

## หลักสูตรการทำขนมไทย

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่ม ศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณา การให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงาน ทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มี ความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอด ชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบ อาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างย้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรสรวีตฤติบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

## หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาคูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	33 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	10 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	23 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
  - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
  - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
  - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
  - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานขนมไทย
  - 2.2 การทำงานขนมไทย จำนวน 6 ชนิด
  - 2.3 บรรจุภัณฑ์ขนมไทย
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
  - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
  - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
  - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
  - 3.4 การขาย
  - 3.5 การส่งเสริมการขาย
  - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
4. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
  - 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
  - 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
  - 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
  - 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การศึกษาดูงาน
4. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
5. การฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำงานม.ไทย อย่างน้อย 5 ชนิด

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวสุริศา อุพลรัมย์)

ครู กศน ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายฉัตรพงศ์ วัฒนพัฒน์จามร)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายฉัตรพงศ์ ทองหล่อ )

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแคนดง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรธุรกิจขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	1
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		1
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย		1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาดและการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		
	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 3.1 ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด 3.1.1 ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น 3.1.2 ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน 3.2 ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 1.2 ศึกษาดูงานร้านค้าขนมไทยในท้องตลาดจากสถานที่จริง 1.3 ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้		1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	ทิศทางประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 2. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย		
<b>2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</b> - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานขนมไทย 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานขนมไทย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานขนมไทย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	2
- การทำงานขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนม ทั้ง 6 ชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมทั้ง 6 ชนิดได้	2. การทำงานขนมไทย จำนวน 6 ชนิด ประกอบด้วย วุ้นกะทิ ขนมหม้อแกง ขนมชั้น เปียกปูน เม็ดขนุน ข้าวเหนียวสังขยา	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การทำงานขนมไทย จำนวน 6 ชนิด 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำงานขนมไทย จำนวน 6 ชนิด	1	7

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำงานทั้ง 6 ชนิดได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำงานทั้ง 6 ชนิดได้	2.1 ส่วนผสมของขนม จำนวน 6 ชนิด 2.2 ขั้นตอนการทำงาน จำนวน 6 ชนิด 2.3 งบประมาณการทำงานจำนวน 6 ชนิด	3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย จำนวน 6 ชนิด 4. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทยของผู้เรียน		
- การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้	3. บรรจุภัณฑ์ขนมไทย 3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย 3.3 การบรรจุขนมไทย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ขนมไทย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมไทย 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมไทย 4. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมไทยของผู้เรียน	1	3



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<b>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</b> - ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การหาทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	1
- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การคิดต้นทุน และ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุน ของธุรกิจขนมไทยแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน  1. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนมไทย - ค่าส่วนผสมขนมไทย - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค  2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้ม ทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	1
- การขายขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของธุรกิจ ขนมไทยได้	การขายขนมไทย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทยได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1	1
- การทำบัญชีร้านค้า	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้	การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		1
4. โครงการการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย 4.2 ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อ	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>5. อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>6. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>7. ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>4.3 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจนมไทย</p> <p>4.4 การเขียนโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจนมไทย</p> <p>4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพธุรกิจนมไทย</p>	<p>สร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาระบุข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุน</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการ ดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		