

หลักสูตรการประกอบอาชีพ
วิชา การทำขนมข้าวตั่ว จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม



โดย
นายอวิรุทธ์ วันนุประธรรม
ครู กศน.ตำบล

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
จังหวัดบุรีรัมย์

คำนำ

หลักสูตร การทำขนมข้าวตั่ว ฉบับนี้ เป็นผลการวิเคราะห์จากความต้องการของผู้เรียน ที่สอดคล้องกับ วิถีชีวิต บริบทของชุมชน นโยบายของรัฐบาล ความจำเป็นในการแก้ปัญหา และทิศทางการพัฒนาประเทศตาม แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (2560 – 2564) ข้อ (2) คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนาอย่างมี ส่วนร่วม และ ข้อ (4) การพัฒนาสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข สำนักงานส่งเสริม การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีบทบาทและภารกิจในการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามทิศทาง ในการขับเคลื่อนการปฏิรูปด้านการศึกษา ที่ต้องการให้ผู้เรียนมีความสนใจ กระตือรือร้นที่จะเรียนและสิ่งที่มา เรียนสามารถตอบโจทย์ในชีวิตจริงได้ การจัดแผนการเรียนรู้รายบุคคล เป็นการจัดการศึกษาที่สามารถ สนองตอบความแตกต่างของบุคคลได้เป็นอย่างดี สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตาม อัธยาศัย จึงมีนโยบายให้สถานศึกษาในสังกัดจัดแผนการเรียนรายวิชาเลือกเสรีให้กับผู้เรียนตามหลักสูตร การศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 (ปรับปรุง 2559)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการ ที่จะร่วมขับเคลื่อนการปฏิรูปการศึกษาตามนโยบายของรัฐบาลและนโยบายของสำนักงานส่งเสริมการศึกษาน อกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย จึงได้มอบหมายให้ศูนย์การศึกษานอกนอกระบบและการศึกษาตาม อัธยาศัยอำเภอกระสัง พัฒนาและจัดทำหลักสูตรสถานศึกษา รายวิชาเลือกเสรี ตามแผนการเรียนรู้รายบุคคล โดยการออกแบบหลักสูตร เนื้อหา กิจกรรมการเรียน การวัดและประเมินผล ที่สัมพันธ์กับ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ การประกอบอาชีพของผู้เรียน และบริบทของชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกนอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสังขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความ ร่วมมือในการจัดทำหลักสูตร การทำขนมข้าวตั่ว ฉบับนี้ จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

กศน.อำเภอกระสัง

พฤษภาคม 2564

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
ความเป็นมา	1
หลักการของหลักสูตร	1
จุดมุ่งหมาย	2
กลุ่มเป้าหมาย	2
ระยะเวลา	2
โครงสร้างหลักสูตร	2
การจัดกระบวนการเรียนรู้	4
การวัดและประเมินผล	4
การจบหลักสูตร	4
เอกสารหลักฐานการศึกษา	4
การเทียบโอน	5
คณะผู้จัดทำ	

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตั่ว จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (2550-2554) กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศ ที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็นและการปรับเปลี่ยนกระบวนความคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าวจึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง โดยได้กำหนดยุทธศาสตร์ “2555” เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมาย และประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและ ระดับสากล และเพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย ประชากรมีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยยึดศักยภาพ 5 ศักยภาพ มาใช้ในการดำเนินการดังกล่าวเปรียบกับปัจจุบันเกษตรกรนิยมปลูกพืชเชิงเดี่ยว ทำให้มีผลผลิตจำนวนมาก ออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาผลผลิตตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด มีปริมาณมาก จนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าว สำนักงาน กศน. จึง จัดทำหลักสูตร “การทำขนมข้าวตั่ว” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการ พัฒนาอาชีพในการเพิ่มเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับ ตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำขนมข้าวตั่วเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
2. เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายนำศักยภาพ 5 ด้านของพื้นที่ประกอบด้วย ทรัพยากรธรรมชาติ สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และทรัพยากรมนุษย์ มาใช้ประกอบการตัดสินใจ ประกอบอาชีพ
5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดหมายของหลักสูตร

มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีศักยภาพในการประกอบอาชีพและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังนี้

1. ให้มีความสามารถในการประกอบสัมมาอาชีพ ให้สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและ ตามทันความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง

2. ให้มีความรู้ทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาชีพที่สร้างรายได้ให้เกิดความมั่นคง
3. ให้มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ
- 1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ
- 1.3 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญา
- 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ

2. ทักษะอาชีพ

จำนวน 2 ชั่วโมง

2.1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ

2.1.1 เตรียมคน ความรู้ในเรื่องของประโยชน์ขนมข้าวตั่ว

2.1.2 เตรียมสถานที่

- 1) ขนาดของพื้นที่ ความสะอาดของพื้นที่สำหรับเตรียมการผลิต
- 2) เตรียมพื้นที่สำหรับจัดเก็บผลิตภัณฑ์

