

หลักสูตร วิชาการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขาย จำนวน 20 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....

ความเป็นมา

การพัฒนาอาชีพเป็นแนวทางสำคัญในการส่งเสริมให้ประชาชนมีรายได้ สามารถพึ่งพาตนเอง และยกระดับคุณภาพชีวิตของครอบครัวและชุมชนได้อย่างยั่งยืน โดยเฉพาะอาชีพด้านอาหารและขนม ซึ่งเป็นอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และเป็นที่ต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง ทั้งในรูปแบบการจำหน่ายหน้าร้าน การขายตามตลาดชุมชน รวมถึงการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ ปัจจุบันอาหารว่างและขนมเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นขนมไทย ขนมอบ หรืออาหารว่างประเภทต่าง ๆ เช่น แชนด์วิช ปอเปี๊ยะทอด หรือของว่างเพื่อสุขภาพ ซึ่งสามารถพัฒนาเป็นสินค้าเพื่อการจำหน่าย สร้างรายได้เสริม หรือประกอบเป็นอาชีพหลักได้ หากผู้ประกอบการมีความรู้และทักษะที่ถูกต้องเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและประกอบอาหาร การรักษาความสะอาดและสุขอนามัย รวมถึงการบรรจุภัณฑ์และการกำหนดราคาจำหน่ายอย่างเหมาะสม

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขาย จำนวน 20 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมและอาหารว่างอย่างถูกวิธี สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ตลอดจนส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน สอดคล้องกับนโยบายการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการพัฒนาทักษะอาชีพของประชาชน

หลักการของหลักสูตร

มุ่งเน้นให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจและ มีโอกาสพัฒนาทักษะอาชีพ (Up-skill Re-skill–New-skill) โดยเฉพาะอาชีพด้านอาหารและขนม ซึ่งเป็นอาชีพ ที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และเป็นที่ต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง ทั้งในรูปแบบการจำหน่ายหน้าร้าน การขายตามตลาดชุมชน รวมถึงการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์

จุดหมาย

- 1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมและอาหารว่าง
- 2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขายได้
- 3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคา และจำหน่ายได้
- 4 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 20 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 15 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขาย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมและอาหารว่างและการเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมและอาหารว่าง	1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานในการทำขนมและอาหารว่าง 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมและอาหารว่าง	1. ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมและอาหารว่างประโยชน์และสรรพคุณของการทำขนมและอาหารว่าง	การบรรยาย	1 ชม.	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำอาหารว่าง 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1 ชม.	
3	ขั้นตอนวิธีการทำขนม และอาหารว่าง	1. การฝึกปฏิบัติ 2. ขั้นตอนการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขาย ชนิด ต่างๆ ได้แก่ -การทำขนมกะทิสด -การทำขนมเนื้ -ขนมไส้ต่างๆ -น้ำสมุนไพรร	1. จัดเตรียมอุปกรณ์ 2. ขั้นตอนและวิธีการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขายชนิดต่างๆ ได้แก่ -การทำขนมกะทิสด -การทำขนมเนื้ -ขนมไส้ต่างๆ -น้ำสมุนไพรร	-การสาธิต -ปฏิบัติ		12 ชม.
4	การออกแบบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์	ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมและอาหารว่างเหมาะสม	1 หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารว่างรูปร่าง ขนาด และสีสันทนของอาหาร ความสะอาดและความ	-การสาธิต -ปฏิบัติ	1 ชม	2 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		กับการจำหน่าย	ปลอดภัยของอาหาร ความสะอาดในการบริโภค 2 ประเภทของบรรจุภัณฑ์ สำหรับอาหารว่าง กล่องพลาสติก กล่องกระดาษ ถุงพลาสติกหรือถุงซิปล็อก บรรจุภัณฑ์รีไซเคิล 3 การออกแบบฉลากสินค้า ชื่อผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบ วันผลิต / วันหมดอายุ ช่องทางติดต่อผู้ผลิต 4 การสร้างจุดเด่นของ สินค้าและการเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์			
5	การเข้าใจดิจิทัล (Digital Literacy Curriculum)	อธิบายการเข้าถึง และ การ เข้าใจดิจิทัล	1. การเข้าถึงและการ เข้าใจ ดิจิทัล (Digital Literacy Curriculum) 2. การตลาดและการ ขาย ผลิตภัณฑ์	อธิบายการ เข้าถึง และการ เข้าใจ ดิจิทัล - การตลาดและการ ขาย	1 ชม.	
6	E – Commerce สอน ชุมชนเปิด ร้านค้า ออนไลน์	1. เข้าใจ พื้นฐานจำเป็น สำหรับ ร้านค้าออนไลน์ 2. เข้าใจ การเลือกระบบ ร้านค้า ออนไลน์	1. ความจำเป็น ความสำคัญ และ ประโยชน์ ของอุปกรณ์ อิเล็กทรอนิกส์ 2. ช่องทางการจำหน่าย และ กลุ่มผู้เข้าถึงสินค้า	- เข้าใจ พื้นฐานที่ จำเป็น สำหรับ ร้านค้า ออนไลน์ - เข้าใจการเลือก ระบบร้านค้า ออนไลน์	1 ชม.	1 ชม.

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

เจ้าหน้าที่การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม