

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด จำนวน 80 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

สำนักงาน กศน. เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีบริบทในการดำรงชีวิตอันเป็นองค์ประกอบสำคัญ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพของพื้นที่ ศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในด้านอาชีพให้เข้ากับบริบทดังกล่าว โดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ปฏิบัติได้จริง ทำเป็นอาชีพได้

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ของประเทศประกอบอาชีพทางเกษตรด้วยสภาพภูมิอากาศที่มีรสุมพัดผ่านทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก มีความหลากหลายของพืชพันธุ์ นับได้ว่าประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารเลี้ยงประชากรของโลกได้ หรือเป็นครัวของโลก

ผลผลิตที่เกษตรกรผลิตออกสู่ตลาด ส่วนมากต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง เพราะฉะนั้นราคาผลผลิตของเกษตรกรจึงไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ ต้องขึ้นกับกลไกของตลาดโดยพ่อค้าคนกลาง อีกทั้งการกำหนดคุณภาพของผลผลิต มีการกำหนดขนาดหรือลักษณะที่นำสู่ท้องตลาด ปัญหาเหล่านี้จึงทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการตกค้างอยู่ในมือของเกษตรกร ถึงจะมีการนำไปขายเองในท้องถิ่น แต่ก็จะได้ราคาที่ดี

สภาพปัญหาของเกษตรกรส่วนมากไม่ถนัดในเรื่องของการตลาด ถ้าหากเกษตรกรสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่ยังตกค้างในมือของตนเองนำมาแปรรูปหรือถนอมอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น หรือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกษตรกรสามารถผลิตได้ภายในครอบครัว หรือรวมตัวรวมกันผลิตก็จะเป็นทางออกของเกษตรกรในการเพิ่มรายได้ของชุมชนและครอบครัว และเพิ่มอาชีพการมีงานทำให้กับชุมชนได้

หลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากรและการศึกษาดูงานเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการมีงานทำกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดหมายของหลักสูตร

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานอาชีพการแปรรูปเห็ดได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 100 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ชื่องานประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด จำนวน 8 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญของประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด

- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.2 การใช้แรงงาน
 - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
- 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด จำนวน 50 ชั่วโมง
 - 2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่
 - 2.1.2 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการแปรรูป
 - 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 2.2 ขั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด
 - 1) เห็ดสวรรค์
 - 2) เห็ดสมุนไพรมะเขือ
 - 3) เห็ดคอบเนย
 - 4) ข้าวเกรียบเห็ด
 - 5) แหนมเห็ด
 - 6) ลูกชิ้นเห็ด
 - 7) เครื่องดื่มสมุนไพรมะเขือเห็ด
 - 8) เครื่องดื่มสมุนไพรมะเขือเห็ด
 - 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์
 - 2.3 ขั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย
3. การบริหารจัดการอาชีพ จำนวน 10 ชั่วโมง
 - 3.1 การบริหารจัดการการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 3.1.2 การลดต้นทุนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 3.1.3 การวางแผนการผลิต
 - 3.2 การจัดการการตลาดในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า
 - 3.2.2 การประชาสัมพันธ์

- 3.2.3 การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า หรือการขอ อย.
- 3.2.4 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปเห็ด
- 3.2.5 การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย
- 3.2.6 การวางแผนการตลาด
- 3.3 การจัดการความเสี่ยง
 - 3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง
 - 1) ระยะเวลาที่แปรรูปกับการจำหน่าย
 - 2) ราคาขาย
 - 3) คู่แข่งขัน
 - 3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง
- 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน
- 4. โครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด จำนวน 12 ชั่วโมง
 - 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 4.4 การเขียนโครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
 - 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด

การจัดการกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านการจัดการกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง โดยใช้วิธีการจัดการกระบวนการเรียนรู้ดังนี้

1. การศึกษาดูงานจากสถานที่จริง
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร
3. การบรรยายประกอบสื่อ power point , VCD
4. การสาธิต

การวัดและประเมินผล

1. การทดสอบ
2. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
3. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
4. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point , VCD
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของลูกค้า อย่างน้อย 30 คน

และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิปัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร
3. วุฒิปัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด	<p>1.1 อธิบายความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เห็ด</p> <p>1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เห็ด ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.3 บอกแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด</p> <p>1.2.1 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.2.2 การใช้แรงงาน</p> <p>1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ใน อาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่ตั้งระบบ ไฟฟ้าภายในอาคารในรูปแบบที่เหมาะสม กับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	1	-
				1	-
				-	5
				1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด	<p>2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่ / พื้นที่ <p>2.1.2 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการแปรรูป</p> <p>2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของเห็ดแต่ละชนิด มีสรรพคุณอย่างไร - สามารถทำเชื้อและก้อนเห็ดได้ <p>2.2 แปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด</p> <p>2.2.1 แปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดจากเห็ดได้แก่ เห็ดสวรรค์ เห็ดสมุนไพร เห็ดอบเนย</p> <p>2.2.2 ชาวกรียบเห็ด แหนมเห็ด ลูกชิ้นเห็ด เครื่องดื่มสมุนไพรเห็ดหลินจือ และเครื่องดื่มสมุนไพรเห็ดหูหนู</p> <p>2.2.3 บรรจุผลิตภัณฑ์จำหน่าย</p> <p>2.3 การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 ขึ้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์เห็ดเพื่อการแปรรูป 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด <p>2.2 ขึ้นแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดจากเห็ด</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) เห็ดสวรรค์ 2) เห็ดสมุนไพร 3) เห็ดอบเนย 4) ชาวกรียบเห็ด 5) แหนมเห็ด 6) ลูกชิ้นเห็ด 	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ด</p> <p>2.6 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดตามแผนการฝึกทักษะ</p> <p>2.5 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามหลักสุตรกำหนด</p> <p>2.7 ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>วิธีการแปรรูปการคัดเลือกสรรวัสดุอุปกรณ์การทำความสะดวก</p> <p>ส่วนผสม</p> <p>สาธิต/ปฏิบัติ</p> <p>บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย</p> <p>การคิดต้นทุน การตั้งราคาขาย กำไร</p>	1	-
				1	40

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>7) เครื่องดื่มสมุนไพรเด็ด</p> <p>8) เครื่องดื่มสมุนไพรเด็ด</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>			
3. การบริหารจัดการอาชีพ	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมคุณภาพการแปรรูป <p>ผลิตภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลดต้นทุนในการแปรรูป <p>ผลิตภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - วางแผนการผลิต <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำฐานข้อมูลลูกค้า - ประชาสัมพันธ์ - นำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า หรือการขอ ย. - จำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร 	<p>ผลิตภัณฑ์</p> <p>3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>3.1.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>3.2 การจัดการการตลาดในการแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.2.2 การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.3 การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า หรือการขอ ย.</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.1.1 ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการบริหารจัดการ</p> <p>3.1.2 ศึกษากำหนดและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ</p> <p>3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p>	5	2 2

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<ul style="list-style-type: none"> - ทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยง</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง <p>เกี่ยวกับระยะเวลาที่แปรปรวนกับการจำหน่าย ราคาขาย และคู่แข่ง</p> <p>3.4 สามารถวางแผนการค้าเงินงาน</p> <p>ในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>	<p>3.2.4 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร</p> <p>3.2.5 การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.6 การวางแผนการตลาด</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 ระยะเวลาที่แปรปรวนกับการจำหน่าย</p> <p>3.3.3 การวางแผนการค้าเงินงาน</p> <p>3.4 สามารถวางแผนการค้าเงินงาน</p> <p>ในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>	<p>3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>3.2.3 ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า หรือการขอย.</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>3.3.1 ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่อง การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 มีกิจกรรมวิเคราะห์การจัดการ ความเสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการค้าเงินงาน</p> <p>3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่อง การวางแผนการค้าเงินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p> <p>3.4.2 มีปฏิบัติการทำแผนการ ประกอบอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้ตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการอาชีพเพื่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ	1/2	-
	4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์	ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้	1/2	-
	4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์	4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	1	6
	4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบโครงการอาชีพได้	4.4 การเขียนโครงการอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์	4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	1	6
	4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	-	3
	4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้	4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้	4.3 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ	-
4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	4.4 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	-	-
			4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง	-	-
			4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	-	-