

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำอาชีพพ่อนสามเหลี่ยมรสนิลาและการทำงานพ่อนสามเหลี่ยมรสนาแพ
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 และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

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

- ทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำอาชีพสามเหลี่ยมรสวนิลาและการทำอาชีพสามเหลี่ยมรสกาแฟ
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาชีพสามเหลี่ยมรสวนิลาและการทำอาชีพสามเหลี่ยมรสกาแฟ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำอาชีพสามเหลี่ยมรสวนิลาและการทำอาชีพสามเหลี่ยมรสกาแฟ
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำอาชีพสามเหลี่ยมรสวนิลาและการทำอาชีพสามเหลี่ยมรสกาแฟ 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำซีฟพอนสามเหลี่ยมรสฉุนและการทำซีฟพอนสามเหลี่ยมรสกาแฟ
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ แบบประเมินความพึงพอใจ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลาและการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟ จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบ อาชีฟ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีฟ การทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลาและการ ทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีฟการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลา และการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบ อาชีฟการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลา และการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำชิฟฟอน สามเหลี่ยมรสวานิลลาและการทำชิฟฟอน สามเหลี่ยมรสกาแฟได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบ อาชีฟการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยม รสวานิลลา 1.2 ความเป็นไปได้ในการทำชิฟ ฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลาและ การทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรส กาแฟ 1.3 แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำให้ ชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลาและ การทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรส กาแฟ 1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีฟการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยม รสวานิลลาและการทำชิฟฟอน สามเหลี่ยมรสกาแฟ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลใน ชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีฟที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีฟที่จะสามารถเลือกประกอบ อาชีฟได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่ง เรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีฟที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีฟ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ ได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพ ของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - -
2. ทักษะการประกอบอาชีฟ การทำชิฟฟอนสามเหลี่ยม รสวานิลลาและการทำชิฟฟอน สามเหลี่ยมรสกาแฟ	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำชิฟฟอน สามเหลี่ยมรสวานิลลาและการทำชิฟฟอน สามเหลี่ยมรสกาแฟได้ 2.2 บอกวิธีการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรส วานิลลาและการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรส กาแฟได้	2.1 อุปกรณ์ในการทำชิฟฟอน สามเหลี่ยมรสวานิลลาและการทำ ชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟ การทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรส วานิลลา 1.แบ่งเค้ก 2.แบ่งข้าวโพด 3.ผงฟู	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ใน การทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลาและการทำ ชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึก ปฏิบัติ	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4.น้ำตาลทราย 5.ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) 6.กลิ่นวานิลลา 7.น้ำมันพืช 8.เกลือป่น 9.ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) 10.ครีมออฟทาร์ทาร์ 11.น้ำตาลทราย 12.กระดาษสำหรับห่อเค้ก 13.ถาดอบขนาด 11x15x2 นิ้ว 14.เตาอบ 15.ช้อนตรง 16.ที่ร่อนแป้ง วิธีการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลา 1. ทาถาดอบด้วยเนยขาว แล้วรองด้วยกระดาษไข ทาเนยขาวอีกครั้งจนทั่ว พักไว้ 2. ร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ และผงฟูเข้าด้วยกันลงในอ่างผสม เติร์ยมไว้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. ผสมไข่แดง น้ำตาลทราย (1) น้ำเปล่า นมข้นจืด กลิ่นวานิลลา น้ำมันพืช และเกลือป่น ผสมจน ส่วนผสมละลายดี เทลงใน ส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ คนด้วย ตะกร้อมือจนเข้ากัน พักไว้ 4. ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ ด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็ว สูงสุดของเครื่องพอขึ้นฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลทราย (2) ที่ละน้อย จนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้ง ยอดอ่อน นำไข่ขาวค่อย ๆ แบ่ง ลงผสมกับส่วนผสมในข้อที่ 3 จนหมดตะล่อมเบา ๆ ด้วย ตะกร้อมือและพายยางจนเข้า กันดี 5. เทใส่ถาดอบที่เตรียมไว้เท่า ๆ กัน นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 30-40 นาทีหรือจนสุก นำออกจาก เตาอบและออกจากถาดพักขนม บนตะแกรงจนเย็นสนิท 6. ปาดบัตเตอร์ครีมลงบนเนื้อ เค้กจนทั่ว ประทับด้วยเค้กอีก			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ขึ้นตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมตามต้องการ แล้วห่อด้วยกระดาษ การทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟ 1.ไข่แดง 2.เนยสดละลาย 3.น้ำมันพืช 4.น้ำตาลทราย 5.กาแฟ 6.แป้งเค้ก 7.ผงฟู 8.ไข่ขาว 9.น้ำตาลทราย 10.ครีมออฟทาทาร์ 11.เตาอบ 12.กะละมัง 13.ที่ตีแป้ง วิธีการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟ 1. ทาถาดอบด้วยเนยขาว แล้วรองด้วยกระดาษไข ทาเนยขาวอีกครั้งจนทั่ว พักไว้ 2. ร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ และผงฟูเข้าด้วยกันลงในอ่างผสม			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เตรียมไว้ 3. ผสมไข่แดง น้ำตาลทราย (1) น้ำเปล่า นมข้นจืด กลิ่นวานิลลา น้ำมันพืช และเกลือป่น ผสมจน ส่วนผสมละลายดี เทลงใน ส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ คนด้วย ตะกร้อมือจนเข้ากัน พักไว้ 4. ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ ด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็ว สูงสุดของเครื่องพอขึ้นฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลทราย (2) ทีละน้อย จนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้ง ยอดอ่อน นำไข่ขาวค่อย ๆ แบ่ง ลงผสมกับส่วนผสมในข้อที่ 3 จนหมดตะล่อมเบา ๆ ด้วย ตะกร้อมือและพายยางจนเข้า กันดี 5. เทใส่ถาดอบที่เตรียมไว้เท่า ๆ กัน นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 30-40 นาทีหรือจนสุก นำออกจาก เตาอบและออกจากถาดพักขนม บนตะแกรงจนเย็นสนิท			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		6. ปาดบัตเตอร์ครีมลงบนเนื้อเค้กจนทั่ว ประกบด้วยเค้กอีกชั้นตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมตามต้องการ แล้วห่อด้วยกระดาษ			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลาและการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสวานิลลาและการทำชิฟฟอนสามเหลี่ยมรสกาแฟ 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขาย	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การขาย การกระจายสินค้า	รูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำชิฟฟอนสามเหลี่ยม รสวนิลาและการทำชิฟฟอน สามเหลี่ยมรสกาแฟ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการ การประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของ โครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้ แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	