

**หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง**  
**หลักสูตรการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทันเพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

**หลักการของหลักสูตร**

1. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีงานทำ สามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ ได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

**จุดหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

**คุณธรรมจริยธรรม**

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการ ประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

### 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย

### 2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนยสด
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

### 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

### 4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนยสด จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรีพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
  2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย จำนวน 6 ชั่วโมง

| เรื่อง                   | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ชั่วโมง    |         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ | <p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนยได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนยได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนยได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนยได้</p> | <p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้สำหรับการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย</p> | <p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ใน ชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> | 20<br>นาที |         |



|  |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <p>2.3 บอกการทำขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนยได้</p> <p>2.4 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> | <p>13. เนยสดรสเค็มออร์คิด<br/>1 กิโลกรัม</p> <p>14. น้ำตาลคาราเมลปั่น<br/>ละเอียด 2 กิโลกรัม</p> <p>15. น้ำตาลแดงโอบี<br/>2 กิโลกรัม</p> <p>16. ไข่ไก่ (เบอร์ 0 )<br/>6 ฟอง</p> <p><u>วัตถุดิบการทำขนมคุกกี้<br/>ธัญพืช คุกกี้เนย</u></p> <p>1. ที่ร่อนแป้ง</p> <p>2. ถาดรอง</p> <p>3. กระดาษรองอบ</p> <p>4. เตาอบ</p> <p>5. แบบพิมพ์คุกกี้</p> <p><u>2.2 บอกวิธีการทำขนม<br/>คุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนยได้</u></p> <p><u>วิธีการทำขนมคุกกี้ธัญพืช<br/>คุกกี้เนย</u></p> <p>1.ร่อนแป้ง+ผงฟู+หัวนม<br/>ผง พักไว้</p> <p>2.ตีเนยสปีดกลางให้แตก<br/>ตัวเนยฟูขึ้นเล็กน้อย<br/>(เปลี่ยนเป็นสีอ่อนลง)</p> |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | <p>3.ใส่น้ำตาลลงไปตีต่อสปีดต่ำจนเข้ากันเนื้อฟูมากขึ้นและเป็นสีอ่อนๆลง(หมั่นตะล่อมปาดอ่างให้ทั่ว)</p> <p>4.ใส่ไข่+กลิ่นวนิลาบัตเตอร์ลง ตีต่อสปีดกลางให้เข้ากัน อย่าตีนาน</p> <p>5.ทยอยใส่แป้งที่ร่อนไว้ แบ่งใส่สลับกับนม 2-3 รอบ ตีสปีดต่ำจนเข้ากัน อย่าตีนาน จะทำให้เนื้อคุกกี้จะเหนียวและแข็งกระด้าง</p> <p>6.ใช้สกรู 3.5 cm. ตักเต็มวงเรียงในถาดรองอบ แปะหน้าด้วยอัลมอนด์ และกดให้แบนลงเล็กน้อย</p> <p>7.เข้าอบไฟบนล่าง 150-160 องศาช่วงกลาง ไม่พัดลม เป็นเวลา 25-30 นาที หรือสุกเหลืองทองตามชอบ (ใช้ 160ไม่ชอบผิวเข้ม)</p> |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>8.หลังสุกคูกี้ก้นจะร้อน<br/>         ขอบเป็นน้ำตาลสวยและมี<br/>         กลิ่นหอม ตักแชะวางพัก<br/>         บนตะแกรงให้สนิทแล้วใส่<br/>         ลงกล่อง</p> <p><u>2.3 แพ้คเกจบรรจุภัณฑ์ที่<br/>         เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u></p> <p>1. ต้องสามารถที่จะ<br/>         ปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>2. ต้องคงคุณภาพและ<br/>         สามารถที่จะยืดอายุ<br/>         ของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>3.จะต้องมีความสะดวก<br/>         ต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>4.ต้องแสดงเอกลักษณ์<br/>         ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p> <p><u>2.4 บรรจุภัณฑ์</u><br/> <u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์</u><br/> <u>สำหรับใส่ขนมคูกี้ธัญพืช</u><br/> <u>คูกี้เนย</u></p> |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |  |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>1.นำขนมคุกก็ธัญพืช คุกก็เนยใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมตกแต่งความสวยงาม</p> <p>2.ควรทำขายวันต่อวัน</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |  |
| 3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | <p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความ เสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมคุกก็ธัญพืช คุกก็เนย</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมคุกก็ธัญพืช คุกก็เนย</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> | 20 นาที |  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | <p>ผลิต การกำหนด ราคา<br/> ขาย การส่งเสริมการขาย<br/> การกระจายสินค้า และ<br/> การส่งเสริมการขายการ<br/> ส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์<br/> ผ่านช่องทางการตลาด<br/> ออนไลน์ เช่น การทำ<br/> Social Media<br/> Marketing อย่างการ<br/> โฆษณาบนแพลตฟอร์ม<br/> Google, Facebook,<br/> YouTube, LINE ,<br/> Twitter หรือ TikTok<br/> เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึง<br/> กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้<br/> งานอยู่ในโลกออนไลน์<br/> และทำให้ธุรกิจการทำ<br/> ขนมคุกกี้ธัญพืช คุกกี้เนย<br/> เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p> |  |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|                                                                   |                                                                                                                                             |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                |         |  |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 4.โครงการ<br>ประกอบอาชีพ<br>การทำขนม<br>คุกกี้ธัญพืช<br>คุกกี้เนย | 4.1 บอกความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพได้<br>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้<br>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล | 4.1 ความสำคัญของ<br>โครงการประกอบ อาชีพ<br>4.2 องค์ประกอบของ<br>โครงการการ ประกอบ<br>อาชีพ<br>4.3 ประโยชน์ของ<br>โครงการ | 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้<br>เรื่องความสำคัญ ของโครงการประกอบอาชีพ<br>ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบ<br>ของโครงการอาชีพ<br>4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบ<br>วัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติ<br>จากวิทยากร | 20 นาที |  |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|