

## หลักสูตรธุรกิจขนมไทย จำนวน 80 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องมีมนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

### 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 และสิ่งแวดล้อม  
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 80 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 20 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 60 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง

1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ

1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย

1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย

1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย

2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 58 ชั่วโมง

2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย

- 2.2 การทำขนมไทย จำนวน 6 ชนิด
- 2.3 บรรจุภัณฑ์ขนมไทย
- 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง
  - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
  - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
  - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
  - 3.4 การขาย
  - 3.5 การส่งเสริมการขาย
  - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
- 4. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 12 ชั่วโมง
  - 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
  - 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
  - 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
  - 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การศึกษาดูงาน
4. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
5. การฝึกปฏิบัติ

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับ

ตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย 5 ชนิด

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

### รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรธุรกิจขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองตลาด และการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	30 นาที
	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 3.1 ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องถิ่น 3.1.1 ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน	30 นาที	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3.1.2 ร้านค้าคนไทยแบบมีหน้าร้าน</p> <p>3.2 ผู้ประกอบธุรกิจร้านคนไทยที่ประสบความสำเร็จ</p>	<p>1.2 ศึกษาดูงานร้านค้าคนไทยในท้องถิ่น</p> <p>1.3 ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านคนไทยที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>		
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางประกอบอาชีพธุรกิจคนไทยได้โดยกระบวนการคิดเป็น	ทิศทางประกอบอาชีพธุรกิจคนไทย	<p>1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจคนไทย</p> <p>2. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางประกอบอาชีพธุรกิจคนไทย</p>	1	-
<p>2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจคนไทย</p> <p>- การเตรียมอุปกรณ์</p>	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย</p> <p>1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย</p>	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย</p>	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การทำขนมไทย	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนม ทั้ง 6 ชนิดได้</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมทั้ง 6 ชนิดได้</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทั้ง 6 ชนิดได้</li> <li>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมทั้ง 6 ชนิดได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</li> <li>1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. การทำขนมไทย จำนวน 6 ชนิด ประกอบด้วย วุ้นกะทิ ขนมหม้อแกง ขนมชั้น เปียกปูน เม็ดขนุน ข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>2.1 ส่วนผสมของขนม จำนวน 6 ชนิด</li> <li>2.2 ขั้นตอนการทำขนม จำนวน 6 ชนิด</li> <li>2.3 งบประมาณการทำขนม จำนวน 6 ชนิด</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. บรรจุภัณฑ์ขนมไทย</li> <li>3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์</li> <li>3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย</li> <li>3.3 การบรรจุขนมไทย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย</li> <li>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</li> <li>4. ผู้เรียนสรุปความรู้</li> </ol>	4	44
- การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ขนมไทย</li> <li>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมไทย</li> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย จำนวน 6 ชนิด</li> <li>4. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทยของผู้เรียน</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ขนมไทย</li> <li>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมไทย</li> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมไทย</li> <li>4. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมไทยของผู้เรียน</li> </ol>	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจชนมไทย - ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการหาทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	30 นาที
- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการจัดและตกแต่งหน้าร้าน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	30 นาที
- การคิดต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจชนมไทยแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ชนมไทย - ค่าส่วนผสมชนมไทย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	30 นาที	30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การขายขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของธุรกิจขนมไทยได้	- ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน  การขายขนมไทย	3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	-
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทยได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	-
- การทำบัญชีร้านค้า	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าได้อย่างง่ายได้	การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการการประกอบอาชีพ ธุรกิจขงมไทย	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</li> <li>2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</li> <li>3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</li> <li>4. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</li> <li>5. อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</li> <li>6. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและ ถูกต้องได้</li> <li>7. ประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจขงมไทย</li> <li>4.2 ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจขงมไทย</li> <li>4.3 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจขงมไทย</li> <li>4.4 การเขียนโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจขงมไทย</li> <li>4.5 การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจขงมไทย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</li> <li>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</li> <li>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</li> <li>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</li> <li>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</li> <li>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินโครงการประกอบอาชีพต่อไป</li> </ol>	1/2	-
				1/2	-
				1	-
				1	6
				-	3