

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและชิงตอง
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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงดอง
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงดอง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงดอง
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงดอง 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำให้กรอกหมูพริกแกง/ไส้กรอกหมูวุ้นแสนและชิงตอง
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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำให้กรอกหมูปริกแกงใส่กรอกหมูวันเส้นและขิงต้อง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูปริกแกงใส่กรอกหมูวันเส้นและขิงต้อง ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูปริกแกงใส่กรอกหมูวันเส้นและขิงต้อง ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูปริกแกง/ใส่กรอกหมูวันเส้นและขิงต้อง ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูปริกแกงใส่กรอกหมูวันเส้นและขิงต้อง ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูปริกแกงใส่กรอกหมูวันเส้นและขิงต้อง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูปริกแกงใส่กรอกหมูวันเส้นและขิงต้อง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำให้กรอกหมูปริกแกงใส่กรอกหมูวันเส้นและขิงต้อง	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - - -

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงตอง	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงตองได้ 2.2 บอกวิธีการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงตอง ได้	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงตอง -หมูสับ -วุ้นเส้น -พริกแกง -ไส้แห้ง -ข้าวสวย -กระเทียม -รากผักชี -พริกไทย -ซอสปรุงรส -มีด / เขียง -ทัพพี/กะละมัง -ชาม/ ถาด/ถุงมือ <u>2.2วิธีการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงตอง</u> <u>ไส้กรอกพริกแกง</u> 1.นำสันคอสับหมักด้วยซีอิ๊วขาวเห็ดหอมเล็กน้อย พักไว้ 30 นาที หากไม่สะดวกสามารถข้ามขั้นตอนนี้ได้เลย 2.ล้างไส้เทียมโดยการเปิดน้ำใส่ไส้เทียม 2-3 รอบ หรือจนแน่ใจว่า	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงตอง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบ และฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		สะอาดและหมดเค็มแล้ว 3.นำหมูสับ พริกแกงเผ็ด ถั่วฝักยาว คนอร์ เกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้น ใส่ใบมะกรูด หอมผักชีซอย คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกรอบ 4.ขั้นตอนนี้เป็นการ เทสรสชาติ สามารถนำส่วนผสมไปใส่หม้อทอด ไร้น้ำมัน/เตาอบ/กริลในกระทะ พอ สุกลองชิมรสชาติไหนสามารถ ปรับได้ตามความชอบ 5.พอได้รสชาติตามชอบ นำมายัดลงในไส้เทียมเหมือนไส้กรอกอีสานได้เลย ถ้าไม่มีเครื่องยัดไส้กรอกสามารถใช้กรวยรูกว้าง หรือ ขวดน้ำ ตัด แทนได้ 6.ตรงหัวและท้ายของไส้สามารถนำ ไม้จิ้มฟันมาลัดได้ และระหว่างข้อ ถ้าไม่มีเชือกมัด ใช้วิธีการบิดตัวไส้ กรอกแทน เท้านี้ไส้กรอกก็อยู่ตัวแล้ว 7.ในขณะที่ยัดไส้กรอก ใช้ไม้จิ้มฟัน จิ้มรอบตัวไส้กรอกเพื่อไล่ ฟองอากาศด้วยนะคะ ไม่งั้นเดี๋ยวไส้ กรอกจะแตก			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		8.สุดท้าย สามารถนำไปย่าง/ทอด หรืออบ ได้ตามต้องการ ไส้กรอกหมูวุ้นเส้น 1.นำวุ้นเส้นไปแช่น้ำจนนุ่ม แล้วตัดสั้น พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ 2.นำหมูสับ มันหมูบด และเครื่องปรุงต่างทั้งหมดใส่ลงไป คลุกเคล้าและ นวดให้เข้ากัน 3.ใส่ข้าวเหนียว ไส้วุ้นเส้นลงไป แล้ว นวดให้เข้ากันอีกครั้ง 4.นำไส้หมูมาล้างให้สะอาด เราใช้ไส้หมูแบบหมักเกลือไว้ เวลาจะใช้แค่ ล้างเกลือออก พอล้างทำความสะอาดเสร็จก็มัดปลายให้แน่นและ ใช้ไม้จิ้มฟันกลัดลือไว้ไม่ให้ปมหลุด 5.ใช้กระบอกสำหรับยัดหมู..ถ้าเพื่อนๆ ไม่มีใช้ปากขวดแทนได้ โดย ตัดเป็นกรวย ยัดไปเรื่อยๆ จนเสร็จ 6.ยัดเสร็จมามัดเป็นข้อๆ ขนาดตามชอบ แล้วนำไปตากแดดจนแห้งดีแล้ว ไส้กรอกหลังจากตากแดดแห้งดีแล้ว รอประมาณ 3 วัน ไส้กรอกเปรี้ยว กำลังดี 7.เมื่อเปรี้ยวดีแล้วเราเอามาอบใน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		หม้อทอดไร้น้ำมัน ใช้ไฟ 150 องศา 15 นาที แล้วกลับด้าน นำเข้าอบต่อจนสุก แค่นี้ก็เรียบร้อยแล้ว พร้อมเสิร์ฟ เครื่องเคียงขิงดอง - ขิงอ่อน 1 กิโลกรัม - เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ - น้ำมะนาว 4 ลูก - น้ำตาล 1 1/2 ถ้วยตวง - ภาชนะสำหรับบรรจุขิงดอง วิธีทำ 1. นำขิงอ่อนที่เตรียมไว้มาล้างให้สะอาด ปอกเปลือกออก แล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ตามขวาง 2. เทน้ำตาล น้ำมะนาว เกลือ ลงบนขิงที่หั่นไว้ จากนั้นคลุกเคล้าให้ทั่ว 3. บรรจุลงภาชนะที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง จนขิงกลายเป็นสีชมพูอ่อนก็สามารถนำมารับประทานได้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกวิธีการเตรียมบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาได้	2.3 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับ กล่องใส่อาหาร 1. มีช่องแยกอาหารให้ชัดเจน 2. ป้องกันการหกเลอะในกล่องใส่อาหาร 3. ถุงใส่หรือกล่องพลาสติกฝาใส โชว์ความน่าทาน 4. มีสายคาด สติกเกอร์โลโก้ เพื่อ แสดงแบรนด์ให้ชัดเจน 5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารให้ พร้อมทาน			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงตอง	3.1สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาด	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขาย รูปแบบออนไลน์ 8 สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำไส้กรอกหมูพริกแกง/ไส้กรอกหมูวันแสนและชิงตองแห้ง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกหมูพริกแกงไส้กรอกหมูวุ้นเส้นและซิงดอง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 การวัดผลประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	