

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

หลักสูตรการทำซีฟพอนด์หม้อแกงเผือกและการทำซีฟพอนด์หม้อแกงฟักทอง จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำอาชีพน้อมแกงเผือกและ
การทำอาชีพน้อมแกงผักทอง

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาชีพน้อมแกงเผือกและการทำอาชีพน้อมแกงผักทอง

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำอาชีพน้อมแกงเผือกและการทำอาชีพน้อมแกงผักทอง
- แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำอาชีพน้อมแกงเผือกและการทำอาชีพน้อมแกงผักทอง
จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง	2.1 บอกประวัติการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง 2.3 บอกวิธีการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง <u>วัสดุและอุปกรณ์การทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือก</u> ส่วนที่ 1 : คาราเมล น้ำตาลทราย น้ำสะอาด ส่วนที่ 2 : หม้อแกงเผือก กะทิ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง 2.3 การทำเค้กโรลสไลด์เกี่ยวกับการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือกและการทำชิฟฟอนหม้อแกงฟักทอง 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ชิฟฟอนหม้อแกงผักทอง 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	ไข่ไก่ น้ำตาลมะพร้าว เผือก -น้ำมันหอมแดงเจียว ส่วนที่ 3 : ชิฟฟอนเค้กเผือก ไข่แดง กะทิ นมสด แป้งเค้ก แป้งข้าวโพด เผือกต้มหรือนึ่งสุก ผงฟู <u>ขั้นตอนการทำชิฟฟอนหม้อแกงเผือก</u> 1 เคียวคาลาเมล ใช้หม้อที่มีด้ามจับยาวๆ นำไปตั้งไฟอ่อนๆ ใส่น้ำตาลกับน้ำเปล่าลง เคียว ไม่คนแต่ใช้วิธีถือหางหม้อวนเอา รอ จนสีเข้มตามชอบว่าชอบเข้มมากเข้มน้อย เทใส่พิมพ์ให้เร็วที่สุด ก่อนคาราเมลจะ แข็งตัว 2 ตัวหม้อแกงนำเครื่องปั่น ใส่ เผือกสุก+กะทิ +ไข่ไก่+น้ำตาลมะพร้าว ปั่นส่วนผสมทั้งหมด ให้เข้ากัน กรองผ่านกระชอน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เพลงในถาดที่ใส่คาราเมลไว้ก่อนหน้านี้ 3ตัวชิฟฟอนเค้กเผือก ร่อนแป้งเค้ก+แป้งข้าวโพด+เกลือ+ผงฟู พักไว้ นำเครื่องปั่นมา ใส่ กะทิ+นมสด+น้ำมัน+ไข่แดง+เผือกสุก ปั่นด้วยความเร็วต่ำให้ส่วนผสมเข้ากันและเนียน เทส่วน ผสมที่ปั่นลงในของแห้งที่เราร่อนพักไว้ คนให้ส่วนผสมเข้ากันทั้งหมดและแบ่งต้องไม่เป็นเม็ด หยดสีผสมอาหาร สีม่วงลงไป ใช้ตะกร้อมือคนเบาๆแบบตั้งตรงไปทางเดียวกัน เพื่อไล่ฟองอากาศ พักไว้ 4ตีไข่ขาวให้เป็นฟองหยาบๆ ใส่ครีมออฟทาร์ท์ ตีด้วยความเร็วกลาง พอฟองละเอียด แบ่งใส่น้ำตาล ทีละน้อยๆ ตีให้ได้เมอแรงค์ตั้งยอดและเนื้อเนียน 5แบ่งตักเมอแรงค์ส่วนหนึ่งลงไปในส่วนของไข่แดง ตะล่อมเบาๆแบบเบามือ แต่เร็ว เทส่วนของไข่แดง กลับลงไปในส่วนของเมอแรงค์ที่เหลือ ตะล่อมแบบเบามือแต่เร็ว 6เทส่วนผสม ใส่พิมพ์ซึ่งมี คาราเมล+หม้อแกงอยู่ เกลี่ยหน้าให้เรียบ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		7นำเข้าอบ 160 องศา นาน 45-60 นาที หรือจนเค้กสุก หรือ เช้คสุก <u>วัสดุและอุปกรณ์การทำชิฟฟอนหม้อแกง</u> ฟักทอง นมจืด น้ำตาลทราย ไข่แดงเบอร์ น้ำมันรำข้าว เกลือ แป้งเค้กตราพัดโบก ผงฟู ไข่ขาว น้ำตาลทราย ครีมออฟฟัททาร์ เตาอบ กะละมัง ถาด ชาม			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<u>ขั้นตอนการทำชีฟพอนหม้อแกงผักทอง</u> 1.บดเนื้อผักทองหนึ่งผสมนมจืดให้เข้ากัน 2.ตีไข่แดง น้ำตาลทราย เกลือ น้ำมันพืชให้ละลายเข้ากัน 3.นำผักทองผสมนมเทใส่ลงไป ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง 4.ใส่แป้งและผงฟูที่ร่อนแล้ว ตะล่อมให้เข้ากันดี 5.ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์ให้เข้ากันก่อน 6.พอเริ่มมีฟองใหญ่ๆ แบ่งน้ำตาลทรายเป็น 2 ส่วน ใส่ทีละครึ่งจนหมด 7.ตีจนไข่ขาวเนียนและตั้งยอด 8.ใส่ส่วนผสมผักทองที่พักไว้ในขั้นตอนที่ 5 9.ตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน เทใส่ถาดที่รองด้วยกระดาษไข นำเนื้อผักทองหั่นชิ้นแต่งหน้า เคาะถาด 2-3 ครั้ง 10.อบที่อุณหภูมิ 180 องศา 40 นาที 11.อบครบแล้ว นำออกมา เคาะถาด 1 ครั้ง พักไว้ให้เย็น นำออกจากถาดหั่นชิ้นขนาดตามชอบ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - บรรจุลงในกล่องให้สวยงาม			
3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษา	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์ และทำให้ธุรกิจการทำซีฟพอนหม้อแกง ผีอกและการทำซีฟพอนหม้อแกงฟักทองเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำซีฟพอนหม้อแกง ผีอกและการทำซีฟพอนหม้อแกงฟักทอง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำซีฟพอนหม้อแกง ผีอกและการทำซีฟพอนหม้อแกงฟักทอง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของ	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	โครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล		และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร		