

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - การเตรียมส่วนผสม
  - วิธีการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
  - ช่องทางการตลาด
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช 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 การผลิตและ  
การบริหารจัดการทางการตลาด

#### **สื่อการเรียนรู้**

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าฉัณพืช
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

#### **การวัดและประเมินผล**

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
  2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

#### **การจบหลักสูตร**

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช จำนวน 6 ชั่วโมง

| เรื่อง                                                                    | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ชั่วโมง |                  |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ          |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ                                                  | <p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช ได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืชได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืชได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืชได้</p> | <p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช</p> <p>1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช</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 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> | 20 นาที | -<br>-<br>-<br>- |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช | <p>2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืชได้</p> <p>2.2 บอกวิธีการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืชได้</p>                                                                                                                                                                                                                                     | <p>2.1 อุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช</p> <p><b>การทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วย</b></p> <p>1.แป้งอเนกประสงค์</p> <p>2.เกลือ</p> <p>3.ผงฟู</p> <p>4.เบกกิ้งโซดา</p> <p>5.ไข่ไก่</p> <p>6.น้ำตาลทราย</p>                                                                                                                      | <p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         | 5 ชั่วโมง        |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p>7.นมสด</p> <p>8.กล้วยหอมบด</p> <p>9.เนยจืดละลาย</p> <p>1.กล้วยหอมหั่นแว่น</p> <p><b>วิธีการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วย</b></p> <p>1. บดกล้วยหอมให้ละเอียดแล้วพักไว้ จากนั้นผสมไข่และน้ำตาลทราย ตีให้ขึ้นฟูหรือเริ่มเปลี่ยนสี แล้วใส่นมสดตามด้วยเนย คนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน แล้วจึงใส่เนื้อกล้วยบดลงไป</p> <p>2.ร่อนส่วนผสมของแห้ง แป้ง เกลือ เบกกิ้งโซดาและผงฟูลงในส่วนผสมของเหลวที่เราเตรียมไว้ แล้วคนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>3.ตักใส่พิมพ์ความสูงประมาณ <math>\frac{1}{3}</math> ของพิมพ์ แล้วนำเข้าอบด้วยไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที เมื่อเค้กสุกดี จึงนำมาพักไว้ให้เย็น แล้วค่อยจัดเสิร์ฟ</p> <p><b>การทำเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช</b></p> <p>1.กล้วยหอมสุกบด</p> <p>2.น้ำมะนาว</p> <p>3.น้ำตาลทราย</p> <p>4.แป้งเค้ก</p> |                         |         |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p>5.ผงฟู</p> <p>6.เบกกิ้งโซดา</p> <p>7.เกลือ</p> <p>8.น้ำมันพืช</p> <p>9.กลิ่นวานิลลา</p> <p>10.ไข่ไก่</p> <p>11.ที่อบปังตามชอบ เช่น ลูกเกด อัลมอนด์สไลซ์ เป็นต้น</p> <p><b>วิธีการทำเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช</b></p> <p>1.บดกล้วยหอมให้ละเอียด (ควรใช้กล้วยที่สุกงอม จะได้ความหอมและเส้นใยที่สวยงามค่ะ)</p> <p>หลังจากนั้นบีบน้ำมะนาวลงไป คนให้เข้ากัน</p> <p>2.นำไข่และน้ำตาลใส่โถตี ตีด้วยความเร็วสูงสุดประมาณ 8 นาที จนขึ้นฟูหลังครบเวลาจะได้เนื้อเบทเทอร์ที่ขึ้นฟูแล้ว</p> <p>3.ผสมแป้งเค้ก ผงฟู เกลือ และเบกกิ้งโซดา เข้าด้วยกัน</p> <p>4.ร่อนส่วนผสมใส่ลงชามเบทเทอร์ ตีผสมให้เข้ากันจนแป้งไม่เป็นเม็ดสีขาว</p> <p>หลังจากนั้นใส่กลิ่นวานิลลาและน้ำมันตีผสมให้เข้ากัน</p> |                         |         |         |

| เรื่อง                                                                                  | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ชั่วโมง |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 5.เมื่อผสมเข้ากันดีแล้วให้ใส่กล้วยที่บดไว้ ตีต่อส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี ตักใส่พิมพ์จีบเบอร์ 3219 โรยหน้าด้วยท็อปปิ้งตามชอบ ในภาพ โรยด้วยอัลมอนด์สไลซ์กับลูกเกด นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 25-30 นาที                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |         |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วย กับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช | 3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้<br>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้<br>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้<br>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้<br>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้<br>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้<br>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต | 3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร<br>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม<br>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง<br>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด<br>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | 3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร<br>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม<br>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง<br>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วย กับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช<br>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | 20 นาที |         |

| เรื่อง                                                                       | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                 | ชั่วโมง |         |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                                              |                                                                                                                                            |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                                                              | การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้                                                                                       |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                         |         |         |
| 4. โครงการประกอบอาชีพ<br>การทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช | 4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้<br>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้<br>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล | 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ<br>4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ<br>4.3 ประโยชน์ของโครงการ | 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ<br>4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร | 20 นาที |         |