

หลักสูตรขายข้าวราดแกงเงินล้าน จำนวน 46 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ข้าวแกงหรือข้าวราดแกง เป็นอาหารจานเด็ดของคนไทยมานาน และยังเป็นอาหารจานด่วนที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายที่มีอยู่ในงานเดียวกันและที่สำคัญ ใช้ง่าย-ขายคล่อง มาทุกยุคทุกสมัย

การประกอบอาชีพขายข้าวแกงจึงเป็นอาชีพที่สามารถสร้างกำไรให้แก่เจ้าของร้านจำนวนมากเพราะผู้คนในปัจจุบัน เวลาในการใช้ชีวิตมีจำนวนจำกัด จึงต้องการความสะดวกและรวดเร็วในการหุงหาอาหาร และอาหารจานด่วนแบบง่ายๆ ก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่ง ที่ให้ผู้บริโภคหันมาใช้บริการกันมากและบ่อยครั้ง เพราะนอกจากจะเป็นการประหยัดเวลาแล้ว ยังมีรสชาติอร่อย มีความสะดวกและรวดเร็วโดยที่เราไม่ต้องใช้เวลาทำกินเอง สามารถเลือกกับข้าวได้หลายอย่างในงานเดียวซื้อใส่ถุงกลับไปทานที่บ้านก็ได้และมีอาหารมากมายให้เราเลือกรับประทาน

การเปิดร้านขายข้าวแกงสามารถทำได้หลายรูปแบบ เช่น แบบขายบนรถเข็นแล้วมีโต๊ะเก้าอี้มาวางเป็นร้านเล็กๆ ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร หรือเป็นแบบรถเข็นขายไปทุกที่และเปิดเป็นร้านขายข้าวแกงอยู่กับที่โดยเฉพาะ ที่สามารถขายได้ตั้งแต่เช้าถึงเย็น ก่อนที่จะขายข้าวแกงต้องมองดูทำเล ให้ดี ว่ามีคนอาศัยอยู่ในย่านนั้นหนาแน่นขนาดไหน ปากซอย กลางซอย ก้นซอย มีอะไร มีผู้คนเข้า-ออก หรืออยู่ติดกับหน่วยงานอะไร หรือมีโรงงานอะไรอยู่ในบริเวณแถวนั้นบ้างหรือไม่เป็นต้น และสิ่งสำคัญของการขายข้าวแกง จะต้องมีความฝีมือในการปรุงอาหารรสชาติมีมาตรฐาน แกงอร่อยถูกปากถูกใจลูกค้าแล้ว ไม่ต้องโฆษณาประชาสัมพันธ์อะไรกันมากก็จะมีลูกค้าประจำและขาจรมาอุดหนุน พุดกันไปปากต่อปาก รู้กันโดยอัตโนมัติ แล้วต้องรู้จักดัดแปลงอาหารให้มารับประทานอยู่เสมอด้วย

อาชีพขายข้าวแกงจึงเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งของอาชีพที่สามารถสร้างรายได้หลัก รายได้เสริม ผู้ที่ตัดสินใจเลือกอาชีพนี้จึงจำเป็นต้องศึกษา หรือทำความเข้าใจพอสมควร และจำเป็นที่จะต้องได้ผู้ที่มีประสบการณ์จริงมาถ่ายทอดความรู้ หรือเป็นจุดเริ่มต้นที่เรียกว่าเป็น “ครู” มาชี้แนะแนวทางให้ สำนักงาน กศน. จึงได้จัดทำหลักสูตรรายขายข้าวแกงเงินล้านขึ้น ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการร้านขายข้าวแกง และเทคนิคในการประกอบอาหารที่ถูกต้องอนามัยและมีรสชาติมาตรฐาน ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีหลักการดังนี้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน

3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก และเป็นผู้ที่มีใจรักในการประกอบอาหารเพื่อประกอบอาชีพขายข้าวแกง

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพขายข้าวแกง การบริหารจัดการร้านขายข้าวแกง เคล็ดลับการปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน การบริการลูกค้า ที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพขายข้าวแกง

จุดหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ ทักษะพื้นฐานในการทำงานมีนิสัยรักการทำงานและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
2. มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับอาชีพขายข้าวแกง ในปัจจุบัน การบริหารจัดการร้านขายข้าวแกง เคล็ดลับการประกอบอาหาร การบริการลูกค้า ที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพขายข้าวแกงได้
3. สามารถ บริหารจัดการร้านขายข้าวแกง การเตรียมและหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบต่างๆ การปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน การบริการลูกค้า และความตระหนักถึงคุณค่าของอาหารตามหลักโภชนาการที่มีคุณภาพมาตรฐาน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ หรือเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 46 ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

