

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย)**  
**จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถ สร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตใน รูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่ เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมี สิ่งที่ยึดว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทน โดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม อย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้, ไส้เผือก, ไส้กุยช่าย)
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้, ไส้เผือก, ไส้กุยช่าย)
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - การเตรียมส่วนผสม
  - วิธีการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้, ไส้เผือก, ไส้กุยช่าย)
  - แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
  - ช่องทางการตลาด
  - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้, ไส้เผือก, ไส้กุยช่าย) จำนวน 20 นาที
  - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
  - องค์ประกอบของโครงการ
  - ประโยชน์ของโครงการ

### **การจัดกระบวนการเรียนรู้**

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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย)
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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย) ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้, ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย)ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย)	2.1 บอกประวัติการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย) 2.2 บอกอุปกรณ์การทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย) 2.3 บอกวิธีการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย) 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย) <b>วัตถุดิบ</b> 1. แป้งมัน 2. แป้งข้าวเจ้า 3. แป้งข้าวเหนียว 4. ผงปรุงรส 5. เกลือป่น 6. ซีอิ้วดำหวาน 7. น้ำตาลทราย 8. ซอสหอยนางรม 9. หน่อไม้ต้ม 10. น้ำมันพืช 11. เผือก 12. กุยช่าย 13. พริกไทยป่น 14. เบกกิ้งโซดา 15. พริกชี้หนู 16. กุ้งแห้งฝอย	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย) 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย) 2.3 การทำกุยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุยช่าย)และฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		17. กระเทียมกลีบ 18. หอมหัวใหญ่ 19. แครอท 20. ผักชี 21. น้ำส้มสายชู 22. ถั่วลิสง <b>อุปกรณ์</b> 1. เตาด่าน/เตาแก๊ส 2. กระทะ 3. กะละมัง 4. ถาด 5. รางถึง 6. มีด 7. กระชอนสแตนเลส 8. ถุงมือ 9. กล่องบรรจุภัณฑ์ 10. ผ้าขาวบาง <b>2.2 ขั้นตอนการทำกุยช่าย</b> <b>(ใส่หน่อไม้,ใส่เผือก,ใส่กุยช่าย)</b> <b>ส่วนผสมน้ำจิ้มกุยช่าย</b> 1.ซีอิ้วหวาน 3 ช้อนโต๊ะ 2.น้ำส้มสายชู 3 ช้อนโต๊ะ 3.น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ 4.พริกขี้หนูตำละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ <b>วิธีทำน้ำจิ้มขนมกุยช่าย</b> - ผสมซีอิ้วตำหวานใส่ถ้วย เติมน้ำส้มสายชู น้ำตาลทรายและพริกขี้หนูคนให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ  <b>อัตราส่วนกุยช่ายใส่ผัก</b>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>1.ใบกุยช่ายซอย 200 กรัม  2.กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ  3.น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ  4.เกลือ 1/2 ช้อนชา  5.โซเดียมไบคาร์บอเนต 1/4 ช้อนชา  6.น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา</p> <p><u>วิธีทำไส้กุยช่าย</u>  1.