

คำนำ

หลักสูตรท้องถิ่นเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการเรียนการสอนของรายวิชาเพิ่มเติมกลุ่มสาระการงาน อาชีพ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ซึ่งมีเนื้อหาสาระเกี่ยวกับการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น) โรงเรียน เคียงศิริ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครศรีธรรมราช เขต ๔ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ประกอบการ เรียนการสอน ของผู้เรียนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมุ่งให้ผู้เรียนได้มีความ ตระหนักถึง ความสำคัญของการทำงานร่วมกับผู้อื่น การมีเจตคติที่ดีต่อการทำงาน การดำเนินชีวิตตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง (หอย หวานญี่ปุ่น)

หลักสูตรเล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี จากความกรุณาจาก นางปาณิสรา ศิริวัฒน์ ผู้อำนวยการ โรงเรียนเคียงศิริ และคณะครูโรงเรียนเคียงศิริ ทุกท่าน ที่ได้แนะนำ แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ใน ครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

คณิงนิจ แก้วรจนา

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ.....	ก
สารบัญ.....	ข
ความสำคัญของหลักสูตรท้องถิ่น.....	๑
จุดมุ่งหมาย.....	๑
วัตถุประสงค์.....	๑
คำอธิบายรายวิชา.....	๒
โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร.....	๓
โครงสร้างเวลาเรียน.....	๓
แหล่งเรียนรู้/สื่อประกอบการเรียน.....	๔
การวัดและประเมินผล.....	๔
ภาคผนวก	
- แผนการเรียนรู้	
- ใบความรู้	
- ใบงาน	
- คู่มือ	

๑. ชื่อหลักสูตร

การเลี้ยงหอยเชอร์รี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น)

๒. ความสำคัญ

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2552 มาตราที่ 6 ระบุว่า การจัดการศึกษา ต้องเป็นไปเพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ ทั้งร่างกาย สติปัญญา จิตใจ ความรู้ คุณธรรม มีจริยธรรมและวัฒนธรรมในการดำรงชีวิต สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข นอกจากนี้ มาตรา 23 (5) ระบุว่าการจัดการศึกษาต้องเน้นความสำคัญทั้งความรู้ คุณธรรม กระบวนการเรียนรู้และบูรณาการตามความเหมาะสมของแต่ละระดับการศึกษา ในเรื่องความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและการดำรงชีวิตอย่างมีความสุข ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายในการจัดการศึกษาขั้นพื้นฐานของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดยุทธศาสตร์การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยบูรณาการการจัดการศึกษาภายใต้ 9 ประเด็นยุทธศาสตร์ที่สำคัญ และในยุทธศาสตร์ที่ 8 คือ การส่งเสริมการมีงานทำประกอบกับสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานได้กำหนดจุดเน้น ข้อที่ 5 คือ สร้างทางเลือกในการเรียนรู้ที่เน้นให้ประชากรวัยเรียนทุกคนเข้าถึงโอกาสทางการศึกษาอย่างทั่วถึง ลดอัตราการออกกลางคันการศึกษาต่อและประกอบอาชีพ (Alternative Learning)

โรงเรียนเคียงศิริ เป็นโรงเรียนขยายโอกาส สภาพพื้นที่ และวิถีชีวิตของ นักเรียนชุมชนบ้านท่าพูด เป็นชุมชนเกษตร จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่สถานศึกษาจะต้องมีบทบาทในการ ส่งเสริมและเพิ่มพูนองค์ความรู้ ความเข้าใจในสิ่งใหม่ๆ การพึ่งพาตนเอง ทนต่อการเปลี่ยนแปลงของระบบเศรษฐกิจสังคมปัจจุบัน และสนองต่อนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานกระทรวงศึกษาธิการเพื่อพัฒนานักเรียนให้มีความรู้ มีอาชีพที่เหมาะสมเต็มตามศักยภาพ ทางโรงเรียนจึงได้จัดทำหลักสูตรท้องถิ่น การเลี้ยงหอยเชอร์รี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น) เพื่อนำมาเป็นแนวทางการจัดกิจกรรมให้กับผู้เรียน

