

หลักสูตรนานาชาติไ้กรอก

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับ การจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้ กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดการระบบการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎี หลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนธรรมชาติการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์การเรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็ต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ ที่เหมาะสมกับผู้เรียน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริม พัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่พัฒนาศักยภาพของบุคคลและชุมชน

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำไส้กรอก ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ว่าต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ไ้กรอกถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบ ที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพ ที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีความรู้ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพนานาชาติไส้กรอกเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ท้าถึง และ เท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรนานาชาติไส้กรอกมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรนานาชาติไส้กรอก
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรนานาชาติไส้กรอก และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้ที่มีความรู้ และต้องการพัฒนาอาชีพเป็นระยะ
ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง

- 1.1 ความสำคัญของประกอบอาชีพนานาชาติไส้กรอก
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพนานาชาติไส้กรอก
 - 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 ทิศทางการประกอบอาชีพนานาชาติไส้กรอก

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง

- 2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพนานาชาติไส้กรอก
 - 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่
 - 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไส้กรอก
 - 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพนานาชาติไส้กรอก
- 2.2 ขั้นตอนแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอก
 - 2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์
 - 1) ไส้กรอกกวนเส้นหมูสับ
 - 2) ไส้กรอกอีสาน
 - 3) ไส้กรอกข้าว
 - 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์
- 2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง

3.1 การบริหารจัดการนानาไส้กรอก

3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำไส้กรอกชนิดต่าง ๆ

3.1.2 การลดต้นทุนในการแปรรูปไส้กรอกชนิดต่าง ๆ

- แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์

- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ

- ความคุ้มทุน

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 2 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 และ จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการทำใส่กรอกที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย 30 คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะ

ได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรนานาชาติใส่กรอก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 สามารถอธิบายบอก ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของกรประกอบอาชีพ ได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพนานาชาติใส่กรอก ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบ อาชีพนานาชาติใส่กรอก</p>	<p>1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของประกอบอาชีพนานาชาติใส่กรอก</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพนานาชาติใส่กรอก</p> <p>1.2.1 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่ง เงินทุน</p> <p>1.2.3 กรจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>1.2.4 กรเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ นานาชาติใส่กรอก</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการ จัดตั้งกลุ่ม</p> <p>ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับทิศกรประกอบอาชีพนานาชาติใส่กรอก ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเล ที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในกรประกอบ</p>	1	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพนานาไส้กรอกได้</p> <p>2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกแต่ละชนิดได้</p> <p>2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไส้กรอกได้</p>	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพนานาไส้กรอก</p> <p>2.1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไส้กรอก</p> <p>2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพนานาไส้กรอก</p> <p>ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้กรอก</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>1) ไส้กรอกวุ้นเส้นหมูสับ</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 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำไส้กรอก การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก</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. สาธิต/ปฏิบัติ</p> <p>5. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย</p> <p>6. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>2.6 จดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>			3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการผลิตไส้กรอก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมคุณภาพ - กรดต้นทุนการผลิตไส้กรอก - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ <p>3.2 สมรรถจัดการการตลาดในการผลิตไส้กรอกได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - กรนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายไส้กรอกไปสู่ผู้บริโภค - บอกราคาการขาย - บอกราคาการตกแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด 	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพนานาไส้กรอก</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำไส้กรอกชนิดต่าง ๆ</p> <p>3.1.2 กรลดต้นทุนในการแปรรูปไส้กรอกชนิดต่าง ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - 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>การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือ การศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้</p> <p>3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า <p>3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูลการตลาด และความต้องการของตลาด</p> <p>3.2.2 กรสร้างจุดขาย ออกแบบโลโก้ที่น่าสนใจ</p> <p>3.2.3 กรเลือกวิธีการประชาสัมพันธ์</p>	1	

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 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>3.2.7 เทคนิคการตกแต่งร้าน</p> <p>3.2.8 การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.9 กรวงแผนการตลาด</p> <p>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 กรวางแผนการดำเนินงาน</p>	<p>3.2.4 ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>3.2.5 บรรยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิคการขาย เทคนิคตกแต่งร้าน</p> <p>3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง กรคิดต้นทุนกรตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ กรจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.7 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตไส้กรอก</p> <p>การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 ฝึกกรวิเคราะห์กรจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมกรวงแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>กรวางแผนกรดำเนินงาน</p> <p>3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องกรวงแผนกรดำเนินงาน</p> <p>3.4.2 ฝึกปฏิบัติกรทำแผนกรประกอบอาชีพ</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพ	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.4 กรเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมรสนทนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง พร้อมจัดกรอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติกรประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับกรสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในกรดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	1	