หลักสูตรกลุ่มวิชาอาชีพ เรื่อง ขายข้าวราดแกงเงินล้าน มีแนวการจัดเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และเกิดทักษะและมีคุณลักษณะที่ดีในการทำงาน เพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาตน พัฒนาอาชีพ และพัฒนาสังคม จึงกำหนดโครงสร้างของเนื้อหาให้ผู้เรียนได้เรียนตามลำดับดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

1.1 สสำรวจและวิเคราะห์ตนเองและชุมชน ทรัพยากร สิ่งแวดล้อม อาชีพ และความต้องการของตลาด (ผู้บริโภค)

1.2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางประกอบอาชีพการขายข้าวแกง

1.3 ลักษณะทั่วไปของการประกอบอาชีพขายข้าวแกง

1.4 ประโยชน์ และความเป็นไปได้หรือโอกาสในการประกอบอาชีพขายข้าวแกง

1.5 คุณสมบัติของพ่อค้าแม่ค้าขายข้าวแกงที่ดี

สาระที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางประกอบอาชีพการขายข้าวแกง เป็นเนื้อหาที่จัดขึ้น เพื่อมุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ สสำรวจและวิเคราะห์ตนเองและชุมชน ทรัพยากร สิ่งแวดล้อม อาชีพ

และความต้องการของตลาด (ผู้บริโภค) ลักษณะทั่วไปของการประกอบอาชีพขายข้าวแกง ประโยชน์ และความเป็นไปได้หรือโอกาสในการประกอบอาชีพขายข้าวแกง ที่สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อการประกอบอาชีพขายข้าวแกง และคุณสมบัติของพ่อค้าแม่ค้าขายข้าวแกงที่ดี จำนวน 11 ชั่วโมง

2. ทักษะการประกอบอาชีพการขายข้าวแกง

- 2.1 เครื่องมือเครื่องใช้ในการปรุงอาหาร
- 2.2 การเตรียมและหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบต่างๆ มาปรุงข้าวแกง
- 2.3 แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในการทำข้าวแกง
- 2.4 การปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน และการรักษาคุณค่าของสารอาหารที่ปรุง
- 2.5 เมนูมาตรฐาน 10 อย่าง
- 2.6 เทคนิคการขายและวิธีการจูงใจลูกค้า

สาระที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการขายข้าวแกง เป็นเนื้อหาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะ เพียงพอที่จะนำไปประกอบอาชีพขายข้าวแกง เช่น การปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน และการรักษาคุณค่าของสารอาหารที่ปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร อุปกรณ์และถ้วยจานต่างๆ ที่จะใช้ในการประกอบอาชีพ การเตรียมและหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบต่างๆ เพื่อการปรุงและการประกอบอาหารเพื่อขายข้าวแกง อาหารคาว และ หวาน (เมนูมาตรฐาน 10 อย่าง อาหารว่าง 1 อย่าง ประกอบด้วย แกงเขียวหวานไก่ แกงส้มมะละกอปลาช่อน หรือกุ้ง พะแนงหมู ต้มจืดมะระยัดไส้ ต้มยำซี่โครงหมู ผัดเผ็ดไก่/หมู แกงป่าไก่ ลาบหมู หมูทอดกระเทียมสูตรโบราณ ผัดผักรวมมิตรกุ้งสด แฉมน้ำพริกปลาทูละอ่อมทอด) จำนวน 21 ชั่วโมง

3. การบริหารจัดการร้านขายข้าวแกง

- 3.1 การบริหารจัดการร้านขายข้าวแกง
- 3.2 การควบคุมคุณภาพร้านขายข้าวแกง
- 3.3 การวางแผน การลงทุนและคู่แข่งเกี่ยวกับการขายข้าวแกง
- 3.4 การต่อยอดและโอกาสขยายร้านข้าวแกง

สาระที่ 3 การบริหารจัดการร้านขายข้าวแกง เป็นเนื้อหาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการบริหารจัดการ ร้านขายข้าวแกง การควบคุมคุณภาพร้านขายข้าวแกง การวางแผน การลงทุนและคู่แข่งเกี่ยวกับการขายข้าวแกง และการต่อยอดและโอกาสขยายร้านข้าวแกง จำนวน 12 ชั่วโมง

4. โครงการประกอบอาชีพขายข้าวแกง

- 4.1 ความสำคัญและประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ
- 4.3 ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี
- 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ
- 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ

สาระที่ 4 โครงการประกอบอาชีพขายข้าวแกง เป็นเนื้อหาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการตระหนักถึงความสำคัญของการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ องค์ประกอบของการเขียนโครงการประกอบอาชีพ และการประเมินความเหมาะสมสอดคล้องของโครงการ จำนวน 12 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

