

**ชื่อหลักสูตร การทำไส้กรอกหมู**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม (กลุ่มสนใจ)**  
**สำนักงาน กศน.จังหวัดมหาสารคาม**

**ความเป็นมา**

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของ สำนักงาน กศน. ด้านการศึกษานอกระบบที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนางานและอาชีพ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือ ที่สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริงทั้งในชีวิตประจำวันและเข้าสู่การแข่งขันในตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดจนพัฒนาหลักสูตรที่หลากหลายทันสมัยเพื่อให้บริการได้อย่างกว้างขวาง สำหรับการพัฒนารูปแบบ กระบวนการเพื่อให้การพัฒนาได้อย่างยั่งยืนนั้นจะต้องเป็นไปตามความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย

กศน.อำเภอกุดข้าวปุ้น จึงได้จัดกิจกรรมการเรียนการสอน วิชาการทำไส้กรอกหมู เพื่อสนองความต้องการ และเจตนารมณ์ของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าว เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ มีอาชีพเสริมมีรายได้เพิ่มพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน ในการประกอบอาชีพสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเข้มไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอน ความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

**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. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำให้สรอกหมู
  - ๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำให้สรอกหมู
  - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้สรอกหมู
    - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
    - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
    - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
    - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
    - ๑.๒.๕ พูน
    - ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ (แหนมเนื้อ แหนมหมู)
    - ๑.๒.๗ การขนส่ง
    - ๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
  - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
  - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำให้สรอกหมู
  - ๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำให้สรอกหมู
    - ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำให้สรอกหมู
    - ๒.๑.๒ ลักษณะธรรมชาติของการทำให้สรอกหมู
    - ๒.๑.๓ การคัดเลือกเนื้อส่วนต่างๆ
    - ๒.๑.๔ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำให้สรอกหมู
    - ๒.๑.๕ สถานที่ / พื้นที่
  - ๒.๒ ขั้นตอนการทำให้สรอกหมู
    - ๒.๒.๑ การจัดทำ
    - ๒.๒.๒ การผสมส่วนประกอบ
    - ๒.๒.๓ การบรรจุห่อใบตอง
  - ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำให้สรอกหมู
  - ๒.๔ การทำให้สรอกหมู
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำให้สรอกหมู

- ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำให้สัตว์รกอกหมู
  - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำให้สัตว์รกอกหมู
  - ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำให้สัตว์รกอกหมู
  - ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำให้สัตว์รกอกหมู
  - 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 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำให้สัตว์รกอกหมู
    - ๑) ค่าใช้จ่าย
    - ๒) การเตรียมภาชนะสำหรับผสมส่วนประกอบ
  - ๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำให้สัตว์รกอกหมู
- ๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำให้สัตว์รกอกหมู
  - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำให้สัตว์รกอกหมู
  - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำให้สัตว์รกอกหมู
  - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำให้สัตว์รกอกหมู
  - ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำให้สัตว์รกอกหมู
  - ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำให้สัตว์รกอกหมู

### 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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไส้กรอกหมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p>	<p>๑.๑ บอกความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู ได้แก่ ความต้องการของตลาดแรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ ท่าเลที่ตั้ง และทุน</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๒ การใช้แรงงาน</p> <p>๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๑.๒.๔ การเลือกท่าเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๒.๕ ทุน</p> <p>๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ (แหนมเนื้อ แหนมหมู)</p> <p>๑.๒.๗ การขนส่ง</p> <p>๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</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 ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง</p>	๑	๒

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบอาชีพ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอกหมู  ๒.๒ สามารถจัดทำ การผสมส่วนประกอบและการบรรจุห่อ	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอกหมู ๒.๑.๒ ลักษณะธรรมชาติของการทำไส้กรอกหมู ๒.๑.๓ การคัดเลือกเนื้อส่วนต่างๆ ๒.๑.๔ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู ๒.๑.๕ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๒ ขั้นตอนการทำไส้กรอกหมู ๒.๒.๑ การจัดทำ ๒.๒.๒ การผสมส่วนประกอบ ๒.๒.๓ การบรรจุห่อใบตอง ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำไส้กรอกหมู ๒.๔ การทำไส้กรอกหมู	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นในเกี่ยวกับการทำไส้กรอกหมู ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ ชุมชน พร้อมจัดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูได้ ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการทำไส้กรอกหมูได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำไส้กรอกหมู	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน ๓.๑.๑ สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ	๓๐ นาที	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๓.๑.๒ สามารถดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำให้สุกของผลไม้</p> <p>๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำให้สุกของผลไม้</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 สามารถวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำให้สุกของผลไม้</p> <p>๑) ค่าใช้จ่าย</p> <p>๒) การเตรียมภาระสำหรับผสมสำหรับผสมส่วนประกอบ</p> <p>๓.๓.๒ สามารถแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการ</p>	<p>๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำให้สุกของผลไม้</p> <p>๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำให้สุกของผลไม้</p> <p>๓.๑.๔ การทำรายรับ – 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 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำให้สุกของผลไม้</p> <p>๑) ค่าใช้จ่าย</p> <p>๒) การเตรียมภาระสำหรับผสมส่วนประกอบ</p> <p>๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำให้สุกของผลไม้</p>	<p>๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</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 และแผนการจัดการการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำให้สุกของผลไม้</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> <p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ทำไส้กรอกหมูได้		<p>๓.๔.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p> <p>๓.๔.๒ ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>		
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมู	<p>๔.๑บอก ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๔.๓บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๔.๔บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p>	<p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำไส้กรอกหมู</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มี</p>	๓๐ นาที	๓๐ นาที



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม				๒.๓๐	๓.๓๐