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อส่งเสริมโครงการ "ชุมชนร่วมใจเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน"
๒. เพื่อเสริมสร้าง การรู้ รัก สามัคคี ระหว่างโรงเรียนกับชุมชน
๓. เพื่อเสริมสร้างหลักการดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๔. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนให้มีความรู้เกี่ยวกับการเลี้ยงหอยเชอร์รี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น)
๒. เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนได้รับประสบการณ์จริงในระหว่างการศึกษาและรู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
๓. เพื่อให้นักเรียนสามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียนและนำไปเป็นช่องทางเลือกในการประกอบอาชีพ
๔. เพื่อให้นักเรียนมีทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น
๕. เพื่อเสริมสร้างให้นักเรียนมีเจตคติที่ดีในการทำงาน

๕. คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชาเพิ่มเติม

รหัสวิชา **ง๒๑๒๐๒** การเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

เวลา๔๐ ชั่วโมง จำนวน ๑.๐ หน่วยกิต

ศึกษาข้อมูลวางแผนการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น) คัดเลือกพันธุ์ เลือกทำเลที่เหมาะสม เตรียมกระชังบักและภาชนะเตรียมวัสดุอุปกรณ์และแหล่งอาหาร การเลี้ยงดู การป้องกันรักษา การรักษาคุณภาพน้ำ การนำของเสียจากการเลี้ยงไปใช้ประโยชน์ การทำความสะอาด การคัดขนาด การนำไปปรุงอาหาร คำนวณ ค่าใช้จ่ายกำหนดราคาขาย จัดบันทึกรายรับ-รายจ่าย และจัดจำหน่าย ปฏิบัติงานการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น) ตั้งแต่กระบวนการ คัดเลือกพันธุ์ จนถึงการจัดจำหน่าย เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการปฏิบัติงาน ในการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น) มีความมุ่งมั่นทำงานจนสำเร็จ เห็นคุณค่าของการทำงาน ทำงานอย่างมีความสุข มีกิจนิสัยการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ ปลอดภัย ตัดสินใจและเลือกใช้เทคโนโลยีที่มีผลต่อชีวิต สังคม สิ่งแวดล้อมในทางสร้างสรรค์ เหมาะสมกับงานสามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวัน เห็นคุณค่าของ งานอาชีพสุจริต รักษาดี ศาสนกษัตริย์ ซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ รักความเป็นไทย อยู่อย่างพอเพียง ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ผลการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลและวางแผนการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้
 ๒. บอกวิธีการคัดเลือกพันธุ์หอยเชอรี่สีทอง(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้
 ๓. สามารถเตรียมบ่อสำหรับเลี้ยงและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้
 ๔. มีทักษะปฏิบัติในการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้
 ๕. สามารถดูแลป้องกันและรักษาโรคได้
 ๖. บอกวิธีการนำของเสียจากการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวานญี่ปุ่น)มาใช้ประโยชน์ได้
 ๗. สามารถนำมาปรุงอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้
 ๘. สามารถจัดการหลังการเลี้ยงได้
 ๙. สามารถจัดจำหน่ายผลผลิตได้
 ๑๐. สามารถจัดทำบันทึกรายรับ-รายจ่ายได้
 ๑๑. เห็นคุณค่าในอาชีพที่สุจริต
 ๑๒. มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์และน้อมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ใน ชีวิตรประจำวันได้
- รวมทั้งหมด๑๒ ผลการเรียนรู้

๖. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

การเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวานญี่ปุ่น)

หน่วยที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เนื้อหาสาระ	เวลาเรียน (ชม.)/สัปดาห์
๑	เรารู้จักหอยเชอรี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น)	- ความสำคัญของหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวาน ญี่ปุ่น)เชิงเศรษฐกิจ	๒
๒	นานาหอย	-ลักษณะของพันธุ์หอยเชอรี่สีทอง(หอยหวาน ญี่ปุ่น)	๒
๓	วางแผนหอยเชอรี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น)	- การเขียนโครงการ -การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๒
๔	การเตรียมกระชังบเลี้ยง หอยเชอรี่สีทอง(หอยหวาน ญี่ปุ่น)	-วิธีการเตรียมบ่อกระชังในการเลี้ยงหอย เชอรี่สีทอง(หอยหวานญี่ปุ่น)	๔
๕	การเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น)	-ลักษณะการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวาน ญี่ปุ่น) -ขั้นตอนการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวาน ญี่ปุ่น)	๑๒
๖	อาหารและการให้อาหาร หอยเชอรี่สีทอง(หอยหวาน ญี่ปุ่น)	-วัตถุดิบและการประกอบสูตรอาหาร -การให้อาหารหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวาน ญี่ปุ่น)	๑๑
๗	โรคและการป้องกันโรค หอยเชอรี่สีทอง(หอยหวาน ญี่ปุ่น)	-สาเหตุของการเกิดโรค - โรคและการป้องกันโรค	๔
๘	การจัดการผลผลิต	- อธิบายรูปแบบการจำหน่ายและการกำหนด ราคาขายผลผลิตหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวาน ญี่ปุ่น)	๔
๙	ทดสอบปลายภาคเรียน	ทุกหน่วยการเรียนรู้	๑
รวม		๔๐	