เพื่อให้การจัดกระบวนการเรียนการสอน หลักสูตรกลุ่มอาชีพ เรื่อง **ขายข้าวราดแกงเงินล้าน** ประสบความสำเร็จตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ข้างต้น จึงกำหนดแนวการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนไว้ดังนี้

1. การจัดกระบวนการเรียนรู้ ให้ยืดหยุ่นตามสภาพและความเหมาะสมของท้องถิ่น
2. การจัดกระบวนการเรียนรู้ ยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ ให้สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและให้โอกาสเท่าเทียมกันในการพัฒนาตนเองตามความสามารถของผู้เรียน และเน้นให้ผู้เรียนได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันและนำหลักทฤษฎีไปใช้ในทางปฏิบัติจริงให้มากที่สุด
3. กิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเองและชุมชน ทรัพยากรสิ่งแวดล้อม อาชีพ และความต้องการของตลาด (ผู้บริโภค) ด้วยกระบวนการคิดเป็นโดยใช้ข้อมูล 3 ด้านได้แก่ ข้อมูลด้านตนเอง ข้อมูลด้านวิชาการ และข้อมูลด้านสังคม สิ่งแวดล้อม
4. ฝึกทักษะอาชีพขายข้าวราดแกงเงินล้าน
 - 4.1 เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้ ภูมิปัญญาชาวบ้าน
 - 4.2 เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม
 - 4.3 วิทยากร/ผู้สอน/สถานประกอบการร้านขายข้าวแกง เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้
 - 4.4 การลงมือฝึกปฏิบัติ
5. ฝึกปฏิบัติการขายข้าวแกง ในศูนย์การเรียนรู้
6. จัดทำโครงการประกอบอาชีพขายข้าวแกงเงินล้าน
 - เขียนโครงการ/เสนอโครงการ/อนุมัติโครงการ
7. ดำเนินโครงการ/ประเมินโครงการ/ปรับปรุงและพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาชีพขายข้าวแกงเงินล้าน ประกอบด้วยเนื้อหา 3 เรื่อง
2. ศึกษาดูงานสถานประกอบการอาชีพขายข้าวแกง
3. ใบความรู้/ใบงาน/วารสารเกี่ยวกับการทำอาหารต่างๆ
4. อุปกรณ์ในการทำอาหารร้านข้าวแกง
5. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลและประเมินผล

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การฝึกปฏิบัติ/ การมีส่วนร่วม
2. การทดสอบ
3. การสังเกตการเรียนรู้จากการปฏิบัติ
4. ประเมินการทำโครงการประกอบอาชีพ

การจบหลักสูตร

ผู้เข้ารับการอบรมที่มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 80% ของเวลาเรียนทั้งหมด และผ่านการทำแผนธุรกิจ (โครงการอาชีพ) จึงจะได้รับวุฒิปัตร์

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
3. วุฒิปัตร์ ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนกับหลักสูตรสถานศึกษา ศูนย์การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกของสถานศึกษาได้

