

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน 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 ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน 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 ความสำคัญและประโยชน์ของขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อนได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อนได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อนได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อนได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน</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 วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน	<p>2.1 บอกอุปกรณ์ในขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน</p> <p>2.2 บอกวิธีขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน</p>	<p>2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน</p> <p><u>อุปกรณ์ที่ใช้</u></p> <p>-ถ้วย /แม่พิมพ์</p> <p>-กระทะ/หม้อ</p> <p>-ทัพพี</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p>		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>-เตาแก๊ส -มีด</p> <p><u>ส่วนผสมขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบ</u></p> <p>-แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง -แป้งท้าวยายม่อม ¼ ถ้วยตวง -แป้งข้าวเหนียว ¼ ถ้วยตวง -น้ำใบเตยเข้มข้น 2 ถ้วยตวง -น้ำปูนใส 2 ถ้วยตวง -น้ำตาลทรายแดง ½ ถ้วยตวง+2ช้อนโต๊ะ -น้ำตาลโตนด 120 กรัม</p> <p><u>วิธีการทำขนมเปียกปูนใบเตยดอกกุหลาบ</u></p> <p>-นำส่วนผสมของเปียกปูนทั้งหมดมาคนให้เข้ากันและกรอง 2 รอบให้แป้งเนียน ๆ เทลงกระทะทองเหลืองและตั้งไฟกลางลดไฟลง 1 ระดับ กวนต่อไปเรื่อย ๆ ระวังติดก้นหม้อ พอเริ่มเหนียวและแป้งใสขึ้นเงาให้ปิดเตาทันที</p> <p>- ตักใส่ถุงที่เตรียมบิบและมัดหนังยางให้แน่น ๆ</p> <p>-เอาใส่กล่องโฟมหรือกล่องที่เก็บความร้อนเพื่อไม่ให้เปียกปูนเย็นแล้วจะบิบออกยาก</p> <p>- รอแป้งให้อุ่นลงนิดหน่อยบิบเป็นรูปดอกกุหลาบ * (ถ้าร้อนไปก็จะเป็นรอยหัวบิบเป็นกลีบๆไม่ชัด ถ้าเย็นไปก็จะเป็นบิบไม่ออก คือเอาอุ่นลงแต่ชนิดหน่อยก็บิบได้เลย)</p>	2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- รอให้เซ็ดตัวประมาณ 10 นาที หยิบวางเรียงที่งานให้สวยงาม หรือใส่แก้วพร้อมเสิร์ฟหรือเตรียมขายได้</p> <p><u>ส่วนผสมวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน</u></p> <p>-น้ำมะพร้าวหอม 1000 มล.</p> <p>-น้ำหัวกะทิ แบบสดหรือแบบกล่องก็ได้ 600 มล.</p> <p>-น้ำตาลทราย 1/2 (ปรับเพิ่มน้อยได้ตามใจชอบ)</p> <p>-เกลือ 1/4 ช้อนชา</p> <p>-ผงวุ้นทรานานางเจือก 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>-เนื้อมะพร้าวอ่อน ตามปริมาณที่ชอบ</p> <p><u>วิธีการทำวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน</u></p> <p>-วิธีทำวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อนขั้นตอนแรก ให้เทน้ำมะพร้าวน้ำหอมลงไปในหม้อต้ม ตามด้วยผงวุ้นทรานางเจือกโดยเทให้ผงวุ้นกระจายตัว จะทำให้ผงวุ้นละลายได้ดีขึ้น แล้วจึงปล่อยให้ผงวุ้นอิมตัวในน้ำมะพร้าวหอมประมาณ 15 นาที</p> <p>-หลังจากนั้นนำผงวุ้นที่ละลายในน้ำมะพร้าวหอมแล้วไปตั้งไฟ แล้วค่อยๆ คนจนเดือด เช็คให้ดีตามทัพพีว่าผงวุ้นละลายดีแล้วจนไม่ติดทัพพีขึ้นมาเป็นเม็ดๆ</p> <p>-เมื่อผงวุ้นละลายดีแล้วให้ใส่น้ำตาลทรายตามลงไป 1/2 ถ้วยตวง ซึ่งน้ำตาลทรายสามารถปรับเพิ่มมากหรือน้อยได้ตามใจชอบเลย</p> <p>-หลังจากนั้นใส่เกลือป่นเพิ่มความเค็มเล็กน้อยเพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น ประมาณ 1/4 ช้อน</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ชา แล้วจึงคนเรื่อย ๆ เพื่อให้น้ำตาลทราย และเกลือ ละลายได้ดี</p> <p>-ขั้นตอนถัดไปให้ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนที่เตรียมเอาไว้ ลงไปในหม้อต้ม ใส่จำนวนมาก หรือน้อยใส่ได้เลย ตามใจชอบค่ะ แล้วจึงคนต่อให้เดือดอีกรอบ เพื่อให้ เนื้อมะพร้าวของเรามีความนิ่ม และอ่อนลงจะได้เพิ่ม ความอร่อยทานง่ายได้มากขึ้น</p> <p>-เมื่อตัววุ้นเริ่มเดือดอีกรอบแล้วให้ใส่หัวกะทิตามลง ไป แล้วก็คนเพียงเล็กน้อยเพื่อให้ตัววุ้นและกะทิเข้า ด้วยกัน แล้วจึงปิดเตา พร้อมพักทิ้งไว้เพื่อให้คลาย ความร้อน และตัววุ้นเย็นลง แนะนำให้คนไปเรื่อย ๆ เพื่อช่วยให้เย็นลงเร็วขึ้น</p> <p>-ขั้นตอนทำวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อนขั้นตอนสุดท้าย ให้ นำตักใส่พิมพ์ที่เตรียมเอาไว้ แนะนำให้ทำอย่าง รวดเร็วเพื่อไม่ให้วุ้นเซ็ตตัวก่อนนำใส่พิมพ์</p> <p>-หลังจากใส่พิมพ์เสร็จแล้วเรียบร้อยแล้วพักให้วุ้นเซ็ต ตัวประมาณ 5-10 นาที แล้วจึงนำใส่ตู้เย็น หลังจาก นั้นก็ วุ้นมะพร้าวอ่อนก็พร้อมเสิร์ฟได้</p>			
3. การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ ขนมเปียกปูน ใบเตยดอกกุหลาบ และวุ้นกะทิมะพร้าว อ่อน	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผน การจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการ จัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับ ชนมเปี้ยกปูนใบเตยดอกกุหลาบและวุ้น กะทิมะพร้าวอ่อน</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า</p>		
4. โครงการประกอบ อาชีพขนมเปี้ยกปูน ใบเตยดอกกุหลาบ และวุ้นกะทิมะพร้าว อ่อน	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการ ได้</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 เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	20 นาที	