

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ขนมเบื้องโบราณและสาकुไส้หมู จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตร
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง 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 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของขนมเบี๋องโบราณและสาคุไส้หมู
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมเบี๋องโบราณและสาคุไส้หมู
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีขนมเบี๋องโบราณและสาคุไส้หมู
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพขนมเบี๋องโบราณและสาคุไส้หมู จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดการกระบวนการเรียนรู้

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. เอกสารประกอบการเรียนรู้ขนมเบิ้งโบราณและสาकुไส้หมู
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู ได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู ได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู ได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู</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 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู	<p>2.1 บอกอุปกรณ์ในขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู</p> <p>2.2 บอกวิธีขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู</p>	<p>2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู</p> <p><u>อุปกรณ์ที่ใช้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ถ้วย - กระทะ - ทัพพี - เต้าแก๊ส 	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการขนมเบื้องต้นโบราณและสาकुไส้หมู</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		-มีด <u>ส่วนผสมขนมเบี้องโบราณ</u> <u>ส่วนผสมตัวแป้ง</u> --แป้งข้าวเจ้า 300 กรัม -แป้งถั่วเขียว 75 กรัม -ผงขมิ้น 1 ช้อนชา -เกลือ 1 ช้อนชา -น้ำตาลปีบ 2 ช้อนชา -ไข่เป็ด 1 ฟอง -กะทิ 1+1/2 ถ้วย -น้ำปูนใส 1+1/2 ถ้วย <u>ส่วนผสมไส้ขนมเบี้อง</u> -เนื้อกุ้งบด 130 กรัม -มันกุ้ง 1 ช้อนโต๊ะ -น้ำมันรำข้าว 3 ช้อนโต๊ะ -น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา -เกลือ -พริกไทยขาว -มะพร้าวขูดขาว 100 กรัม -ถั่วลิสงคั่วป่น 50 กรัม -หอมแดงซอย 2 ช้อนโต๊ะ -เต้าหู้เหลือง 85 กรัม -หัวผักกาดเค็ม 60 กรัม -ถั่วงอก 150 กรัม			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>-ใบมะกรูดซอย 3 ใบ</p> <p>-พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย 1 เม็ด</p> <p><u>วิธีการทำขนมเบี๊องโบราณ</u></p> <p>--ทำตัวแป้ง โดยใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว ผงขมิ้น เกลือ น้ำตาลปีบ ไข่เป็ด และกะทิเล็กน้อยเข้าด้วยกัน ใช้มือขยำให้น้ำตาลละลายดี นวดประมาณ 2 นาที</p> <p>-ใส่กะทิที่เหลือ และน้ำปูนใสลงไป ผสมให้เข้ากัน พักในตู้เย็นประมาณ 30 นาที</p> <p>-เตรียมไส้ โดยสับเนื้อกุ้ง มะพร้าว และหอมแดงเข้าด้วยกัน ปูรุกรสด้วยเกลือ และพริกไทย เตรียมไว้</p> <p>-ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันรำข้าว หั่นเต้าหู้เป็นชิ้นเล็กยาวนำไปทอดในน้ำมัน ตักขึ้นพักเตรียมไว้</p> <p>-จากนั้น หั่นหัวผักกาดเค็ม เป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปผัดต่อให้พอเหลือง ตักขึ้นพักเตรียมไว้เช่นกัน</p> <p>-ในกระทะใบเดิม ใส่มันกุ้ง และส่วนผสมกุ้งที่พักไว้ลงไปผัด ปูรุกรสด้วย น้ำตาลทราย ใส่ถั่วงอก ใบมะกรูดซอย และพริกชี้ฟ้าแดงลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>-ใส่เต้าหู้ และหัวผักกาดเค็มที่เตรียมไว้ ลงไปพร้อม กับถั่วลิสง คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักขึ้นพักเตรียมไว้</p> <p>-เมื่อต้องการกรอกแป้งขนมเบี๊อง ให้เอาน้ำมันรำข้าวทากระทะให้ทั่ว ๆ ตั้งไฟให้ร้อนดี ตักแป้ง 1 ทัพพีใส่ลงไป กรอกให้เป็นแผ่นบาง ๆ หยอดน้ำมัน</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ริม ๆ กระทะอีกครั้ง เพื่อให้แป้งกรอบ ใช้ไฟอ่อน ๆ พอแป้งกรอบ ใส่ไส้ที่เตรียมไว้ลงไป โรยหน้าด้วย ต้นหอม และผักชี พับครึ่ง ตักใส่จาน</p> <p>-ทำน้ำอูจาต โดยนำน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และเกลือ นำไปตั้งไฟ คนให้ละลายเข้ากันดี พักให้ เย็นลง เตรียมไว้</p> <p>-ผ่าแตงกวาเป็นสี่ส่วนแล้วซอยบาง ๆ ซอยหอมแดง และพริกบาง ๆ ใส่ในน้ำอูจาต ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟคู่กับ ขนมเบื้องโบราณพร้อมทาน</p> <p><u>ส่วนผสมสาकुไส้หมู</u></p> <p>-สาकुเม็ดเล็ก 250 กรัม -หมูสับ 270 กรัม -รากผักชี 2 ราก -กระเทียม 3 กลีบ -พริกไทย 1 ช้อนชา -หอมแดงสับ 5 หัว -น้ำตาลปีบ 150 กรัม -ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ -ถั่วลิสงคั่วบด 55 กรัม -หัวไชโป๊เค็ม 100 กรัม - กระเทียมเจียว สำหรับโรยหน้า</p> <p><u>วิธีการทำสาकुไส้หมู</u></p> <p>-วิธีทำสาकुไส้หมู</p> <p>STEP 1 : ผัดไส้สาकु</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>นำรากผักชี กระเทียมและพริกไทย มาโขลกให้ละเอียด แล้วนำลงผัดในน้ำมันให้ส่งกลิ่นหอม ตามด้วยหอมแดง และหมูสับผัดจนพอสุกปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ ซีอิ๊วขาว ใส่ถั่วลิสงคั่วบด หัวไชโป๊เค็มลงไปผัดให้เข้ากัน แล้วพักไว้จนเย็น</p> <p>STEP 2 : ห่อ</p> <p>นำสาकुมาแบ่งเป็น 3 ส่วน แล้วนำไปแช่ใน น้ำอัญชัน น้ำกระเจียว และน้ำเปล่า เพื่อให้ได้สีที่แตกต่างกัน แช่ประมาณ 10 นาที แล้วรินน้ำออก ปั่นไส้ที่พักไว้จนเย็นให้เป็นก้อน เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร แล้วนำเม็ดสาकुที่แช่น้ำไว้มาห่อคลุมให้รอบ</p> <p>STEP 3 : นึ่ง</p> <p>ทาน้ำมันให้ทั่วถึง แล้วนำสาकुไส้หมูที่ปั้นไว้ไปนึ่ง 10 นาที หรือจนกระทั่งสาकुสุกใส</p>			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ขนมอบี๋องโบราณและสาकुไส้หมู	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</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>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>เสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับขนม เบ๊องโบราณและสาคุไส้หมู</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
4. โครงการประกอบอาชีพขนมเบ๊องโบราณและสาคุไส้หมู	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.3 ประโยชน์ของโครงการ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	20 นาที	