

1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรแนมหม กลุ่มที่ 2

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

- ด้านที่ 1 พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

ข้อที่ 1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

- ด้านที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

ข้อที่ 2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Up skill/ Re skill/ New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

- สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอ ข้อที่ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชนทุกกลุ่มเป้าหมายให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม ในศตวรรษที่ 21 และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

- สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาเพื่อการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ประเด็นที่ 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และประเด็นที่ 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

3. หลักการและเหตุผล

แนมเป็นอาหารพื้นเมืองที่มีประวัติความเป็นมายาวนานในดินแดนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะ ในประเทศไทย ลาว และเวียดนาม ซึ่งมีวัฒนธรรมการถนอมอาหารด้วยการหมักดองที่คล้ายคลึงกัน “แนม” ถือเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมในการถนอมเนื้อสัตว์ให้เก็บไว้ได้นานในประเทศไทย แนม ได้รับความนิยมอยู่อย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะในภาคเหนือและภาคอีสาน โดยมีประวัติการทำมาตั้งแต่สมัยโบราณ วิธีการทำแนมแบบดั้งเดิมนั้น จะใช้เนื้อหมูสับหรือบดให้ละเอียด ผสมกับหนังหมู เกลือ ข้าวสุก และกระเทียม นวดให้เข้ากัน แล้วห่อด้วยใบตองใบตอง หรือเปลือกกล้วย หมักทิ้งไว้ประมาณ 3-4 วัน จนมีรสเปรี้ยวตามธรรมชาติ แนม นิยมรับประทานเป็นกับแกล้ม หรือ นำไปประกอบอาหารต่าง ๆ เช่น ส้มตำ ยำแนม หรือนำไปทอด นอกจากแนมหมูแล้ว ยังมีการพัฒนาสูตรใหม่ ๆ เช่น แนมเนื้อ แนมปลา หรือแนมไก่ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่หลากหลาย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ ได้พัฒนา “หลักสูตรแนมหม” เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้รับบริการมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ และประสบการณ์ทำเหมมหมู ตลอดจนมีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

2. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้มีความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และหรือพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

5. เป้าหมาย

5.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

- ประชาชนทั่วไป ตำบลลานกระบือ จำนวน 6 คน

5.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของอาชีพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน อย่างถูกต้อง มีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ ตลอดจนนำความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และหรือพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชนได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. สสำรวจข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการของประชาชน/กลุ่มเป้าหมาย	เพื่อให้ทราบปัญหาและความต้องการที่แท้จริง	ประชาชนตำบลลานกระบือ	6 คน	ตำบลลานกระบือ	21 – 24 กรกฎาคม 2569	-
2. วิเคราะห์ข้อมูลจากการสำรวจและจัดทำแผนการใช้จ่ายงบประมาณ/เสนอความเห็นชอบ	เพื่อจัดลำดับความสำคัญและให้การใช้งบประมาณเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ลานกระบือ	21 – 24 กรกฎาคม 2569	-
3. จัดหาหรือพัฒนาหลักสูตร/ ขออนุมัติโครงการฯ/ จัดหาวิทยากรและเตรียมสื่อการเรียนรู้	เพื่อให้การจัดการเรียนรู้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ลานกระบือ	21 – 31 กรกฎาคม 2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4. ดำเนินการจัดกิจกรรม 1. บรรยายให้ความรู้ 2. ศึกษาเอกสารและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ 3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 4. ฝึกทักษะปฏิบัติ 5. ประเมินความรู้และการฝึกทักษะ	เพื่อพัฒนาความรู้ทักษะ ประสบการณ์ของกลุ่มเป้าหมาย/ เพื่อให้กิจกรรมบรรลุตามวัตถุประสงค์	ประชาชนตำบลลานกระบือ	6 คน	บ้านเลขที่ 37 หมู่ที่ 4 ตำบลลานกระบือ	14 สิงหาคม 2569	4,800 บาท
5. นิเทศติดตามและประเมินผล/รายงานผลการดำเนินการ	เพื่อทบทวนปัญหาอุปสรรคของการดำเนินการ/พัฒนา งานในครั้งต่อไป	- ครู ศกร. - ผู้เกี่ยวข้อง	1 คน 3 คน	บ้านเลขที่ 37 หมู่ที่ 4 ตำบลลานกระบือ/ สกร.ระดับอำเภอ ลานกระบือ	14-21 สิงหาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 ภายในวงเงิน 4,800 บาท (-สี่พันแปดร้อยบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-------------|
| 1. ค่าตอบแทนวิทยากร | 1 คน X 200 บาท X 6 ชม. | = 1,200 บาท |
| 2. ค่าอาหารกลางวัน | 6 คน X 100 บาท X 1 มื้อ X 1 วัน | = 600 บาท |
| 3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม | 6 คน x 25 บาท x 2 มื้อ x 1 วัน | = 300 บาท |
| 4. ค่าวัสดุฝึกอบรม | | = 3,000 บาท |

