

ชื่อหลักสูตร การทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ(กลุ่มสนใจ)
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

เครื่องปรุงรสเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ขาดไม่ได้ในกระบวนการประกอบอาหารของคนไทย เพื่อเพิ่มรสชาติให้มีความ เอร็ดอร่อยกลมกล่อม ในขณะที่ผู้ประกอบการได้พัฒนาเครื่องปรุงรสใหม่ๆ ออกมาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้ปัจจุบันเครื่องปรุงรสมีความหลากหลายมากขึ้น และเป็นปัจจัยสำคัญที่ ผลักดันให้ตลาดในประเทศไทยเติบโตอย่างต่อเนื่อง ตลาดที่อาหารยังเป็นปัจจัยสำคัญ ในการดำรงชีวิต เพียงแต่ ผู้ประกอบการต้องปรับตัวให้เข้ากับยุคสมัยและพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป โดยปัจจุบันเป็นยุคที่ผู้บริโภคมีความ รับผิดชอบต่อชีวิตประจำวันควบคู่กับกระแสสุขภาพ ดังนั้น เครื่องปรุงรสอาหารที่มีคุณภาพ ใช้งานได้สะดวกจึงได้รับความนิยมกันมาก

เมื่อการดำเนินชีวิตแปรเปลี่ยนไป ผู้คนหันมาพึ่งอาหารสำเร็จรูป อาหารนอกบ้าน สารพัดโรคจึงตามมา เช่น ทั้งโรคไต โรคหัวใจ โรคเครียด โรคประสาท โรคมะเร็ง 'ผงบัว' หรือ ผงปรุงรส ช่วยสร้างรสชาติอาหารให้กลมกล่อม ผลิตจากสมุนไพรธรรมชาติ นับเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ ผงบัว เพิ่มรสชาติเพื่อสุขภาพ เราจะใช้อะไรแทนผงชูรส และในที่สุด 'ผงบัว' คือทางออกที่ชัดเจนขึ้นมาจนถึงทุกวันนี้ 'บัว' มาจากภาษาพื้นถิ่นอีสานหรือภาษาไทยลาว แปลว่า 'กลมกล่อม' ผงบัวแปรรูปมาจากสมุนไพรหลายชนิด ที่สามารถใช้ทดแทนผงชูรสได้ และไม่ก่อให้เกิดโทษแก่ร่างกาย

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดหมาย

๑. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง
๒. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
๓. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย

๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย

๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย

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 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๑.๓ แหล่งเรียนรู้

๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ

๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพ

๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย

๒.๑.๒ ลักษณะของการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย

๒.๑.๓ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย

๒.๑.๔ สถานที่ / พื้นที่

๒.๒ ขั้นตอนการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย

๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุ อุปกรณ์

๒.๒.๒ ปัญหาการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย การนำสมุนไพรที่ให้รสเฉพาะตัว มารวมกันหลายชนิด ได้มีการคัดเลือกใบผักและสมุนไพรอินทรีย์ที่ให้รสชาติแตกต่างกัน นำมาเป็นส่วนประกอบในการผลิต ทำเป็นผงบัว เลือกใช้วัตถุดิบจากสมุนไพร ๕ รสชาติ ตรงตามภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย โดยสมุนไพร ๕ รสชาติหลักจะประกอบด้วย

รสหวาน สรรพคุณของรสหวาน จะช่วยบำรุงกำลัง ให้ความชุ่มชื้น สมุนไพรที่ใช้ เช่น ผักหวานบ้าน, ผักหวานป่า

รสขม สมุนไพรรสขม มีสรรพคุณช่วยเจริญอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ เช่น ย่านาง, ก้านตรง

รสเผ็ด คุณสมบัติของรสเผ็ด จะช่วยขับลม บำรุงธาตุ สมุนไพรที่ใช้ เช่น กระเทียม, ผักแป้น

รสเปรี้ยว เป็นสมุนไพรช่วยแก้เสมหะ ฟอกโลหิต ตัวอย่างเช่น ส้มป่อย, ชมวง

รสมัน ช่วยให้ความอบอุ่น และช่วยบำรุงร่างกาย เช่น มะรุม และเสริมด้วย

รสจืดเย็น มีสรรพคุณแก้ร้อนใน กระจายน้ำ สมุนไพรที่ใช้ เช่น หม่อน

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - 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 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๑) ค่าใช้จ่าย
 - ๒) การเตรียมพื้นที่สำหรับ การทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๓) การแก้ปัญหาค่าความเสี่ยงในการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๔.๔ การเขียนโครงการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย
 - ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการทำผงบัวจากพืชผักสมุนไพรไทย

