

หลักสูตร การทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขาย จำนวน ๖ ชั่วโมง

ความเป็นมา

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

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขาย จำนวน ๖ ชั่วโมง ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมและอาหารว่างอย่างถูกวิธี สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ตลอดจนส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน สอดคล้องกับนโยบายการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และการพัฒนาทักษะอาชีพของประชาชน

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมและอาหารว่าง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขายได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคา และจำหน่ายได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ผู้ว่างงาน หรือกลุ่มสตรีที่สนใจในงานฝีมือ

ระยะเวลา

รวม ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมและอาหารว่างและการเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมและอาหารว่าง	๑.เพื่อให้มีความรู้ ความ เข้าใจ ความรู้พื้นฐานใน การทำขนมและอาหารว่าง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิด สร้างสรรค์ในการทำขนมและอาหารว่าง	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือส่วนผสม ที่นำมาทำขนมและอาหารว่างประโยชน์และสรรพคุณของการ ทำขนมและอาหารว่าง	การบรรยาย	๑๕ นาที	
๒	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	๑. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำอาหารว่าง ๒. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	๑๕ นาที	
๓	ขั้นตอนวิธีการทำขนม และอาหารว่าง	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขายชนิด ต่างๆ ได้แก่ -การทำขนมทาร์ตไข่ -การทำเค้กกล้วยหอม -การทำขนมเค้กหน้านิ่ม	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนและวิธีการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขายชนิดต่างๆ ได้แก่ -การทำขนมทาร์ตไข่ -การทำเค้กกล้วยหอม -การทำขนมเค้กหน้านิ่ม	- การสาธิต - ปฏิบัติ		๔ ชั่วโมง
๔	การออกแบบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์	ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมและอาหารว่างเหมาะสมกับการจำหน่าย	๑ หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารว่างรูปร่าง ขนาด และสีสันทของอาหารความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร ๒ ประเภทของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารว่าง กล่องพลาสติก/กล่องกระดาษ/ถุงพลาสติกหรือถุงซิปล็อก บรรจุภัณฑ์รักษ์โลก	- การสาธิต - ปฏิบัติ	๑๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓ การออกแบบฉลากสินค้า ชื่อผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบ วันผลิต / วันหมดอายุ ช่องทางติดต่อผู้ผลิต ๔ การสร้างจุดเด่นของ สินค้าและการเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์			
๕	การเข้าใจดิจิทัล (Digital Literacy Curriculum)	อธิบายการเข้าถึง และการเข้าใจดิจิทัล	๑. การเข้าถึงและการ เข้าใจ ดิจิทัล (Digital Literacy Curriculum) ๒. การตลาดและการขาย ผลิตภัณฑ์ - การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ - การตั้งราคาขาย - แนวทางการขายในชุมชน - การสำรวจราคาคู่แข่งใน ชุมชน	อธิบายการ เข้าถึง และการเข้าใจดิจิทัล - การตลาดและการขาย	๑๐ นาที่	๒๐ นาที่
๖	E – Commerce สอน ชุมชนเปิด ร้านค้า ออนไลน์	๑. เข้าใจ พื้นฐาน จำเป็นสำหรับร้านค้า ออนไลน์ ๒. เข้าใจการเลือก ระบบร้านค้า ออนไลน์	๑. ความจำเป็นสำคัญ และประโยชน์ของอุปกรณ์ อิเล็กทรอนิกส์ ๒. ช่องทางการจำหน่าย และกลุ่มผู้เข้าถึงสินค้า	- เข้าใจพื้นฐานที่จำเป็น สำหรับร้านค้าออนไลน์ - เข้าใจการเลือก ระบบร้านค้าออนไลน์	๑๐ นาที่	๑๐ นาที่

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
๓. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๔. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
()

ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม