

## หลักสูตรธุรกิจกาแฟโบราณ จำนวน 60 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

### ความเป็นมา

สืบเนื่องจากกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เก้าพัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มีงานทำอย่างยั่งยืน และมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ดังนั้น การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันจะต้องมุ่งพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ตลอดจนสามารถแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

ในสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ต้องเร่งรีบแข่งกับเวลาในการประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว ไม่มีเวลาที่จะรับประทานอาหารเช้า จึงหันมานิยมการดื่มชากาแฟแทน ก่อนไปทำงาน เป็นที่นิยมของบุคคลทั่วไป กลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันทั่วโลกทั้งในทวีปเอเชีย ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย และแอฟริกา การนำผลผลิตกาแฟมาใช้ในการชงเครื่องดื่มนั้นมีหลากหลายชนิด แต่ละชนิดจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน ทั้งนี้เป็นเพราะว่าสถานที่ปลูกในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง และภูมิอากาศของประเทศนั้นๆ มีความแตกต่างกัน ทำให้ผลผลิตที่ได้จึงแตกต่างกันไป ดังนั้นในการเตรียมการชงกาแฟ ผู้ขายจะต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ หรือคัดเลือกกาแฟที่เป็นวัตถุดิบสำคัญนำมาใช้ในการชงกาแฟ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้ในเรื่องอื่นๆ อีก เช่น เทคนิควิธีการชงกาแฟ การจัดจำหน่าย การเลือกบรรจุผลิตภัณฑ์ที่จะใส่กาแฟขาย การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายที่เหมาะสม เพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้เกิดความพึงพอใจในราคา รสชาติ และบริการ

### 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 สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 60 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 13 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 47 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

- เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพกาแพ็โบราณ จำนวน 3 ชั่วโมง
1. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพขายกาแพ็โบราณ จากเอกสาร ผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน
  2. การคิดวิเคราะห์ อาชีพที่สามารถประกอบได้ในชุมชน
  3. ทิศทางการประกอบอาชีพกาแพ็โบราณ
- เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพกาแพ็โบราณ จำนวน 40 ชั่วโมง
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแพ็โบราณ จำนวน 1 ชั่วโมง
    - ประวัติความเป็นมาของกาแพ็ในประเทศไทย
  2. ชนิดของกาแพ็ จำนวน 1 ชั่วโมง
    - กาแพ็ชนิดผง
    - กาแพ็ชนิดเมล็ด
    - กาแพ็ชนิดของกิ่งสำเร็จรูป
  3. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแพ็ และอุปกรณ์ต่างๆ
- ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา จำนวน 2 ชั่วโมง
- วัสดุอุปกรณ์
  - วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์
4. กระบวนการทำกาแพ็โบราณ จำนวน 30 ชั่วโมง
    - การคัดเลือกพันธุ์กาแพ็
    - การคัดเลือกเมล็ดกาแพ็เพื่อใช้ในการทำกาแพ็โบราณ
    - เทคนิคการคั่วเมล็ดกาแพ็
    - ส่วนผสม
    - ขั้นตอนการคั่วเมล็ด
    - การเก็บรักษากาแพ็คั่วบด
    - ขั้นตอนการชงกาแพ็โบราณ
  5. บรรจุภัณฑ์กาแพ็โบราณ จำนวน 3 ชั่วโมง
- เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพกาแพ็โบราณ จำนวน 5 ชั่วโมง
1. การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากร และทุนต่างๆ
  2. การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ
  3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
  4. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย
- เรื่องที่ 4 โครงการประกอบอาชีพขายกาแพ็ จำนวน 12 ชั่วโมง
1. การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง

2. การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการและปรับปรุงโครงการ

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษา ดูงาน เพื่อการตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
  - เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎี และ ปฏิบัติ
  - เรียนรู้จากกลุ่ม เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิต และการจัดการตลาด
5. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนอ อนุมัติโครงการ
6. ดำเนินการให้ผู้เรียนทำโครงการประกอบอาชีพไปสู่การปฏิบัติจริง
7. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำกาแฟโบราณ
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำกาแฟ
3. เนื้อหาวิชาการทำกาแฟโบราณ
4. ใบความรู้เรื่องการทำกาแฟโบราณ
5. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการชงกาแพที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง 30 คน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

### รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรธุรกิจกาแฟโบราณ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ กาแฟโบราณ จำนวน 3 ชั่วโมง	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพกาแฟโบราณ</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์ อาชีพที่สามารถประกอบได้ในชุมชน</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางทางประกอบอาชีพขายกาแฟได้ช่วยกระบวนการคิดเป็น</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกาแฟโบราณ</li> <li>2. การคิดวิเคราะห์ อาชีพที่สามารถประกอบได้ในชุมชน</li> <li>3. ทิศทางการประกอบอาชีพขายกาแฟ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน สถาบันประกอบการ</li> <li>2. ให้ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของพื้นที่</li> </ol>	1	2
2. ทักษะการประกอบอาชีพ กาแฟโบราณ จำนวน 40 ชั่วโมง	เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟโบราณ ได้	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟโบราณ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประวัติความเป็นมาของกาแฟในประเทศไทย</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟโบราณ</li> <li>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</li> <li>3. ผู้เรียนสรุปความรู้</li> </ol>	1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ชนิดของกาแฟ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของกาแฟได้	ชนิดของกาแฟ - กาแฟชนิดผง - กาแฟชนิดเมล็ด - กาแฟชนิดของกิ่งสำเร็จรูป	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องชนิดของกาแฟ 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติคัดเลือกกาแฟ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	1
3. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนวิธีการเก็บรักษา - วิธีสตอปกรรณ - วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์ต่างๆ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับกาแฟใช้เครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์ต่างๆ 3. ผู้เรียนฝึกการใช้เครื่องชงกาแฟ และอุปกรณ์ต่างๆ 4. วิทยากรประเมินผลการใช้เครื่องชงกาแฟและอุปกรณ์ต่างๆ	1	1
4. กระบวนการทำกาแฟโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกาแฟโบราณ	กระบวนการทำกาแฟโบราณ - การคัดเลือกพันธุ์กาแฟ - การคัดเลือกเมล็ดกาแฟเพื่อใช้ในการทำกาแฟโบราณ - เทคนิคการคั่วเมล็ดกาแฟ - ส่วนผสม - ขั้นตอนการคั่วเมล็ด - การเก็บรักษากาแฟคั่วบด - ขั้นตอนการชงกาแฟโบราณ		3	30

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. บรรณารักษ์กาแฟโบราณ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรณารักษ์ได้</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรณารักษ์กาแฟโบราณได้</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรณารักษ์กาแฟโบราณได้</li> </ol>	<p>บรรณารักษ์กาแฟโบราณ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความหมายของบรรณารักษ์</li> <li>2. วัสดุที่ใช้บรรณารักษ์กาแฟโบราณ</li> <li>3. การบรรณารักษ์กาแฟโบราณ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรณารักษ์กาแฟโบราณ</li> <li>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรณารักษ์กาแฟโบราณ</li> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรณารักษ์กาแฟโบราณ</li> <li>4. วิทยากรประเมินผลการบรรณารักษ์กาแฟโบราณของผู้เรียน</li> </ol>	30 นาที	2
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง 1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	<p>การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 ความสำคัญของการเลือกทำเลที่ตั้ง</li> <li>1.2 หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำเลที่ตั้งร้าน</li> <li>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</li> <li>3. ผู้เรียนสรุปความรู้</li> </ol>	30 นาที	-
2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</li> <li>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน</li> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้าน</li> <li>แล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</li> <li>4. ผู้เรียนสรุปความรู้</li> </ol>	30 นาที	30 นาที



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของกาแฟโบราณได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3.1 การคิดราคาต้นทุน - คำว่าสต็อกอุปกรณ์อาหารไทย - คำส่วนผสมอาหารไทย - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 3.2 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	30 นาที
4. การขายกาแฟโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายกาแฟโบราณได้	วิธีการขายกาแฟโบราณ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	30 นาที
5. การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายกาแฟโบราณได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	-



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		