๗. เวลาเรียน

กลุ่มสาระการ เรียนรู้/กิจกรรม	เวลาเรียน (ชั่วโมง)				
	ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น			เวลา/ภาค/ปี	หน่วยกิต/ ภาค/ปี
	ม.๑/สัปดาห์	ม.๒/สัปดาห์	ม.๓/สัปดาห์	๔๐/๘๐	๑/๒
หอยเชอรี่สีทอง (หอยหวานญี่ปุ่น)			๒	๔๐/๘๐	๑/๒

๘. แหล่งเรียนรู้ / สื่อประกอบการเรียน

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

.....

๒. เอกสารทางวิชาการ ของหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน

.....

๓. ศูนย์การเรียนรู้

- ลำานัน ฟาร์มหอยเชอรี่สีทอง
- ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง มณฑลทหารบก กองทัพภาคที่ ๔ จังหวัดนครศรีธรรมราช
- ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านจันทร์หวัน ตำบลกลาย อำเภอนาทะสาธา จังหวัด

นครศรีธรรมราช

๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์

- บทความ/คู่มือ
- เว็บไซต์
- คลิปวิดีโอ
- E-BOOK

๙. การวัดและประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรม

๒. ทดสอบ

๓. ตรวจชิ้นงาน

หน่วยการเรียนรู้

รหัสวิชา ง๒๐๒๐๑ รายวิชาการเลี้ยงหอยเชอรี่สีทอง(หอยหวานญี่ปุ่น)

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น

เวลา ๔๐ ชั่วโมง จำนวน ๑.๐ หน่วยกิต

หน่วย ที่	ชื่อหน่วย	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก (คะแนน)	ภาระงาน/ชิ้นงาน	การวัดและ ประเมินผล
๑	เรารู้จัก หอยเชอรี่สี ทอง(หอย หวานญี่ปุ่น) กัน	๑.สำรวจและบอกชนิดของหอยเชอรี่ในแหล่งน้ำ ธรรมชาติที่ มีอยู่ในท้องถิ่นได้ ๒.สำรวจความนิยมการ บริโภคหอยของคนในชุมชนได้ ๓.อธิบายความสำคัญของหอยเชอรี่สีทอง(หอย หวานญี่ปุ่น)ในทางเศรษฐกิจได้ ๔.อธิบายหลักการปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียงได้	- ชนิดของหอยเชอรี่ที่มีในท้องถิ่น - ความนิยมบริโภคหอยเชอรี่ของคน ในชุมชน - ความสำคัญหอยเชอรี่สีทอง(หอย หวานญี่ปุ่น)ทางเศรษฐกิจ - หลักการปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง	๒	๑๐	- แบ่งกลุ่มสำรวจชนิดของ หอยที่พบในชุมชน -แบ่งกลุ่มสำรวจความนิยม การบริโภคหอยของคนใน ชุมชนว่าเป็นหอยชนิดใด -แบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า แล้วรายงานความสำคัญ ของหอยเชอรี่สีทอง(หอย หวานญี่ปุ่น)ทางเศรษฐกิจ	ตรวจรายงานด้วย -ระดับคุณภาพ ผลงาน(Rubic 1)
๒	นานาหอย	๑. เมื่อกำหนดหอยเชอรี่สาย พันธุ์ต่างๆ ให้นักเรียน สามารถจำแนกสายพันธุ์ หอยเชอรี่สีทอง(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ถูกต้อง ๒. อธิบายเปรียบเทียบ ลักษณะหอยเชอรี่แต่ละสายพันธุ์ได้	- ลักษณะของหอยเชอรี่สายพันธุ์ ต่างๆ - การจำแนกสายพันธุ์หอยเชอรี่	๒	๑๔	-ปฏิบัติงานคัดแยกสาย พันธุ์หอยเชอรี่ -แบบบันทึกการ เปรียบเทียบลักษณะของ หอยเชอรี่แต่ละสายพันธุ์	สังเกตจากการ ปฏิบัติงาน - ระดับคุณภาพ ผลงาน(Rubic 2)