รายละเอียดโครงการสร้างหลักสูตรขายข้าวราคาแพงเงินล้าน

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|--------------------------|--|---|--|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ | <ol style="list-style-type: none"> ตระหนักและเห็นความสำคัญของการสำรวจชุมชน ทรัพยากร สิ่งแวดล้อม อาชีพ และความต้องการของตลาด (ผู้บริโภค) อธิบายความหมายและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางประกอบอาชีพ การขายข้าวแพงได้ อธิบายลักษณะทั่วไปของการประกอบอาชีพขายข้าวแพง อธิบายประโยชน์ และความเป็นไปได้ หรือโอกาสในการประกอบอาชีพขายข้าวแพงได้ อธิบายและยกตัวอย่างคุณสมบัติของพ่อค้าแม่ค้าขายข้าวแพงที่ดี | <ol style="list-style-type: none"> สำรวจและวิเคราะห์ตนเองและชุมชน ทรัพยากร สิ่งแวดล้อม อาชีพ และความต้องการของตลาด (ผู้บริโภค) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางประกอบอาชีพการขายข้าวแพง ลักษณะทั่วไปของการประกอบอาชีพขายข้าวแพง ประโยชน์ และความเป็นไปได้หรือโอกาสในการประกอบอาชีพขายข้าวแพง คุณสมบัติของพ่อค้าแม่ค้าขายข้าวแพงที่ดี | <ol style="list-style-type: none"> ใช้กิจกรรม SWOT เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ตนเองและชุมชน ทรัพยากร สิ่งแวดล้อม อาชีพ และความต้องการของตลาด (ผู้บริโภค) ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและกิจกรรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและกิจกรรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและกิจกรรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและกิจกรรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม | 1 | 2 |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพ | <ol style="list-style-type: none"> อธิบาย และยกตัวอย่างเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ในการปรุงอาหารได้ | <ol style="list-style-type: none"> เครื่องมือเครื่องใช้ในการปรุงอาหาร | <ol style="list-style-type: none"> ฟังการบรรยาย และศึกษาข้อมูลจากเอกสารและกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม | 1 | 1 |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|------------------------------------|---|--|--|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | <p>2. บอกเกี่ยวกับการเตรียมและหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบต่างๆ เพื่อมาทำข้าวแกงได้</p> <p>3. บอกแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในการทำข้าวแกงได้</p> <p>4. อธิบายวิธีการปรุงอาหารและสามารถปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน และการรักษาคูณค่าของสารอาหารที่ปรุงได้ (เมนูมาตรฐาน 10 อย่าง อาหารว่าง 1 อย่าง ประกอบด้วย หวานไม่แฉะ ส้มมะละกอปลาช่อน หรือกุ้ง พะแนงหมู ต้มจืดต้มยำซีโครงหมู ผัดเผ็ดไก่/หมู แกงป่าไก่ ลาบหมู หมูทอด กระเทียมสุตรโบราณ ผัดผักรวมมิตร กุ้งสด แฉมน้ำพริกปลาทู ซะอมทอด)</p> <p>5. บอกเทคนิคการขายและอธิบายวิธีการจูงใจลูกค้าได้</p> | <p>2. การเตรียมและหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบต่างๆ มาปรุงข้าวแกง</p> <p>3. แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในการทำข้าวแกง</p> <p>4. การปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน และการรักษาคูณค่าของสารอาหารที่ปรุง (เมนูมาตรฐาน 10 อย่าง อาหารว่าง 1 อย่าง ประกอบด้วย หวานไม่แฉะ ส้มมะละกอปลาช่อน หรือกุ้ง พะแนงหมู ต้มจืดต้มยำซีโครงหมู ผัดเผ็ดไก่/หมู แกงป่าไก่ ลาบหมู หมูทอด กระเทียมสุตรโบราณ ผัดผักรวมมิตร กุ้งสด แฉมน้ำพริกปลาทู ซะอมทอด)</p> <p>5. เทคนิคการขายและวิธีการจูงใจลูกค้า</p> | <p>2. ฟังการบรรยาย และกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม</p> <p>3. กิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม</p> <p>4. ฟังการบรรยาย และกิจกรรมการฝึกทักษะการปรุงอาหาร การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม</p> <p>5. ฟังการบรรยาย กิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม</p> | 1 | 3 |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | <p>1. บอกหรืออธิบายความสำคัญของการบริหารจัดการร้านขายข้าวแกงได้</p> | <p>1. การบริหารจัดการร้านขายข้าวแกง</p> | <p>1. ฟังการบรรยายจากวิทยากร ศึกษาใบความรู้ และทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม</p> | 2 | 1 |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----------------------|--|---|--|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | 2. อธิบายหรือบอกเกี่ยวกับ การควบคุมคุณภาพร้านขายข้าวแกงได้ 3. อธิบายเกี่ยวกับการวางแผน การลงทุนและคู่แข่งเกี่ยวกับการขายข้าวแกงได้ 4. อธิบายและบอกวิธีการต่อยอดและโอกาสขายร้านข้าวแกงได้ | 2. การควบคุมคุณภาพร้านขายข้าวแกง 3. การวางแผน การลงทุนและคู่แข่งเกี่ยวกับการขายข้าวแกง 4. การต่อยอดและโอกาสขายร้านข้าวแกง | 2. พังการบรรยาย ศึกษาไปความรู้ และ ทำกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้วยกระบวนการกลุ่ม 3. พังการบรรยาย ศึกษาไปความรู้ และ ทำกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้วยกระบวนการกลุ่ม 4. พังการบรรยาย ศึกษาไปความรู้ และ ทำกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้วยกระบวนการกลุ่ม 5. กิจกรรมการสำรวจตลาดและการขายร้านข้าวแกง | 1 | 1 |
| 4. โครงการประกอบอาชีพ | 1. บอกความสำคัญและประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 2. บอกองค์ประกอบของการเขียนโครงการอาชีพได้ 3. อธิบายลักษณะและเขียนโครงการอาชีพที่ดี 4. สามารถเขียนองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ถูกต้องได้ | 1. ความสำคัญและประโยชน์ของโครงการอาชีพ 2. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 3. ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี 4. การเขียนโครงการอาชีพ 5. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ | 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ | 0.5 | - |
| | | | | 0.5 | - |
| | | | | 1 | - |
| | | | | 1 | 6 |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|--------|--|---------|--|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | 5. ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้ | | <p>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>3. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>5. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>6. กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p> | - | 3 |