

**หลักสูตร การทำแคร่ญี่ปุ่น**  
**จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้วงรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถ่าทัน เพื่อแข่งขันได้ใน โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

**หลักการของหลักสูตร**

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

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง 30 นาที
- ภาคปฏิบัติ 30 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

### 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเครปญี่ปุ่น
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเครปญี่ปุ่น

### 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่น จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำเครปญี่ปุ่น
- วิธีการบรรจุภัณฑ์

### 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

### 4. โครงการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่น จำนวน 10 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ
- ดำเนินการวัดและประเมินผล

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
  - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำเครปญี่ปุ่น จำนวน 3 ชั่วโมง

| เรื่อง                                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                               | เนื้อหา                                                                                                                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ชั่วโมง    |                         |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------|
|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ                 |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ               | <p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่นได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่นได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่นได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่นได้</p> | <p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่น</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่น</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่น</p> | <p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> | 10<br>นาที | -                       |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเครปญี่ปุ่น | 2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเครปญี่ปุ่นได้                                                                                                                                                                                                                 | <p>2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในการทำเครปญี่ปุ่น</p> <p><b>อุปกรณ์</b></p> <p>-แป้งสาลี 300 กรัม</p> <p>-แป้งข้าวเจ้า 300 กรัม</p>                                                                | <p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเครปญี่ปุ่น</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -          | 2<br>ชั่วโมง<br>30 นาที |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้               | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        | 2.2 อุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ | -นมข้น<br>-เนย<br>-ไข่ไก่ 1 ฟอง<br>-กลิ่นวนิลา 2 ช้อนชา<br>-นมสดจืด 150 มล.<br>-เกลือ 1/2 ช้อนชา<br>-น้ำมันพืช<br>-น้ำตาลทราย 90 กรัม<br><u>ไส้เครป (ปรับได้ตามชอบ)</u><br>-ไส้กรอก<br>-หมูสับคั่ว<br>-ปูอัด<br>-แฮม<br>-ซอสพริก<br>-ซอสมะเขือเทศ<br>-ซอสปรุงรส<br>-มายองเนส<br>-หมูหย็อง<br>-แฮมสโตรเบอร์รี่<br>-ไข่ไก่ | 2.4 วิธีการบรรจุภัณฑ์   |         |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้          | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        | 2.3 บอกวิธีการทำเครปญี่ปุ่นได้ | <p><b>2.2 วิธีการทำเครปญี่ปุ่น</b></p> <p>1.เริ่มจากการทำแป้งเครป ให้เตรียมส่วนผสม ตะแกรง ร่อนแป้ง ใส่แป้งสาลี แป้ง ข้าวเจ้า เกลือเล็กน้อย และ กลิ่นวนิลา คนพอเข้ากัน ร่อนแป้งใส่ชามไว้ แล้วใส่น้ำตาลทรายลงไป คนแป้งกับน้ำตาลพอเข้ากัน</p> <p>2.ใส่นมสดจืด น้ำมันพืช คนให้เข้ากันดี ตอกไข่ไก่ลงไป ตีไข่ให้แตก แล้วคนจนแป้งเนียนไม่เป็นเม็ด</p> <p>3.เตรียมตะแกรง ชามผสม กรองแป้งที่ผสมไว้กรองอีกรอบ เพื่อให้แป้งเนียนดี ใส่กล่องปิดฝา หรือแรปพลาสติกปิดปากชามไว้ พักแป้งไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 20-30 นาที ในตู้เย็น เพื่อให้แป้งเซ็ตตัวดี และกรอบง่ายขึ้น</p> |                         |         |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p>4.ตั้งกระทะครีม วอร์มเตาให้ร้อน ลองทดสอบแบ่งก่อนแผ่นแรกๆ จะยังออกมาไม่สวยหรือใช้ไม่ได้เป็นเรื่องปกติ หรือถ้าไม่มีเตาครีมใช้เป็นกระทะเทฟลอนก็ได้ และใช้ไฟอ่อน ถึงไฟกลางๆ ในการทอดแป้ง คนแป้งครีมก่อนหยอดใส่กระทะทุกครั้ง เพื่อให้แป้งเนียนสม่ำเสมอ</p> <p>5.ตักแป้งใส่ตรงกลางเตา ใช้ไม้หมุน เพื่อให้แป้งบางสม่ำเสมอให้ทั่วกระทะ รอให้แป้งเซตตัวดี แล้วค่อยๆ ใส่ซอส ใส่ไส้ต่างๆ ตามชอบ ร่อนแป้งกรอบตามชอบ พับครีมเป็นสามเหลี่ยมตามคลิป หรือแล้วแต่ชอบ ตักออก พักไว้ในตะแกรง เพื่อคลายความร้อน</p> <p><u>2.3 แพคเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u></p> |                         |         |         |

| เรื่อง                                             | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                            | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                         | ชั่วโมง |         |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                    |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                 | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                                    | 2.4 บอกเรื่องงแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์                                                                                                            | 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้<br>2. ต้องคงคุณภาพ<br>3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ<br>4. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด<br><b>2.4 บรรจุภัณฑ์</b><br><u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร</u><br>1. นำแครปญี่ปุ่นที่ทำเสร็จแล้ว วางบนตระแกรง พักให้คลายร้อนสักครู่ แล้วนำใส่ของแครปที่เตรียมไว้<br>2. ควรทำขายวันต่อวัน |                                                                                                                                                                                                                                                 |         |         |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแครปญี่ปุ่น | 3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้<br>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้<br>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ | 3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร<br>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม                                                                                                                                                                                                     | 3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร<br>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม<br>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง | 10 นาที | -       |

| เรื่อง                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                        | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                         | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                  | ชั่วโมง    |         |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                          | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ |
|                                   | 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้<br>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้<br>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้<br>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้ | 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง<br>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>3.6 กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด<br>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำครบถ้วน<br>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า |            |         |
| 4. โครงการประกอบอาชีพการทำครบถ้วน | 4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้<br>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้<br>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล                                                                                                                                                   | 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ<br>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ<br>4.3 ประโยชน์ของโครงการ<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล                                                                                                                             | 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ<br>4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร                                                 | 10<br>นาที | -       |