

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก
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 สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ
 - การดำเนินการวัดและประเมินผล

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก ได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก 1.3 แหล่งเรียนรู้ เพิ่มเติมสำหรับการการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - -

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียกได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียกได้	2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก <u>ส่วนผสมการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก</u> ● ขนมเต้าส่วน 1. ถั่วเขียวเราะเปลือก (ถั่วทอง) 1+1/4 ถ้วย 2. น้ำเปล่า 3+1/2 ถ้วย 3. ใบเตย 4-6 ใบ (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้) 4. น้ำตาลทรายขาว 1 ถ้วย 5. แป้งมันสำปะหลัง 2 ช้อนโต๊ะ 6. แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนโต๊ะ 7. น้ำเปล่า 1 ถ้วย (สำหรับผสมแป้ง) 8. หัวกะทิ 1+1/4 ถ้วย 9. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา ● สาकुเปียก 1. สาकुใบเตยเม็ดเล็ก 1 ถ้วย 2. น้ำเปล่า 4 ถ้วย 3. น้ำตาลทราย 1 ถ้วย	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียกโดยวิทยากรอธิบายถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมเต้าส่วนและสาकुเปียก 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ ไปพร้อมๆกัน 2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และยกตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมให้ผู้เรียนดู	30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4.กะทิ 250 กรัม 5.แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 ช้อนชา 6.เกลือ 1 ช้อนชา 7.เปลือกหั่นเต๋า อุปกรณ์ 1. หม้อ 2. ที่พาย 3. ช้อนตวง 4. มีดพร้อมเขียง 5. เตาแก๊ส 6. ถ้วยตวง 7.กะละมัง 2.2 <u>วิธีทำขนมเต๋าส่วนและ</u> <u>สาคุเปียก</u> ● <u>ขนมเต๋าส่วน</u> 1.ล้างถั่วเขียวเราะเปลือกให้สะอาดประมาณ 3-4 ครั้งจนน้ำที่ล้างถั่วนั้นใส จากนั้นแช่น้ำทิ้งไว้ 2 ชั่วโมง 2. นำถั่วเขียวที่แช่น้ำแล้ววางลงในผ้าขาวบางแล้วนำไปนึ่งในชุดนึ่งที่มีน้ำเดือด ใช้ไฟปานกลาง นึ่งประมาณ 30-40			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		นาที พอครบเวลา ปิดเตา พัก ถั่วเขียวทิ้งไว้ 3. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตาม ด้วยใบเตยมัดเป็นปม ต้มจน น้ำเดือดพล่าน 4. เติมน้ำตาลทรายลงไปคนให้ น้ำตาลทรายละลาย เคี่ยวจน เดือดอีกครั้งแล้วนำใบเตยทิ้ง 5. ผสมแป้งมันสำปะหลังกับ แป้งท้าวยายม่อม และน้ำเปล่า คนผสมให้แป้งละลายเข้ากัน 6. เทส่วนผสมละลายน้ำ ลงในหม้อน้ำเชื่อมที่เดือด ๆ ใช้ไฟอ่อนแล้วคนผสม ตลอดเวลาให้เข้ากันจนแป้ง เหนียวและใส 7. ใส่ถั่วเขียวนึ่งสุกลงไปคน ผสมให้เข้ากัน 8. รอจนเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ ยกลงจากเตา เตรียมไว้ 9. ทำหน้ากะทิ โดยใส่กะทิลง ในหม้อ ตามด้วยใบเตย และ เกลือป่น นำขึ้นตั้งไฟอ่อนจน น้ำกะทิเริ่มเดือดเล็กน้อยไม่			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ต้องให้แตกมัน ปิดไฟ เตรียมไว้ 10. ตักส่วนผสมเต้าส่วนลงในถ้วยบรรจุภัณฑ์ 11. นำใส่บรรจุภัณฑ์ ราดด้วยหน้ากะทิ ● สาคุเปียก 1. ตั้งหม้อเติมน้ำเปล่า ต้มจนเดือด ใส่เผือกลงไปต้มจนสุกนุ่ม ตักขึ้นพักไว้ 2. ล้างสาคุในน้ำให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ 3. ตั้งหม้อเติมน้ำ ต้มจนเดือด ใส่สาคุลงไปต้มใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน กวนเม็ดสาคุจนสุกใส ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย กวนต่อจนน้ำตาลละลาย ใส่เผือกต้มลงไป ปิดไฟ คนให้เข้ากัน 4. ตั้งหม้อไม่ต้องเปิดไฟ ใส่กะทิ ตามด้วยแป้งกับเกลือ คนให้แป้งละลาย เปิดไฟอ่อน คนจนทุกอย่างละลายเข้ากัน ปิดไฟ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	5. ตักสาकुเผือกใส่ถ้วยบรรจุภัณฑ์ ราดหน้าด้วยกะทิ <u>2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u> 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 4.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด เช่น ใช้ถ้วยใส <u>2.3 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่อาหาร</u> 1.ใช้ถ้วยใส ปิดด้วยฝาโคม ทำให้สามารถมองเห็นขนมเต๋าส่วนและสาकुเปียกด้านในทำให้น่ากินได้ 2.ตกแต่งขนมเต๋าส่วนและสาकुเปียกด้วยการราดน้ำกะทิ และโรยขึ้นเผือกไว้ด้านบน ทำให้ดูน่ากิน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.ควรทำขายวันต่อวัน และเก็บรักษาในตู้เย็น			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเต๋าส่วนและสาคุเปียก	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้	3.1 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 การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมเต๋าส่วนและสาคุเปียก 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.7 สามารถศึกษา ช่องทางการขายรูปแบบ ออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุน การผลิตการกำหนด ราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจาย สินค้าได้				
4. โครงการประกอบอาชีพการ การทำขนมเต้าส่วนและสาคุ เปี้ยก	4.1 บอกความสำคัญ ของโครงการประกอบ อาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบ ของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของ โครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการ ประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 การดำเนินการวัดและ ประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญ ของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และ การสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	