หมายเหตุ ค่าอาหารกลางวันขอเบิกเพียง 400 บาท

ค่าอาหารว่างขอเบิกเพียง 200 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น จำนวน 4,800 บาท

.../แผนการใช้จ่ายงบประมาณ..

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค.68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค.69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย.69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.69)
ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการประจำปี 2569 - สำรวจข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการ - ดำเนินการจัดกิจกรรม - บรรยายให้ความรู้ - ศึกษาเอกสารและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - ฝึกทักษะปฏิบัติ - ประเมินความรู้ และการฝึกทักษะ - นิเทศติดตามและประเมินผล - สรุปผลการดำเนินการและรายงานผลการจัดกิจกรรม เสนอต่อผู้บริหาร				4,800

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวไกล่รุ่ง พลกล้า ตำแหน่ง ครู ศกร.

10. เครือข่าย

- เทศบาลตำบลลานกระบือ
- กำนันผู้ใหญ่บ้านตำบลลานกระบือ

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์ (Outcomes)

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำเหมือง สามารถอธิบายขั้นตอน วิธีการ และหลักการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพสุจริต สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน

.../ดัชนีตัวชี้วัดฯ

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- 1) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำแผนภูมิ สามารถปฏิบัติการทำแผนภูมิได้ถูกต้องตามขั้นตอน
- 2) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม ระดับดี ขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- 1) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม
- 2) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถลดรายจ่ายในครัวเรือนจากการผลิตเพื่อบริโภคเองหรือจำหน่าย

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ประเมินผลระหว่างดำเนินการ โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรแผนภูมิ กลุ่มที่ 2

.....ผู้รับผิดชอบโครงการฯ

(นางสาวไกล่รุ่ง พลกล้า)

ครู ศกร.

.....ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางสาวมัทนา บำรุงเชื้อ)

งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางสาวมานัส เพชรรัตน์)

แผนงาน/นักวิชาการศึกษา

.....ผู้อนุมัติโครงการฯ

(นายณัฐพงศ์ แก้วทุ่ง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอลานกระบือ

.../กำหนดการโครงการฯ

กำหนดการจัดอบรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรແໝ່ມູ ກຸ່ມທີ 2 (จำนวน 6 ชั่วโมง)
วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 37 หมู่ที่ 4 ตำบลลานกระบือ อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร

เวลา	กิจกรรม
08.30 – 09.00 น.	- ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม - ปฐมนิเทศ/ พิธีเปิดโครงการ
09.00 – 09.20 น.	- ให้ความรู้เรื่องที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับແໝ່ມູ (ทฤษฎี 20 นาที) 1.1 ความเป็นมาเบื้องต้นของແໝ່ມູ 1.2 คุณค่าทางโภชนาการของແໝ່ມູ (โดย นางไพจิตร ทองยอด)
09.20 – 09.50 น.	- ให้ความรู้เรื่องที่ 2 วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้ (ทฤษฎี 30 นาที) - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้
09.50 – 12.00 น.	- ให้ความรู้เรื่องที่ 3 การทำແໝ່ມູ (ทฤษฎี 30 นาที/ ปฏิบัติ 1 ชั่วโมง 40 นาที) - วัตถุดิบ การทำความสะอาด ส่วนผสมและการหมักແໝ່ມູ - หลักการบรรจุภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม - วิทยาการแนะนำ แก้วไข และประเมินผลงานระหว่างปฏิบัติ
12.00 – 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	- ฝึกปฏิบัติการทำແໝ່ມູ (ต่อ) (ทฤษฎี 30 นาที ปฏิบัติ 1 ชั่วโมง 30 นาที)
15.00 – 16.00 น.	- ให้ความรู้เรื่องที่ 4 การบริหารจัดการในอาชีพ (ทฤษฎี 30 นาที ปฏิบัติ 30 นาที) 4.1 การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 4.2 การส่งเสริมการขาย ขายตรง ขายออนไลน์ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - ประเมินผลงานและสะท้อนผลการเรียนรู้
16.00 – 16.30 น.	- ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม/ปิดโครงการ