หน่วย ที่	ชื่อหน่วย	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก (คะแนน)	ภาระงาน/ชิ้นงาน	การวัดและ ประเมินผล
๓	วางแผน หอยเชอรี่ (หอยหวาน ญี่ปุ่น)	๑.วางแผนการเลี้ยงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น) ได้ ๒. เขียนโครงการเลี้ยงหอยเชอรี่(หอยหวาน ญี่ปุ่น)ได้ ๓.อธิบายวิธีการทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย คำนวณต้นทุน กำไร จากการเลี้ยงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้	วางแผนหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น) - การวางแผนและการเขียนโครงการ - ทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย - การคำนวณต้นทุน กำไร	๒	๑๐	-แบ่งกลุ่มวางแผนและเขียน โครงการเลี้ยงหอยเชอรี่ (หอยหวานญี่ปุ่น) -ศึกษาหลักการวิธีการจัดทำ บัญชีรายรับ-รายจ่าย การ คำนวณต้นทุน กำไร	- สังเกตและตรวจ ผลงาน - ระดับคุณภาพ ผลงาน(Rubic 3)
๔	การเตรียม บ่อเลี้ยงปลา นิล	๑. อธิบายวิธีการเตรียมกระชังบ่อสำหรับเลี้ยง หอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น) ๒. วางแผนจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ใน การเตรียมกระชังบ่อสำหรับเลี้ยงหอยเชอรี่(หอย หวานญี่ปุ่น)ได้ ๓. ปฏิบัติการเตรียมกระชังบ่อได้ถูกต้องตาม หลักการกระบวนการ ๔. บันทึกค่าใช้จ่ายในการเตรียมกระชังบ่อได้	วิธีการเตรียมกระชังเลี้ยงหอยเชอรี่ (หอยหวานญี่ปุ่น)	๔	๑๐	รายงานการค้นคว้าความรู้ ด้วยตนเองเรื่องการเตรียม กระชังบ่อในการเลี้ยงหอย เชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)	- สังเกตและตรวจ ผลงาน - ระดับคุณภาพ ผลงาน(Rbic 4)

หน่วย ที่	ชื่อหน่วย	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก (คะแนน)	ภาระงาน/ชิ้นงาน	การวัดและ ประเมินผล
๕	การเลียง หอยเชอรี่ (หอยหวาน ญี่ปุ่น)	๑. สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการและขั้นตอนการเลียงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ในกระชังบกได้ ๒. วางแผนจัดเตรียมเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์สำหรับการเลียงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ในกระชังบกได้ ๓. ปฏิบัติการเลียงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ในกระชังบกได้ ๔. บันทึกการปฏิบัติงานบันทึกการรับ-รายจ่ายประเมินปรับปรุงและพัฒนางานได้ ๕. มีความรู้ ทักษะ เจตคติและประสบการณ์ที่ดีต่อการประกอบอาชีพสุจริต	การเลียงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น) - วิธีการเลียงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ในกระชังบก - ขั้นตอนการเลียงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ในกระชังบก - การบันทึกผลการปฏิบัติงาน - การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย - การประเมิน ปรับปรุงพัฒนางาน	๑๒	๒๐	๑.สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการและขั้นตอนการเลียงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ในกระชังบก ๒.วางแผนการเลียงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ในกระชังบก ๓. ปฏิบัติการเลียงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ในกระชังบก ๔.บันทึกผลกาลปฏิบัติงาน ๕.ทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	- สังเกตและตรวจผลงาน - ระดับคุณภาพผลงาน (Rubric 5)

หน่วย	ชื่อหน่วย	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา	น้ำหนัก	ภาระงาน/ชิ้นงาน	การวัดและ
-------	-----------	-----------------------	-----------------	------	---------	-----------------	-----------