2.1.3 เตรียมวัสดุอุปกรณ์

- 1) วัสดุสำหรับการทำขนมข้าวตั่ว

2.1.4 เตรียมวัตถุดิบ

- 1) น้ำตาลทรายแดง, น้ำตาลทรายแดง,, เกลือป่น, มะพร้าวทึนทึก, ข้าวตั่ว, ภาชนะ

สำหรับใส่ส่วนผสม

2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมข้าวตั่ว

3. การบริหารจัดการอาชีพ

จำนวน 20 นาที

3.1 ทุน

- 3.1.1 การหาแหล่งทุน
- 3.1.2 การระดมทุน 100

3.2 การบริหารจัดการ

- 3.2.1 อุตสาหกรรมในครอบครัว
 - ความหมายและความสำคัญ
- 3.2.2 วิสาหกิจชุมชน
 - 1) ความหมายและความสำคัญ

2) ความแตกต่างของอุตสาหกรรมในครอบครัวกับวิสาหกิจชุมชน

3.2.3 การวางแผนการผลิต

- 1) การเตรียมวัตถุดิบ
- 2) การสำรวจความต้องการของตลาด
- 3) ฤดูของผลผลิต

3.2.4 การจัดทำบัญชี

- 1) บัญชีรายรับรายจ่าย
- 2) บัญชีต้นทุน
- 3) บัญชีกำไรขาดทุน

3.3 การตลาด

- 1) ลูกค้า
- 2) การขนส่ง , การกระจายสินค้า
- 3) การคิดต้นทุน การตั้งราคา
- 4) การออกแบบบรรจุภัณฑ์

3.4 การประชาสัมพันธ์

3.5 การขอ อย.

- ขั้นตอนการขอ อย.

4. โครงการอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
- 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ
- 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้โดยวิธีการบรรยาย
2. การเรียนรู้ด้วยตนเองจากการศึกษาเอกสาร
3. การฝึกปฏิบัติ
4. การศึกษาดูงานการบริหารจัดการ
5. การถอดบทเรียนจากการศึกษาดูงาน สื่อการเรียนรู้
 1. เอกสารเรื่องการทำขนมข้าวตู่
 2. ซีดีการทำขนมข้าวตู่
 3. วิทยากรเพิ่มความรู้อีกเรื่องการทำขนมข้าวตู่
 4. วิทยากรเพิ่มความรู้อีกเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์
 5. วิทยากรเพิ่มความรู้อีกเรื่องการขอ อย.
 6. วิทยากรเพิ่มความรู้อีกเรื่องการทำบัญชี
 7. แหล่งเรียนรู้
 8. ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมข้าวตั่ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมข้าวตั่ว	<p>1.1 อธิบายความสำคัญของการแปรรูป</p> <p>1.2 อธิบายวิธีการเพิ่มมูลค่าผลผลิตได้</p> <p>1.3 ยกตัวอย่างแหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญา ที่ใช้ศึกษาได้</p> <p>1.4 คัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับ การทำขนมข้าวตั่ว</p> <p>1.5 ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญา</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการทำขนมข้าวตั่ว แหล่งเรียนรู้ในชุมชน</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตั่ว ในรูปแบบที่เหมาะสม กับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละ พื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	10 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมข้าวตั่ว	2.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอน การเตรียมการประกอบอาชีพได้		<p>2.1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>2.1.1 เตรียมคน ความรู้ในเรื่องของประโยชน์ของขนมข้าวตั่ว</p> <p>2.1.2 เตรียมสถานที่</p> <p>1) ขนาดของพื้นที่ ความสะอาดของพื้นที่สำหรับเตรียมการผลิต</p> <p>2) เตรียมพื้นที่สำหรับจัดเก็บผลิตภัณฑ์</p> <p>2.1.3 เตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>1) วัสดุสำหรับทำขนมข้าวตั่ว</p> <p>2.1.4 เตรียมวัตถุดิบ</p> <p>1) ข้าวตั่ว, น้ำตาลทรายแดง, น้ำตาลทรายขาว, เกลือป่น, มะพร้าวแก่, มะพร้าวทึนทึก, น้ำมะพร้าว, ภาชนะสำหรับใส่ส่วนผสม</p> <p>2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมข้าวตั่ว</p>		2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการอาชีพ	<p>3.1 ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งทุน / ระดมทุนได้</p> <p>3.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการดำเนินงานอาชีพในรูปแบบ ครอบครัว/วิสาหกิจชุมชนได้</p> <p>3.3 ผู้เรียนสามารถทำ บัญชีคิดต้นทุน การตั้งราคาขายได้</p> <p>3.4 ผู้เรียนสามารถบอกวิธีการขนส่ง ผลิตภัณฑ์ได้</p> <p>3.5 ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งจำหน่าย การกระจายสินค้า</p> <p>3.6 ให้สามารถบอกวิธีการ/ช่องทางการประชาสัมพันธ์สินค้าได้</p> <p>3.7 ผู้เรียนสามารถรู้กระบวนการ</p>	<p>3.1 ทุน</p> <p>3.1.1 การหาแหล่งทุน 3.1.2 การระดมทุน</p> <p>3.2 การบริหารจัดการ 3.2.1 อุตสาหกรรมในครอบครัว - ความหมายและความสำคัญ</p> <p>3.2.2 วิสาหกิจชุมชน</p> <p>1) ความหมายและความสำคัญ</p> <p>2) ความแตกต่างของอุตสาหกรรมในครอบครัวกับวิสาหกิจชุมชน</p> <p>3.2.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>1) การเตรียมวัตถุดิบ</p> <p>2) การสำรวจความต้องการของตลาด</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการทุน</p> <p>3.1.1 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่อง แหล่งที่มาของทุนและวิธีการได้มาซึ่งทุน</p> <p>3.1.2 วิทยากรสรุปและให้ความรู้ เพิ่มเติม</p> <p>3.2 การบริหารจัดการ</p> <p>3.2.1 วิทยากรให้ศึกษาเอกสาร อุตสาหกรรมในครอบครัว วิสาหกิจชุมชน การวางแผนการผลิต การจัดบัญชี</p> <p>3.2.2 วิทยากรให้ความรู้เพิ่มเติม</p> <p>3.2.3 ฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.2.4 วิทยากรให้คำแนะนำ เพิ่มเติมจากการฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.3 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ ผู้เรียนศึกษา</p> <p>3.3.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>3.3.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับ การทำขนมข้าวตั่ว</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.8 ผู้เรียนสามารถรู้กระบวนการของการขอ อย.	<p>3) ฤดูของผลผลิต 3.2.4 การจัดทำ บัญชี 1) บัญชีรายรับ รายจ่าย 2) บัญชีต้นทุน 3) บัญชีกำไรขาดทุน</p> <p>3.3 การตลาด</p> <p>1) ลูกค้า</p> <p>2) การขนส่ง , การกระจายสินค้า</p> <p>3) การคิดต้นทุน การตั้งราคา</p> <p>4) การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>3.4 การประชาสัมพันธ์ 3.5 การขอ อย. - ขั้นตอนการขอ อย.</p>	<p>3.3.3 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ</p> <p>3.3.4 วิทยากรให้คำแนะนำ เพิ่มเติม</p> <p>3.4 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการ ประชาสัมพันธ์</p> <p>3.5 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการขอ อย.</p> <p>3.6 วัดผลและประเมินผล</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>วิธีการทำ</p> <p>ส่วนผสม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวตู่ 2 กิโลกรัม - น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม - น้ำตาลทรายขาว 1 กิโลกรัม - มะพร้าวแก่ 2 กิโลกรัม - มะพร้าวทึนทึก 2 กิโลกรัม - น้้ามะพร้าว 2 ถ้วยตวง - เกลือป่น 1 ช้อนชา <p>วิธีทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เตรียมภาชนะสำหรับผสม ล้างให้สะอาด 2. ชูดมะพร้าวแก่ จำนวน 2 กิโลกรัม 3. ชูดมะพร้าวทึนทึก จำนวน 2 กิโลกรัม 4. เตรียมน้้ามะพร้าว จำนวน 2 ถ้วยตวง 5. ให้นำข้าวตู่ลงภาชนะ ใส่น้ำตาลทรายแดง ใส่น้ำตาลทรายขาว ใส่น้้ามะพร้าวแก่ ใส่น้้ามะพร้าวทึนทึก ใส่น้้ามะพร้าว และใส่เกลือป่นลงไป ในภาชนะ แล้วคลุกให้เนื้อข้าวตู่เข้ากันพอดี 		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมข้าวตั่ว	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ 4.5 การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการ สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อ สร้างแนวคิดในการดำ เนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบ ความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อม จัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพ วิทยากรตรวจความถูก ต้องและให้คำแนะนำ เพิ่มเติมในการเขียน โครงการประกอบอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความ เหมาะสมและถูกต้อง		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพ ของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

1. นางนุจรีย์	ส่องสพ	ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง
2. นางลปิกร	โยนัมย์	ครูผู้ช่วย
3. นางสาวศิริลักษณ์	วันแก้ว	ครูผู้ช่วย
4. นางศุภกานต์	อุปสาร	ครูอาสาสมัครฯ
5. นางสาวแก้ว	งามแฉล้ม	ครูอาสาสมัครฯ
6. นายวุฒิชัย	สุภาพ	ครูอาสาสมัครฯ

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

1. นางวนาลี	วิเวกรมย์	วิทยากร
2. นายอวิรุทธ์	วันนุประธรรม	ครู กศน.ตำบล
3. นายสวัสดิ์	มีพร	ครู กศน.ตำบล

ผู้พิมพ์

1. . นายอวิรุทธ์	วันนุประธรรม	ครู กศน.ตำบล
------------------	--------------	--------------