นำผักมาล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก  ใส่อ่างผสม  2.เติมเบกกิ้งโซดาและเกลือลงไป แล้ว  ขยำให้เข้ากันจนผักนิ่มหรือสลด  3.ใส่น้ำมันพืชลงคลุกให้เข้ากัน แล้วเทใส่  กระชอนเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน</p> <p><u>อัตราส่วนกุยช่ายไส้เผือก</u>  1.เผือก(หั่นซอยฝอย ๆ) 1/2 ถ้วย  2.แครอท(หั่นเต๋า) 1 ช้อนโต๊ะ  3.หอมใหญ่(หั่นเต๋า) 1 ช้อนโต๊ะ  4.ถั่วลิสง (คั่วสุก) 2 ช้อนโต๊ะ  5.กุ้งฝอย 1 ช้อนชา  6.รากผักชี+กระเทียม(ตำละเอียด)  1 ช้อนชา  7.พริกไทยป่น 1/4 ช้อนชา</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>8.น้ำมันหอย 1 ช้อนชา  9.น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา  10.ผงปรุงรส 1/4 ช้อนชา  11.น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p><u>วิธีทำกุยช่ายไส้เผือก</u>  - นำส่วนผสมทั้งหมดไปผัดรวมกัน แล้วแบ่งเป็นกอง ๆ ไว้จะได้ตักสะดวก</p> <p><u>อัตราส่วนไส้หน่อไม้</u>  1.หน่อไม้หั่นเต๋าเล็ก 500 กรัม  2.น้ำตาลทราย 95 กรัม  3.ซีอิ้วขาว 1 ช้อนตวง  4.ซอสหอยนางรม 2 ช้อนตวง  5.กุ้งแห้งฝอย 3 ช้อนตวง  6.เกลือป่น 2 ช้อนชา  7.พริกไทยป่น 1 ช้อนชา</p> <p><u>วิธีการทำไส้หน่อไม้</u>  1.นำหน่อไม้มาหั่นเต๋าเล็ก ๆ นำไปต้มน้ำทิ้งประมาณ 2 รอบ เพื่อลดความขม  2.เทหน่อไม้ใส่ซามผสม ตามด้วยน้ำตาลทราย กุ้งแห้งฝอย พริกไทยป่น เกลือป่น ซีอิ้วขาวและซอสหอยนางรม คนให้เข้ากันจนน้ำตาลทรายละลายดี พักไว้ 1</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ชั่วโมง</p> <p>3.จากนั้นนำหน่อไม้มากรองในผ้าขาวบางเพื่อให้ไส้แห้ง พักไว้</p> <p><u>วิธีทำแป้งกุยช่ายนี้</u></p> <p>1.ทำแป้งกุยช่าย โดยการแบ่งแป้งออกเป็นสองส่วน ส่วนที่หนึ่ง แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว คนผสมให้เข้ากัน เทน้ำเดือดลงไป รีบคนผสมให้เข้ากัน พักจนเย็นสนิท</p> <p>2.จากนั้นใส่แป้งมันในส่วนที่สองลงไป ตามด้วยน้ำมันพืช นวดไปเรื่อย ๆ ระหว่างนวด ใส่น้ำเปล่าลงไป จนแป้งได้ที่</p> <p>3.นำแป้งออกมาขนาดตามต้องการ คลึงจนได้แผ่นเรียบ ตักใส่ฝักกุยช่าย หรือใส่หน่อไม้ หรือใส่เผือก ใสลงไป ห่อให้มิดดี นำมาวางเรียงด้วยรังถึง ที่มีใบตองและทาด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว</p> <p>4.เมื่อเสร็จแล้วก่อนนี้ ให้ฉีบน้ำลงไปให้ทั่ว กันแป้งแห้ง จากนั้นนั่งเป็นเวลา 5 นาที</p> <p>5.ทาปิดท้ายด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว</p>			



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>6.เสร็จเรียบร้อย จัดเรียงขนมในบรรจุภัณฑ์พร้อมน้ำจิ้ม</p> <p><b>2.3 แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</li> <li>2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</li> <li>3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</li> <li>4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</li> <li>5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</li> </ol> <p><b>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบรรจุในกล่องอาหารปิดให้สนิท</li> </ul> <p>ขนมกุยช่าย จะคงความอร่อยได้นาน ตัวขนมจะไม่แห้งและแข็งเพราะโดนลมได้</p>			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการ</p>	20	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</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 ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการจำหน่าย กุ่ยช่าย (ไส้หน่อไม้,ไส้เผือก,ไส้กุ่ยช่าย) เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>	กระจายสินค้า		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.โครงการประกอบอาชีพการทำกุยช่าย (ใส่หน่อไม้,ใส่เผือก,ใส่กุยช่าย)	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	-