ที่				(ชั่วโมง)	(คะแนน)		ประเมินผล
๖	อาหารและการให้อาหารหอยเชอรี่ (หอยหวานญี่ปุ่น)	๑. บอกชื่อวัตถุดิบในการประกอบสูตรอาหารหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ ๒. บอกอาหารหอยเชอรี่ (หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ ๓. อธิบายหลักการและวางแผนการให้อาหารหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ ๔. ปฏิบัติการให้อาหารหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น) จดบันทึก การปฏิบัติงาน บันทึกการรับ-รายจ่าย ประเมินปรับปรุงและพัฒนางาน การเลี้ยงหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ ๕. มีความรู้ ทักษะ เจตคติ และประสบการณ์ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ สุจริต	อาหารและการให้อาหารหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น) - วัตถุดิบและการประกอบสูตรอาหาร - อาหารหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)- การให้อาหารหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)	๑๑	๑๕	รายงานการค้นคว้าความรู้ด้วยตนเอง เรื่อง การประกอบสูตรอาหารหอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น) ๑ สูตร	- แบบทดสอบแบบปรนัย - ระดับคุณภาพผลงาน (Rubric 6)

หน่วย ที่	ชื่อหน่วย	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก (คะแนน)	ภาระงาน/ชิ้นงาน	การวัดและ ประเมินผล
๗	โรคและการ ป้องกันโรค หอยเชอรี่ (หอยหวาน ญี่ปุ่น)	๑. อธิบายสาเหตุการเกิดโรคของ หอยเชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ ๒. บอกวิธีการป้องกันโรคของหอย เชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ ๓. วางแผนและปฏิบัติการป้องกัน โรคของหอยเชอรี่(หอยหวาน ญี่ปุ่น)ได้ ๔. บันทึกผลการปฏิบัติงาน บัญชี รายรับ-รายจ่ายประเมินปรับปรุง และ พัฒนาการเลี้ยงหอยเชอรี่ (หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ ๕. มีความรู้ ทักษะ เจตคติและ ประสบการณ์ที่ดีต่อการประกอบ อาชีพ สุขจิต	โรคและการป้องกันโรค หอยเชอรี่(หอยหวาน ญี่ปุ่น) - สาเหตุของการเกิดโรค - โรคและวิธีการป้องกัน โรคหอยเชอรี่(หอย หวานญี่ปุ่น)	๔	๑๕	บันทึกการสังเกตการติด โรคในหอยเชอรี่(หอย หวานญี่ปุ่น)	- สังเกตและตรวจ ผลงาน - ระดับคุณภาพ ผลงาน (Rubric 7)

หน่วย ที่	ชื่อหน่วย	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก (คะแนน)	ภาระงาน/ชิ้นงาน	การวัดและ ประเมินผล
๘	การจัดการ ผลผลิต	๑. อธิบายรูปแบบการจำหน่าย และการ กำหนดราคาขายผลผลิตหอย เชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ ๒. วางแผนการจำหน่ายและจัด จำหน่ายหอยเชอรี่(หอยหวาน ญี่ปุ่น)ได้ ๓. บันทึกผลการปฏิบัติ จัดทำ บัญชีรายรับ-รายจ่าย ประเมิน ปรับปรุงพัฒนาการเลี้ยงหอย เชอรี่(หอยหวานญี่ปุ่น)ได้ ๔. มีความรู้ ทักษะ เจตคติและ ประสบการณ์ที่ดีต่อการ ประกอบอาชีพสุจริต	การจัดการผลผลิต - ตลาดและการ จำหน่ายหอยเชอรี่ (หอยหวานญี่ปุ่น)	๔	๕	รายงานการค้นคว้า ความรู้ด้วยตนเอง เรื่อง ตลาดหอยเชอรี่(หอย หวานญี่ปุ่น)และการ จำหน่ายในประเทศไทย วางแผนจัดจำหน่าย จัดทำบัญชีรายรับ- รายจ่าย	- สังเกตและตรวจ ผลงาน - ระดับคุณภาพ ผลงาน (Rubric8)
๙	ทดสอบปลายภาค	ทุกจุดประสงค์	ทุกหน่วยการเรียนรู้	๑	๒๐	การทดสอบ	- ทดสอบแบบ ปรนัย ๔๐ ข้อ - ตรวจแบบทดสอบ