หมายเหตุ : - พักรับประทานอาหารว่าง 10.30 – 10.45 น. และเวลา 14.30 – 14.45 น.

- กิจกรรมนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

หลักสูตรแกนหมหมู จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ



ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up skill & Re skill และ New skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม “แกนหมหมู” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจต้องการเรียนรู้

แฮมเป็นอาหารพื้นเมืองที่มีประวัติความเป็นมายาวนานในดินแดนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะในประเทศไทย ลาว และเวียดนาม ซึ่งมีวัฒนธรรมการถนอมอาหารด้วยการหมักดองที่คล้ายคลึงกัน “แฮม” ถือเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมในการถนอมเนื้อสัตว์ให้เก็บไว้ได้นาน ในประเทศไทย แฮมได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะในภาคเหนือและภาคอีสาน โดยมีประวัติการทำมาตั้งแต่สมัยโบราณ วิธีการทำแฮมแบบดั้งเดิมนั้นจะใช้เนื้อหมูสด สับหรือบดให้ละเอียด ผสมกับหนังหมู เกลือ ข้าวสุก และกระเทียม นวดให้เข้ากัน แล้วห่อด้วยใบตองหรือเปลือกกล้วย หมักทิ้งไว้ประมาณ 3-4 วัน จนมีรสเปรี้ยวตามธรรมชาติ แฮมนิยมรับประทานเป็นกับแกล้ม หรือนำไปประกอบอาหารต่าง ๆ เช่น ส้มตำ ยำแฮม หรือนำไปทอด นอกจากแฮมหมูแล้ว ยังมีการพัฒนาสูตรใหม่ ๆ เช่น แฮมเนื้อ แฮมปลา หรือแฮมไก่ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่หลากหลาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ ได้พัฒนา “หลักสูตรแกนหมหมู” เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. จัดกระบวนการเรียนรู้โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ และประสบการณ์ทำแผนภูมิ ตลอดจนมีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม (Up skill & Re skill)

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแผนภูมิ	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของแผนภูมิได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของแผนภูมิได้	1. ความเป็นมาเบื้องต้นของแผนภูมิ 2. คุณค่าทางโภชนาการของแผนภูมิ	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของแผนภูมิ 2. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ 3. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากสื่อ Internet/ แผ่นพับ	20 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแผนภูมิ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำแผนภูมิ	20 นาที	30 นาที
3	การทำแผนภูมิ	1. อธิบายขั้นตอนและแสดงวิธีทำแผนภูมิได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้	1. การเลือกวัตถุดิบและขั้นตอนการทำ 1.1 วัตถุดิบและการทำความสะอาด 1.2 ส่วนผสมและการหมักแผนภูมิ	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำแผนภูมิ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำแผนภูมิ	30 นาที	3 ชม. 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2. การบรรจุภัณฑ์ 2.1 หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ 2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	3. วิทยาการอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และการสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์แบบห่ม 5. ประเมินผลงานการฝึกทักษะของผู้เรียน		
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขาย 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยาการอธิบายและสาธิตการคำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยาการและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	20 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/ สื่อออนไลน์ วิดีทัศน์ YouTube
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้/ ภูมิปัญญา
4. สถานประกอบการ
5. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ของผู้เรียน จากการซักถาม การสังเกตระหว่างเรียนรู้ของผู้เรียน และการมีส่วนร่วมของการตอบคำถาม/ การฝึกปฏิบัติ/ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงาน ที่เหมาะสม และมีคุณภาพ
3. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

.../เกณฑ์การจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ออกเอกสารหลักฐานการจบหลักสูตร (ใบรับรองผ่านการฝึกอบรม)