

หลักสูตรขนมเค้กหน้านิ่มเพื่อการค้า

จำนวน 35 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

เค้กหน้านิ่มเริ่มเป็นที่นิยมในประเทศไทยเมื่อหลายปีก่อน โดยเกิดจากการพัฒนาสูตรเค้กให้เหมาะสมกับรสนิยมคนไทยที่ชื่นชอบเนื้อเค้กที่นุ่มเบา ผสานกับความหอมหวานของ "หน้านิ่ม" ที่มีลักษณะคล้ายคัสตาร์ดที่เนื้อเนียนและละมุน โดยเฉพาะรสช็อกโกแลต ส้ม และชาไทยที่เข้ากับความชอบของคนส่วนใหญ่ เค้กหน้านิ่มมีจุดเด่นคือความนุ่มของเค้กที่แตกต่างจากเค้กทั่วไป และการเพิ่มหน้านิ่มที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ ทำให้เป็นเค้กที่ดูหรูหราในขณะที่มีวิธีทำไม่ซับซ้อน ส่งผลให้มีคนสนใจเรียนรู้สูตรและวิธีทำอย่างแพร่หลาย ทั้งเพื่อทำรับประทานเองและเพื่อจำหน่าย หลักสูตรการทำเค้กหน้านิ่มจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ตอบโจทย์ทั้งด้านอาชีพ การพัฒนาทักษะ และการสร้างคุณค่าในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการธุรกิจการทำไอ้ะเงินเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรธุรกิจการทำไอ้ะเงินมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรธุรกิจการทำไอ้ะเงิน
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรธุรกิจการทำไอ้ะเงิน และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 35 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 15 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 20 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 3 ชั่วโมง

- 1.1 ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำเค้กหน้านิ่ม
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กหน้านิ่ม
 - 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 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กหน้านิ่ม

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 27 ชั่วโมง

- 2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำเค้กหน้านิ่ม
 - 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่
 - 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำเค้กหน้านิ่ม
 - 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำเค้กหน้านิ่ม
- 2.2 ขั้นตอนการทำเค้กหน้านิ่ม
 - 2.2.1 ขนمเค้กสำหรับการทำเค้กหน้านิ่ม
 - 1) เค้กหน้านิ่มส้ม
 - 2) เค้กหน้านิ่มชาไทย
 - 3) เค้กหน้านิ่มมะม่วง
 - 4) เค้กหน้านิ่มช็อคโกแลต
- 2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 4 ชั่วโมง

- 3.1 การบริหารจัดการการทำเค้กหน้านิ่ม
 - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำเค้กหน้านิ่ม ชนิดต่าง ๆ
 - 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำเค้กหน้านิ่ม ชนิดต่าง ๆ
 - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์
 - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ
 - ความคุ้มค่า
 - 3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ
- 3.2 การจัดการการตลาด

- 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า
- 3.2.2 การสร้างจุดขาย
- 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 1 ชั่วโมง

- 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ
- 4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ
- 4.4 การเขียนโครงการ
- 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำเค้กหน้านิ่มเพื่อการค้าเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำเค้กหน้านิ่มเพื่อการค้า(ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต
5. การศึกษาดูงาน (การเรียนรู้ด้วยตนเอง/เรียนรู้จากการสาธิต)

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
2. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
3. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้า

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้า ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้า	1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้า 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้า 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 ทิศทางการประกอบอาชีพขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้า	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้าในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่า โอกาสในการประกอบอาชีพ	3 ชม.	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้าได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนการทำอาหารสำหรับขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้าแต่ละอย่างได้ 2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้าได้	2.1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพขนมเค้กหน้าнім 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในธุรกิจขนมเค้กหน้าнім 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้า 2.2 ขั้นตอนสำหรับขนมเค้กหน้าнім 2.2.1 ขนมสำหรับขนมเค้กหน้าнімเพื่อการค้า	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำขนมเค้กหน้าнім การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ 2.5 ฝึกทักษะการทำขนมเค้กหน้าнім (แต่ละอย่าง) ขั้นตอนการทำอาหารสำหรับธุรกิจการทำโต๊ะเงิน 1. การคัดสรรวัตถุดิบ 2. การทำความสะอาด 3. ส่วนผสม	7 ชม.	20 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		1) เค้กหน้านิ่มส้ม 2) เค้กหน้านิ่มชาไทย 3) เค้กหน้านิ่มมะม่วง 4) เค้กหน้านิ่มช็อกโกแลต 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	4. การคัดสรรวัตถุดิบ 5. การทำความสะอาด 6. ส่วนผสม 7. สาธิต/ปฏิบัติ 8. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย 9. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย 2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถอธิบายการจัดการผลิตขนมเค้กหน้านิ่ม - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิตพริกแกง - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการผลิตขนมเค้กหน้านิ่มได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายธุรกิจขนมเค้กหน้านิ่มไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กหน้านิ่ม 3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำขนมเค้กหน้านิ่มเพื่อการค้าชนิดต่าง ๆ 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำขนมเค้กหน้านิ่มชนิดต่าง ๆ - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า 3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 การจัดการการตลาด 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การสร้างจุดขาย 3.2.3 การประชาสัมพันธ์ 3.2.4 การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการ	3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ 3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า 3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน 3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูลการตลาด และความต้องการของตลาด 3.2.2 การสร้างจุดขายที่น่าสนใจ 3.2.3 การเลือกวิธีการประชาสัมพันธ์ 3.2.4 ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า	4 ชม.	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- บอกเทคนิคการตกแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้ - แยกแยะ วิเคราะห์ และ ควบคุมความเสี่ยง - วางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้	มาตรฐานสินค้า 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	3.2.5 บรรยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน 3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย 3.2.7 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตพริกแกง 3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน 3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง 3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน 3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	1 ชม.	-