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 ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำผมนิ้วจากพืชผักสมุนไพรไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำผมนิ้วจากพืชผักสมุนไพรไทย</p>	<p>๑.๑ บอกความสำคัญการทำผมนิ้วจากพืชผักสมุนไพรไทย</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำผมนิ้วจากพืชผักสมุนไพรไทย</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำผมนิ้วจากพืชผักสมุนไพรไทย</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำผมนิ้วจากพืชผักสมุนไพรไทย</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำผมนิ้วจากพืชผักสมุนไพรไทย</p> <p>๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๒ การใช้แรงงาน</p> <p>๑.๒.๓ การจัดทาสตูด 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 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ 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 ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำผมนิ้วจากพืชผักสมุนไพรไทย</p>	๓๐	นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ได้แก่ สถานที่ / พื้นที่ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๒.๑.๒ ลักษณะธรรมชาติของทำผงนัว ๒.๑.๓ การคัดเลือกชนิดผัก มาใช้ในการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๒.๑.๔ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๒.๒ ขั้นตอนการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๒.๒.๒ ปัญหาของการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย การนำสมุนไพรที่ให้รสเฉพาะตัวมารวมกันหลายชนิด ได้มีการคัดเลือกใบผักและสมุนไพรอินทรีย์ที่ให้รสชาติแตกต่างกัน นำมาเป็นส่วนประกอบใน	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นในเกี่ยวกับการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชนพร้อมจัดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๔

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>การผลิต ทำเป็นผง เลือกใช้วัตถุดิบจากสมุนไพร ๕ รสชาติ ตรงตามภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย โดยสมุนไพร ๕ รสชาติหลักจะประกอบด้วย</p> <p>รสหวาน สรรพคุณของรสหวาน จะช่วยบำรุงกำลัง ให้ความชุ่มชื้นสมุนไพรที่ใช้ เช่น ผักหวานบ้าน, ผักหวานป่า</p> <p>รสขม สมุนไพรรสขม มีสรรพคุณช่วยเจริญอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ เช่น ย่านาง, ก้านตรง</p> <p>รสเผ็ด คุณสมบัติของรสเผ็ด จะช่วยขับลม บำรุงธาตุ สมุนไพรที่ใช้ เช่น กระเทียม, ผักแป้น</p> <p>รสเปรี้ยว เป็นสมุนไพรช่วยแก้เสมหะ ฟอกโลหิต ตัวอย่างเช่น ส้มป่อย, ชะมวง</p> <p>รสมัน ให้ความอบอุ่น และช่วยบำรุงร่างกาย เช่น มะรุม และเสริมด้วย</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		รสจี๊ดเย็น มีสรรพคุณแก้ร้อนใน กระหายน้ำ สมุนไพรที่ใช้ เช่น หม่อน			
๓. การบริหารจัดการในการ จัดการในการ ประกอบอาชีพการ ทำผงนัวจากพืชผัก สมุนไพรไทย	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำผงนัวจาก พืชผักสมุนไพรไทย ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการ จัดการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพร ไทยได้ ๓.๑.๒ สามารถเก็บรักษาคุณภาพ การทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ได้ ๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนใน การทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๓.๑.๔ สามารถทำบัญชี รายรับ - รายจ่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำผงนัวจากพืชผัก สมุนไพรไทย ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำ ผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทยได้ ๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของการ ทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทยได้ ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำผง นัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด	๓.๑ การบริหารจัดการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพร ไทย ให้กับผู้เรียน ๓.๑.๑ สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ ๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำผงนัวจาก พืชผักสมุนไพรไทย ๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความ เสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้ ๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้ ๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้ ๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๑) ค่าใช้จ่าย	๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาด ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง		
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย	๔.๑ บอก ความสำคัญของการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๔.๒ บอกประโยชน์ของการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๔.๓ บอกองค์ประกอบของการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย	๔.๑ ความสำคัญของการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๔.๒ ประโยชน์ของอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๔.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย ประโยชน์ของการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย องค์ประกอบของการอาชีพการทำผงนัวจากพืชผักสมุนไพรไทย แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มี ความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของ ตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบ อาชีพต่อไป		
รวม				๒	๔