด้วยน้ำเดือด แล้วนำเส้นหมีขึ้น คลุกเคล้าด้วยน้ำมันกระเทียมเจียวที่ปรุงไว้ แล้วนำพักใส่ถาดที่มีกระดาษรองรับ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	10.นำส่วนประกอบทั้งหมดจัดใส่บรรจุภัณฑ์ โดยรองบรรจุภัณฑ์ด้วยผักกาดหมอก่อน ตามด้วยเส้นหมี่ที่คลุกแล้ว ไข่ฉีก โรยน้ำพริกกากหมู <u>2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u> 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 4.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด เช่น ใช้กล่องกระดาษแบบพร้อมทานหรือกล่องใสที่มองเห็นหน้าตาของสินค้า <u>2.3 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่อาหาร</u> 1.ใช้กล่องใส ทำให้สามารถมองเห็นหมี่ไข่ฉีกด้านใน ทำให้น่ากินได้หรือใช้กล่องกระดาษแบบ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		พร้อมทาน ทำให้สะดวกกับผู้บริโภค 2.การโรยน้ำพริกกากหมูไว้ด้านบน ทำให้ดูน่ากิน แต่ควรใส่ถุงเล็กๆแยกต่างหาก เพื่อให้กากหมูควความกรอบ 3.ควรทำขายวันต่อวัน และเก็บรักษาในตู้เย็น			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมี่ไก่ฉีก	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูล	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการ	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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำหมี่ไก่ฉีก 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	ส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า			
4. โครงการประกอบอาชีพการการทำหมี่ไก่ฉีก	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 การดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20	นาที

