

หลักสูตรนานาชาติไส้กรอก จำนวน 60 ชั่วโมง กลุ่มวิชาอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎี หลักสูตร ตามแนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนจรรยาบรรณชาติการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์ การเรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็ต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ ที่เหมาะสมกับผู้เรียน การศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและ กลุ่มบุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริม พัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่พัฒนาศักยภาพของบุคคลและชุมชน

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการ ศึกษาการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไส้กรอกถือเป็นอาหาร งานด่วนที่ซื้อขาย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบ ที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพ ที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคง ให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีวศึกษานานาชาติเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช

2551

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรนานาชาติใ้กรอกมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรนานาชาติใ้กรอก
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรนานาชาติใ้กรอก และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. กลุ่มผู้ที่ไม่ีอาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 60 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 8 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญของประกอบอาชีพนานาชาติใ้กรอก
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพนานาชาติใ้กรอก
 - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน
 - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - 1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพนานาชาติใ้กรอก

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 32 ชั่วโมง
- 2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพนานาไส้กรอก
- 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่
- 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไส้กรอก
- 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ
- 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพนานาไส้กรอก
- 2.2 ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอก
- 2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์
- 1) ไส้กรอกวุ้นเส้นหมูสับ
 - 2) ไส้กรอกอีสาน
 - 3) ไส้กรอกข้าว
 - 4) ไส้กรอกเปรี้ยว
 - 5) ไส้กรอกสมุนไพร
- 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์
- 2.3 ชั้นการดูแลรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 8 ชั่วโมง
- 3.1 การบริหารจัดการนานาไส้กรอก
- 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำไส้กรอกชนิดต่าง ๆ
- 3.1.2 การลดต้นทุนในการแปรรูปไส้กรอกชนิดต่าง ๆ
- แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์
 - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ
 - ความคุ้มค่า
- 3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ
- 3.2 การจัดการการตลาด
- 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า
- 3.2.2 การสร้างจุดขาย โลโก้
- 3.2.3 การประชาสัมพันธ์
- 3.2.4 การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า
- 3.2.5 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์
- 3.2.6 เทคนิคการขาย
- 3.2.7 เทคนิคการตกแต่งร้าน
- 3.2.8 การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย
- 3.2.9 การวางแผนการตลาด

3.3 การจัดการความเสี่ยง

3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง

- 1) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย
- 2) วัตถุดิบ
- 3) ราคาขาย
- 4) คู่แข่งขัน
- 5) การเงิน

3.3.2 การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง

3.4 การวางแผนการดำเนินงาน

4. โครงการประกอบอาชีพ

จำนวน 12 ชั่วโมง

4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ

4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ

4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ

4.4 การเขียนโครงการ

4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรนานาชาติใส่กรอก เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรนานาชาติใส่กรอก (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต
5. การศึกษาดูงาน (การเรียนรู้ด้วยตนเอง/เรียนรู้จากการสาธิต)

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเทอร์เน็ต
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
5. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการทำใส่กรอกที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย 30 คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรนานาชาติได้กรอก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพนานาชาติได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุอุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางประกอบการอาชีพนานาชาติได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพนานาชาติได้กรอก</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพนานาชาติได้กรอก</p> <p>1.2.1 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</p> <p>1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพนานาชาติได้กรอก</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>1.3 ศึกษางานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพนานาชาติได้กรอกในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ</p>	1	-
				-	5
				1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพพหุนาได้</p> <p>2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกแต่ละชนิดได้</p> <p>2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไส้กรอกได้</p>	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพพหุนาไส้กรอก</p> <p>2.1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไส้กรอก</p> <p>2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพพหุนาไส้กรอก</p> <p>2.2 ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอก</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>1) ไส้กรอกกวนเส้นหมูสับ</p> <p>2) ไส้กรอกอีสาน</p> <p>3) ไส้กรอกข้าว</p> <p>4) ไส้กรอกเปรี้ยว</p> <p>5) ไส้กรอกสมุนไพร</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้มีปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำไส้กรอก การเลือกสถานที่ประกอบ การเลือกสถานที่จำหน่าย</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>2.5 ฝึกทักษะการทำไส้กรอก (แต่ละชนิด)</p> <p>ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>1. การคัดสรรวัตถุดิบ</p> <p>2. การทำความสะอาด</p> <p>3. ส่วนผสม</p> <p>4. สกิด/ปฏิบัติ</p> <p>5. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย</p> <p>6. การเก็บรักษาเพื่อการค้าหรือการจำหน่าย</p> <p>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 วัตถุประสงค์ตามหลักสูตรกำหนด</p>	2	-
				6	23
				1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการผลิต ได้กรอก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิตได้กรอก - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการผลิตได้กรอกได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายได้กรอกไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - บทเทคนิคการตลาดแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด 	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ไดกรอก</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำงานได้กรอก</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการแปรรูปได้กรอกชนิดต่าง ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหลังจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหลังจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า <p>3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การจัดการการตลาด</p> <p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.2.2 การสร้างจุดขาย โลโก้</p> <p>3.2.3 การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.4 การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>3.2.5 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์</p> <p>3.2.6 เทคนิคการขาย</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จาก การแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้ เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาค้นคว้าตาม ประเด็น ดังนี้</p> <p>3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลิตที่ที่ต้องการ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพ คงเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหลังจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหลังจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า <p>3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบ อาชีพ</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ ผู้เรียน</p> <p>3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูลการตลาด และความต้องการของตลาด</p> <p>3.2.2 การสร้างจุดขาย ออกแบบโลโก้ที่ น่าสนใจ</p> <p>3.2.3 การเลือกวิธีการประชาสัมพันธ์</p>	4	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - แยกแยะ วิเคราะห์ และควบคุมความเสี่ยง - วางแผนการจัดการความเสี่ยง <p>3.4 สามารถวางแผนการค้าเงินงานได้</p>	<p>3.2.7 เทคนิคการตกแต่งร้าน</p> <p>3.2.8 การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.9 การวางแผนการตลาด</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย 2) วัตถุดิบ 3) ราคาขาย 4) คู่แข่งขัน 5) การเงิน <p>3.3.2 การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการค้าเงินงาน</p>	<p>3.2.4 ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>3.2.5 บรรยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิคการขาย เทคนิคการตลาด</p> <p>3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.7 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตได้กรอก</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.3 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการค้าเงินงาน</p> <p>3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการค้าเงินงาน</p> <p>3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้	0.5	-
	4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	4.2 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ	4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	0.5	-
	4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.3 การเขียนโครงการอาชีพ	4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ	1	-
	4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.4 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบโครงการอาชีพได้	4.4 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	1	6
	4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบโครงการอาชีพได้	4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบโครงการอาชีพได้	4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	-	3
	4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้อง	4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้อง	4.6 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้ความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ		
4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป			