

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมต้มสามสี บัวลอยมันม่วง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

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

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

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมต้มสามสี บัวลอยมันม่วง
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้มสามสี บัวลอยมันม่วง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมต้มสามสี บัวลอยมันม่วง
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้มสามสี บัวลอยมันม่วง
 - 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมต้มสามสี บัวลอยมันม่วง
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง ได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพวิธีการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง ได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง ได้ 2.3 บอกเรื่องแพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 2.4 การเก็บรักษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง วัสดุ - มะพร้าวขูดขาว - น้ำตาลมะพร้าว - แป้งข้าวเหนียว - ใบเตย - สีผสมอาหาร(แดง เหลือง ม่วง)	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง โดยวิทยากรอธิบายถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมต้มสามสี บัลดอยมันม่วง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ ไปพร้อมๆกัน 2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- หัวกะทิ - มะพร้าวขูด (สำหรับโรย) -เกลือป่น อุปกรณ์ 1.หม้อ 2.เตาแก๊ส 3.กะละมัง 4.ถาด 5.ทัพพี 6.กล่องบรรจุภัณฑ์ 2.2 วิธีทำ ขั้นตอนแรกให้นำมะพร้าวขูด น้ำตาลปี๊บ และน้ำเปล่า ใส่ลงไปลงในกระทะ และเคี่ยวด้วยไฟกลาง กระทั่งอ่อน โดยเคี่ยวจนน้ำตาลปี๊บ ละลายให้หมดหลังจากน้ำตาลปี๊บ ละลายหมดแล้ว ให้ปรับใช้ไฟอ่อน จากนั้นผัดไส้ให้แห้ง เมื่อส่วนไส้แห้ง แล้วให้ยกลงมาจากเตา และพักไว้ให้อุ่นหลังจากที่ไส้ขนมเย็นลงแล้ว ให้ นำไส้มาปั้นเป็นก้อนกลมตามความต้องการ สำหรับการทำแป้งห่อไส้ ให้ใช้ แป้งข้าวเหนียวโดยทยอยใส่น้ำเปล่า	.4 วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		หรือน้ำใบเตยลงไป จากนั้นให้นำหัวกะทิมาคนเข้าด้วยกัน เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว ให้นำลงไปเรื่อย ๆ และเพิ่มหัวกะทิเข้าไป วิธีนี้จะทำให้ตัวขนมมันหอมมากกว่าเดิม และยังทำให้แป้งเหนียว นุ่มน่านทานมากขึ้นอีกด้วยนำ ถุงพลาสติก หรือผ้าขาวบางมารอง เพื่อคลุมตัวแป้ง และทิ้งไว้ประมาณ 5-10 นาที <u>ขั้นตอนต่อมา</u>ให้ชูดมะพร้าวพร้อม กับนึ่งให้สุก จากนั้นนำมาคลุกกับเกล็ดเล็กน้อย เพื่อเตรียมตกแต่งหน้าขนมทำการห่อขนมกับไส้ และปั้นให้เป็นก้อนกลม และต้มให้สุก ด้วยไฟกลาง จากนั้นให้ใส่ใบเตยลงไปเรื่อย ๆ เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมให้กับขนมต้ม เมื่อน้ำเดือดแล้ว ให้ใส่ตัวขนมต้มลงไป ในน้ำเดือด รอจนน้ำเดือดจนขนมลอยขึ้นมาบนผิวน้ำ เมื่อขนมสุกจะมีการลอยตัวขึ้นมา			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		จากนั้นให้ตัดขนมต้มขึ้นมา และ สะเด็ดน้ำให้แห้ง นำตัวแป้งไปคลุกกับมะพร้าวขูดที่เรา ได้เตรียมไว้ ทำแบบนี้ซ้ำ ๆ ไปจน หมด เป็นอันเสร็จ และพร้อม รับประทานและจำหน่ายได้ บัวลอยมันม่วง <u>วัสดุ</u> 1.มันม่วงหนึ่ง 550 กรัม 2. แป้งข้าวเหนียว350-400 กรัม 3. แป้งข้าวเจ้า1 กำมือ 4. น้ำตาลทราย200 กรัม 5. กะทิ 2 กล่อง 6. เกลือ 1-2 ช้อนชา 7. เนื้อมะพร้าว 1 ถ้วย 8. ใบเตย 10 ใบ <u>วิธีทำ</u> 1.นำมันม่วงหนึ่ง มากับผสมกับแป้ง ข้าวเหนียว ใส่น้ำนิดหน่อย นวดจน เข้ากัน 2.นำแป้งบัวลอยมาปั้นเป็นเม็ดๆ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		คลุกด้วยแป้งข้าวเจ้า ป้องกันการติดกัน พักไว้ 3.ตั้งหม้อใส่น้ำสะอาด ใบเตย และน้ำตาล เปิดไฟอ่อนสุด เพื่อทำน้ำเชื่อม เคี่ยวจนหอม ปิดไฟพักไว้ 4.ตั้งหม้อ ใส่กะทิ เกลือ ใบเตย เปิดไฟอ่อนสุด เพื่อไม่ให้กะทิแตก คนตลอดจนเดือดคามีมือ ใส่เนื้อมะพร้าวลงไป ปิดไฟพักไว้ 5.ตั้งน้ำสะอาด รอเดือด เอาเม็ดบัวลอยที่ปั้นไว้ ลงไปต้ม จนลอยขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปแช่ในน้ำเชื่อม สักพัก อ่านต่อได้ที่ ตักเม็ดบัวลอยใส่ถ้วย ราดด้วยน้ำกะทิ คนให้เข้ากัน จะทานคู่กับไขหวาน หรือ ไข่เค็ม ตามชอบ 2.3 แพ้เคจบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 2.4 การเก็บรักษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร - วิธีการเก็บรักษาขนมต้มสามสี - นำใส่กล่องบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ ทำขายวันต่อวัน - ควรเก็บในตู้เย็น			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มสามสี บัวลอย มันม่วง	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	ชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์ และทำให้ธุรกิจการจำหน่ายขนมต้มสามสี บัวลอยมันม่วง เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมต้มสามสี 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมต้มสามสี บัวลอย มันม่วง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	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 และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	