

หลักสูตรการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร จำนวน 60 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (2550-2554) กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็น และการปรับเปลี่ยนกระบวนกรคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ

กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดย ได้กำหนดยุทธศาสตร์ “2555” เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน.ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของสำนักงาน กศน. เป็นการศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง

ปัจจุบันเกษตรกรนิยมปลูกพืชเชิงเดี่ยวทำให้มีผลผลิตจำนวนมากออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาผลผลิตตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด มีปริมาณมากจนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าวสำนักงาน กศน. จึงจัดทำหลักสูตร “การแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพรเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้อัตนและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อนตนเอง ผู้อื่นและสังคม

3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ 5 ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ
5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพรมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร
3. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมายคือ

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 60 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|------------------|
| 1. ช่องทางการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร | จำนวน 8 ชั่วโมง |
| 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร | |
| 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร | |
| 1.2.1 ความต้องการของตลาด | |
| 1.2.2 การใช้แรงงาน | |
| 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ | |
| 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง | |
| 1.3 แหล่งเรียนรู้ | |
| 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร | |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร | จำนวน 32 ชั่วโมง |
| 2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมสมุนไพร | |
| 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ | |

- 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
- 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ
- 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
- 2.2 ขั้นตอนแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
- 2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพรเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค
- 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร จำนวน 8 ชั่วโมง
 - 3.1 การบริหารจัดการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 3.1.2 การลดต้นทุนในแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 3.1.3 การวางแผนการผลิตแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย
 - 3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 3.2.2 การกระจายสินค้าการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพรไปสู่ผู้บริโภค
 - 3.2.3 การวางแผนการตลาดแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 3.3 การจัดการความเสี่ยงในการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 1) ประเภทของแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 2) ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 3) ผลกำไรที่จากการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 4) คู่แข่งขัน
 - 3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง
 - 3.4 การวางแผนการดำเนินงานอาชีพ
- 4. โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร จำนวน 12 ชั่วโมง
 - 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 4.4 การเขียนโครงการแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร
 - 4.5 การประเมินแปรรูปอาหารหมนสมุนไพร

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาด้วยตนเองข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้แปรรูปอาหารหมกสมุนไพร
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้การแปรรูปอาหารหมกสมุนไพร
- ฝึกปฏิบัติจริงแปรรูปอาหารหมกสมุนไพร

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการแปรรูปอาหารหมกสมุนไพรที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย

30 คน และการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปอาหารแหมสมุนไพรม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาหารแหมสมุนไพรม	<p>1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหมสมุนไพรม</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการอาชีพการแปรรูปอาหารแหมสมุนไพรม</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารแหมสมุนไพรม</p>	<p>1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหมสมุนไพรม</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการอาชีพการแปรรูปอาหารแหมสมุนไพรม</p> <p>1.2.1 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.2.2 การใช้แรงงาน</p> <p>1.2.3 การจัดท้าวสด อุปกรณ์</p> <p>1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารแหมสมุนไพรม</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหมสมุนไพรมในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง ฯลฯ โดยคำนึงถึงสภาพ</p> <p>5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	1	-
				1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารแหมมสมุนไพร	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหมมสมุนไพรได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำแหมมสมุนไพรได้ 2.3 มีความรู้เรื่องสมุนไพรสรรพคุณของสมุนไพรและสามารถเลือกสมุนไพรทำแหมมได้ 2.4 สามารถนำแหมมสมุนไพรไปประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหมมสมุนไพร 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารแหมมสมุนไพร 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร 2.2 การเตรียมวัตถุดิบ 2.2.1 การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบส่วนผสมการแปรรูปแหมมสมุนไพร 2.2.2 การหาแหล่งวัตถุดิบสมุนไพร 2.2.3 การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุนกำไรการแปรรูปแหมมสมุนไพร 2.3 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำแหมมสมุนไพร 2.3.1 การคัดเลือกและจัดซื้อวัตถุดิบ เนื้อหมูสมุนไพร เครื่องปรุงส่วนผสม ใบตอง	2.1 การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องวิธีการทำแหมม ความรู้เรื่องสรรพคุณของสมุนไพร การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานที่ประกอบกิจการและสถานที่จำหน่าย 2.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.4 ฝึกปฏิบัติจริง 1) อธิบายขั้นตอนการทำแหมมสมุนไพร 2) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม 3) ลงมือการผสมแหมมกับแหมมและบรรจุภัณฑ์ 4) สัทธิคนำแหมมมาปรุงอาหารแบบต่าง ๆ และปฏิบัติจริง 2.5 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	2	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>2.3.2 ขั้นตอนการทำแทนม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การคำนวณอัตราส่วนผสม 2) วิธีการปรุงและหมักแทนม 3) วิธีการบรรจุภัณฑ์ 4) การนำแทนมสมุนไพรไปปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น ยำ แทนมทดแทนแทนม แทนมทรงเครื่อง ฯลฯ <p>2.4 ขั้นตอนการเก็บรักษา</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.4.1 การเก็บรักษาวัตถุดิบ 2.4.2 การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์การทำแทนม 2.4.3 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แทนมเพื่อจำหน่าย 			
3. การบริหารจัดการ	<p>3.1 สามารถบริหารการแปรรูปอาหารแทนมสมุนไพร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุนการแปรรูปแทนมสมุนไพรได้ - การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 	<p>3.1 การบริหารจัดการทำการแปรรูป</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำการแปรรูป 3.1.2 การลดต้นทุนการแปรรูปอาหารแทนมสมุนไพร 3.1.3 การวางแผนการผลิต 	<p>3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1.1 สักรวจและศึกษาแห่งวัสดุอุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ 3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ 	4	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.2 สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปอาหารหมัมน้ำมันไพร่ได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - กระจายอาหารหมัมน้ำมันไพร่ไปสู่ผู้บริโภค 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้	3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารหมัมน้ำมันไพร่ 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า อาหารแปรรูป 3.2.2 การกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค 3.3 การจัดการความเสี่ยง อาหารแปรรูป 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารแปรรูปอาหารหมัมน้ำมันไพร่ นำมาใช้ในการแปรรูปอาหารหมัมน้ำมันไพร่ แปรรูปอาหารต้นทุเรียน จำหน่าย	3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.1.4 ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา 3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารแปรรูปหมัมน้ำมันไพร่แบบต่างๆ 3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาหารอาชีพ การแปรรูปอาหารแหมม สมุนไพร	4.1 บอกความสำคัญของคุณค่าของอาหารอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของคุณค่าของอาหารอาชีพ ทำการแปรรูปอาหารแหมมสมุนไพร	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของคุณค่าของอาหารอาชีพ	1/2	-
	4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ทำการแปรรูปอาหารแหมมสมุนไพร	4.2 องค์กรของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้	1/2	-
	4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ทำการแปรรูปอาหารแหมมสมุนไพร	4.3 จัดให้ผู้เรียนที่ศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	1	-
	4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.4 การเขียนโครงการอาชีพอาหารแหมมสมุนไพร	4.4 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ	1	6
	4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาหารอาชีพอาหารแหมมสมุนไพร	4.5 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	-	3
	4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้		4.6 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง		
	4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องของโครงการอาชีพได้		4.7 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		