

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ

หลักสูตร ทำมินิเบอร์เกอร์ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

ในสภาวะทางเศรษฐกิจปัจจุบัน การเสริมสร้างทักษะอาชีพและการพัฒนาขีดความสามารถในการประกอบอาชีพเสริม ถือเป็นยุทธศาสตร์สำคัญในการเพิ่มรายได้และลดภาระรายจ่ายภายในครัวเรือน เพื่อมุ่งสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะทักษะด้านการประกอบอาหารซึ่งไม่เพียงแต่ช่วยบริหารจัดการค่าใช้จ่ายด้านอุปโภคบริโภคในชีวิตประจำวัน แต่ยังเป็นช่องทางการประกอบธุรกิจขนาดเล็กที่มีต้นทุนการดำเนินงานต่ำและมีอัตราการคืนทุนที่รวดเร็ว ประกอบกับในปัจจุบัน พฤติกรรมผู้บริโภคได้เปลี่ยนผ่านเข้าสู่บริบทสังคมที่เร่งรีบ ส่งผลให้มีความต้องการอาหารที่ตอบโจทย์ทั้งด้านสุขอนามัย ความสะดวกในการบริโภค และมีขนาดสัดส่วนที่เหมาะสม อาหารประเภท 'มินิเบอร์เกอร์' (Mini Burgers/Sliders) อาหารที่มีศักยภาพทางการตลาดสูง เนื่องจากมีลักษณะเด่นในการพกพาและบริโภคได้ง่ายและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพการทำมินิเบอร์เกอร์ จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจและทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพด้านการทำอาหารโดยเฉพาะการทำมินิเบอร์เกอร์ ซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม สามารถ ผลิตและจำหน่ายได้ง่าย ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน และเหมาะสมกับการสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้ หลักสูตรมุ่งเน้นการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม ประจุ และผลิตได้อย่างถูกสุขลักษณะมีคุณภาพ รสชาติอร่อย และปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้นด้านการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการจำหน่าย

นอกจากนี้ หลักสูตรยังส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมเกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เห็นคุณค่าในอาชีพสุจริต สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพที่มั่นคง สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและ ความต้องการของตลาดในชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำมินิเบอร์เกอร์อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีทักษะในการปฏิบัติการทำมินิเบอร์เกอร์ได้จริง สะอาด และถูกสุขลักษณะ
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว
4. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย
5. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เห็นคุณค่าในอาชีพสุจริต และสามารถพัฒนาอาชีพได้อย่างยั่งยืน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพทำมินิเบอร์เกอร์	เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจโอกาสทางธุรกิจและพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่	- วิเคราะห์สถานการณ์เศรษฐกิจ, แนวโน้มอาหารประเภท Finger Food และความได้เปรียบของมินิเบอร์เกอร์	- วิทยากรบรรยายช่องทางการประกอบอาชีพทำมินิเบอร์เกอร์	20 นาที	
2.	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้เครื่องมือและวัตถุดิบคุณภาพตามมาตรฐานสุขาภิบาล	- การเลือกประเภทขนมปัง, เนื้อสัตว์, ผัก และการเก็บรักษาวัตถุดิบให้คงความสดใหม่	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ในการทำมินิเบอร์เกอร์ - วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำมินิเบอร์เกอร์ - ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	20 นาที	
3.	ขั้นตอนการทำมินิเบอร์เกอร์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านการผสมผสานรสชาติและการสร้างเอกลักษณ์ให้ผลิตภัณฑ์	- เทคนิคการปรุงไส้ (Patty) ให้มีความฉ่ำ และการปรุงซอสสูตรเฉพาะเพื่อสร้างจุดเด่น	- วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำมินิเบอร์เกอร์	20 นาที	
4.	การปฏิบัติการทำมินิเบอร์เกอร์	เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความชำนาญในการประกอบอาหารจริง	- ฝึกปฏิบัติทำมินิเบอร์เกอร์ไส้ต่างๆ เช่น หมู, ไก่, ปลา และการประกอบร่างให้สวยงาม	- วิทยากรสาธิตวิธีการทำมินิเบอร์เกอร์และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	3 ชั่วโมง
5.	คุณภาพการทำมินิเบอร์เกอร์	เพื่อให้ผู้เรียนตระหนักถึงความปลอดภัยของ	- หลักการจัดการอาหารให้ปลอดภัย (Food Safety)	- ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณภาพของ ทำมินิเบอร์เกอร์	15 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		อาหารและสัดส่วนโภชนาการที่เหมาะสม	และการควบคุมขนาดส่วน (Portion Control)	- วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
6.	การจัดทาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่รักษาคุณภาพและสร้างมูลค่าเพิ่ม	- การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่ระบายอากาศได้ดี, การจัดชุด (Box Set) และการสร้างแบรนด์เบื้องต้น	- วิทยาการอธิบายการจัดทำ/จัดหา และเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ - ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุ หีบห่อ	15 นาที	
7.	การคิดต้นทุน กำไร	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนแฝงและกำหนดราคาที่เหมาะสมได้ในตลาด	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ, ค่าแรง, ค่าเสียห่วย และการวางแผนจุดคุ้มทุน (Break-even Point)	- วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน กำไร - ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	15 นาที	
8.	ของทางการ จัดการ ตลาด ของการทำทำมินิเบอร์เกอร์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการขายผ่านช่องทางที่หลากหลายได้	การตลาดออนไลน์, การส่งเดลิเวอรี่	- วิทยาการแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา - วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการ การตลาด	15 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
3. ฝึกปฏิบัติการทำมินิเบอร์เกอร์

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....