

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การทำกล้วยฉาบและมันฉาบ จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าจำเป็นภาคหนึ่งคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - การเตรียมส่วนผสม
  - วิธีการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ
  - แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับ

## ผู้บริโภค

- ช่องทางการตลาด
  - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ 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 การบริหารจัดการการผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

## สื่อการเรียนรู้

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

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

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

**รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยฉาบและมันฉาบ จำนวน 6 ชั่วโมง**

| เรื่อง                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                | เนื้อหา                                                                                                                                    | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ชั่วโมง    |              |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
|                                               |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ      |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ                      | 1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและมันฉาบได้<br>1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำกล้วยฉาบและมันฉาบได้<br>1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ | 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ                      | 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ | 20<br>นาที | -            |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบและมันฉาบ | 2.1 บอกประวัติการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ<br>2.2 บอกอุปกรณ์การทำกล้วยฉาบและมันฉาบ<br>2.3 บอกวิธีการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ<br>2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์         | 2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ<br><b>วัสดุ</b><br>1.กล้วยดิบ<br>2.มันเทศ<br>3.ใบเตย<br>4.น้ำตาลปี๊บ<br>5.เกลือ<br>6.เนยสดเค็ม | 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ<br>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ<br>2.3 การทำกล้วยฉาบและมันฉาบ และฝึกปฏิบัติ<br>2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์                                                                                                                                                                                                                          |            | 5<br>ชั่วโมง |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <b>อุปกรณ์</b><br>1. เตาด่าน/เตาแก๊ส<br>2. กระทะ<br>3. กะละมัง<br>4. ถาด<br>5. มีด 2 คม<br>6. มีด<br>7. กระชอนสแตนเลส<br>8. ถุงสำหรับแพ็คขาย<br>9. ถุงมือ<br><b>2.2 ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ</b><br><b>- การทำกล้วยฉาบ</b><br>1. เลือกตัดกล้วยที่แก่จัดประมาณ 70-80 เปอร์เซ็นต์ ผลสีเขียวปนขาว ยังมีเหลี่ยมและเกสรติดอยู่เล็กน้อย<br>2. ตัดกล้วยดิบออกเป็นผล ฝานข้าวผลและปลายผล และกรีดเปลือกตามยาว 3 รอย แช่ในน้ำสะอาด 5 นาทีให้น้ำยางละลายออก<br>3. ปอกเปลือกออกและแช่น้ำทิ้งไว้ 10 นาที และผึ่งให้สะเด็ดน้ำ<br>4. นำมาสไลซ์ให้เป็นแผ่นกล้วยหนึ่งผล จะฝานเป็นแผ่นได้ประมาณ 25 แผ่น |                         |         |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p>5.ใส่น้ำมันลงในกระทะ และใส่ใบเตยหั่นลงไป เพื่อเพิ่มความหอม เมื่อน้ำมันร้อนจัด ใส่กล้วยแผ่นลงในกระทะ รอให้กล้วยเริ่มเหลือง ใช้ตะหลิวคนกลับไปมาจนสุกเหลืองทั่ว</p> <p>6.ตักกล้วยที่เหลืองสุกขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน นำเนย 1 ส่วน กับน้ำตาล 1 ส่วน และเกลืออีกเล็กน้อยใส่ในกะละมัง ผสมให้เข้ากัน แล้วเทกล้วยที่ทอดแล้วลงในกะละมัง คลุกเคล้ากล้วยกับเนยให้ทั่ว</p> <p>7.ตักขึ้นผึ่งในถาดให้เย็น แล้วบรรจุลงในถุงซิปล็อคให้สนิท</p> <p><b>- การทำมันฉาบ</b></p> <p>1. ปอกเปลือกมันเทศ ล้างให้สะอาด ผานเป็นแผ่นบาง ๆ</p> <p>2.ใส่น้ำมันลงในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนจัด ใส่มันเทศแผ่นที่ทำเป็นวงลงในกระทะ รอให้มันเทศเริ่มเหลือง ใช้ตะหลิวคนกลับไปมาจนสุกเหลืองทั่ว</p> <p>3.แบบหวาน ตั้งไฟ รอจนน้ำมันร้อน นำมันเทศที่ผานไว้ทอดจนกรอบ และนำน้ำตาลปึกใส่ลงไปพร้อมใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อความ</p> |                         |         |         |

| เรื่อง                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                          | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                            | ชั่วโมง    |         |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
|                                     |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                    | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ |
|                                     |                                                                | <p>กลมกล่อมแล้วเอาขึ้นพักไว้</p> <p>4. ตักขึ้นผึ่งในภาชนะให้เย็น แล้วบรรจุลงในถุงซิลิโคนให้สนิท</p> <p><b>2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</b></p> <p>1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</p> <p>4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p> <p><b>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</b></p> <p>- บรรจุลงในถุงซิลิโคนให้สนิท ถ้วยฉาบและฉนวน จะกรอบร่อยได้นาน ไม่หืน</p> |                                                                                                                                                                    |            |         |
| 3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ | 3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> | 20<br>นาที | -       |

| 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 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ</p> | <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> | <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> |         |         |



| เรื่อง                                      | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                             | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                    | ชั่วโมง    |         |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
|                                             |                                                                                                                                            |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ |
|                                             | กระจายสินค้าได้                                                                                                                            |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |         |
| 4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ | 4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้<br>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้<br>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล | 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ<br>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ<br>4.3 ประโยชน์ของโครงการ<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล | 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ<br>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ<br>4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร | 20<br>นาที | -       |