

**ชื่อหลักสูตร การทำขนมดอกจอก**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ(กลุ่มสนใจ)**  
**สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้อง กับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ. สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อ เป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำ มาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ ๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี

## คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
  - ๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
  - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
    - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
    - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
    - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
    - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
    - ๑.๒.๕ ทุน
    - ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ
    - ๑.๒.๗ การขนส่ง
    - ๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ที่มีลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
  - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
  - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
  - ๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
    - ๒.๑.๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก
    - ๒.๑.๒ ขั้นตอนการทำขนม ดอกจอก
    - ๒.๑.๓ ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ขนม ดอกจอก
    - ๒.๑.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ร้าน

- ๒.๑.๕ การขายขนม ดอกจอก
- ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก
  - ๒.๒.๑ ส่วนผสมของ ขนมดอกจอก
  - ๒.๒.๒ งบประมาณ การทำขนม ดอกจอก
  - ๒.๒.๓ บรรจุภัณฑ์ขนม ดอกจอก
- ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมดอกจอก
  - ๒.๔ วัสดุที่ใช้บรรจุ ภาชนะขนมดอกจอก
  - ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
    - ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
      - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมดอกจอก
      - ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมดอกจอก
      - ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมดอกจอก
      - ๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย
    - ๓.๒ การจัดการการตลาด
      - ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง
      - ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์
      - ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ
    - ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง
      - ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
        - ๑) ค่าใช้จ่าย
        - ๒) การเตรียมพื้นที่ทำเลการทำขนมดอกจอก
      - ๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
- ๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
  - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก
  - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก
  - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก
  - ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก
  - ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

## สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD /หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมดอกจอก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	<p>๑.๑ บอกความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงานวัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง และทุน</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๒ การใช้แรงงาน</p> <p>๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๒.๕ ทุน</p> <p>๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ</p> <p>๑.๒.๗ การขนส่ง</p> <p>๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.๑ ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ ผู้เรียน วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ผู้เรียน ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทาง การประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง</p>	๑๐ นาที	๑

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ได้แก่ สถานที่ / พื้นที่ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก  ๒.๒ การทำขนมดอกจอก	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก ๒.๑.๒ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒.๑.๓ ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ขนม ดอกจอก ๒.๑.๔ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒.๑.๕ สถานที่ / พื้นที่  ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒.๒.๑ การจัดทำ การทำขนมดอกจอก ๒.๒.๒ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมดอกจอก ๒.๒.๓ วัสดุที่ใช้บรรจุ ภาชนะขนมดอกจอกดอกจอก	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นในเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอกจากมูลการทำขนมดอกจอก ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	๒๐ นาที	๑

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p>	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกได้</p> <p>๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการการทำขนมดอกจอกได้</p> <p>๓.๑.๒ สามารถดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมดอกจอกได้</p> <p>๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำขนมดอกจอกได้</p> <p>๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายได้</p> <p>๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้</p> <p>๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้</p> <p>๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้</p> <p>๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๓.๑ สามารถวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมดอกจอก</p> <p>๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมดอกจอก</p> <p>๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง</p> <p>๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๑) ค่าใช้จ่าย</p> <p>๒) การเตรียมพื้นที่เพาะการ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน</p> <p>๓.๑.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ</p> <p>๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำขนมดอกจอก การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงไก่พื้นเมือง</p> <p>๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๓.๒ ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p>	๒๐ นาที	๒

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>ทำขนมดอกจอกได้</p> <p>๑) ค่าใช้จ่าย</p> <p>๒) การเตรียมพื้นที่การทำขนมดอกจอก</p> <p>๓.๓.๒ สามารถแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกได้</p>	<p>ทำขนมดอกจอก</p> <p>๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p>	<p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน</p> <p>๓.๔.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p> <p>๓.๔.๒ ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>		
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	<p>๔.๑บอก ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๔.๓บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๔.๔บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p>	<p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มี</p>	๑๐ นาที	๑



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม				๑	๕