

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

หลักสูตรการทำอาหารและขนม จำนวน 9 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้าน พาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติ เมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

อาหารเป็นสิ่งที่จำเป็นและสำคัญมากสำหรับชีวิตมนุษย์ และอาหารเป็นอาหารประจำของชนชาติไทย ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีต จนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติถือได้ว่าอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย ขณะที่อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นมีการสืบทอดวิธีปรุงและการรับประทานต่อ ๆ กันมา

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหารและขนมขึ้น เพื่อฝึกทักษะการทำอาหารและการใช้เครื่องครัวอย่างถูกวิธี เรียนรู้ขั้นตอนและกระบวนการทำอาหารและขนมอย่างเป็นระบบ เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริม อาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สามารถสร้างรายได้เสริมและต่อยอดเป็นอาชีพในอนาคต

หลักการของหลักสูตร

- 1.เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบเป็นอาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
- 2.มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีความสุจริต จริยธรรม และความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจร ทั้งในด้านการบริหาร การจัดการ การผลิต การตลาดและการจำหน่าย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ
4. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของตนเองและสังคม

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ อาหารและขนม	1.ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพอาหารและขนมได้ 2.ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบ	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพอาหารและขนม 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพอาหารและขนม	1.วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพอาหารและขนม 2.วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพอาหารและขนม	20 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>อาชีพอาหารและขนมได้</p> <p>3.ผู้เรียนสามารถอธิบายการจัดการในการประกอบอาชีพอาหารและขนมได้</p> <p>4.ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพอาหารและขนมได้</p>	<p>3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพอาหารและขนม</p> <p>4.ทิศทางการประกอบอาชีพอาหารและขนม</p>	<p>3.วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพอาหารและขนม</p> <p>4.วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพอาหารและขนม</p>		
2.	ทักษะการประกอบอาชีพอาหารและขนม	<p>1.ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพอาหารและขนมได้</p> <p>1.1 สามารถเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำอาหารและขนมได้</p> <p>1.2 สามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำอาหารและขนมได้</p>	<p>1.ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพอาหารและขนม</p> <p>1.1การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารและขนม</p> <p>1.2 การใช้ อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำอาหารและขนม</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายถึงขั้นเตรียมการประกอบอาชีพอาหารและขนม</p> <p>1.1 วิทยากรอธิบายถึงการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารและขนม</p> <p>1.2 วิทยากรอธิบายถึงการใช้ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำอาหารและขนม</p>	20 นาที	10 นาที
3	การประกอบอาชีพการทำอาหารและขนม	<p>ผู้เรียนสามารถทำอาหารและขนมได้</p>	<p>ขั้นตอนการทำอาหารและขนม</p> <p>1.การทำหมี่คลุกไก่ฉีก</p>	<p>วิทยากรอธิบายถึงขั้นตอนการทำอาหารและขนม</p> <p>1.การทำหมี่คลุกไก่ฉีก</p>	30 นาที	6 ชม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.การทำขนมปังเบเกอรี่ - ขนมปังหน้าหมูหยองมายองเนส - ขนมปังหน้าซอสมะพร้าว	2.การทำขนมปังเบเกอรี่ - ขนมปังหน้าหมูหยองมายองเนส - ขนมปังหน้าซอสมะพร้าว 2.วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำมีคลุกไถฉีกและขนมปัง		
4.	การเก็บรักษา/ การบรรจุผลิตภัณฑ์/ การคิดต้นทุนกำไร	1.ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการเก็บรักษาอาหารและขนมได้ 2.ผู้เรียนสามารถเลือกใช้กล่องให้เหมาะสมกับอาหารและขนมที่ทำ 3.ผู้เรียนคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายการทำผลิตภัณฑ์การทำอาหารและขนมได้	1.ขั้นตอนการเก็บรักษารักษาอาหารและขนม 2.การบรรจุกล่องผลิตภัณฑ์อาหารและขนม 3.การคิดต้นทุนกำไร	1.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการเก็บรักษาอาหารและขนมแต่ประเภท 2.วิทยากรอธิบายการใช้กล่องในการบรรจุอาหารและขนมให้เกิดความสวยงาม น่าสนใจ แก่ลูกค้า 3.วิทยากรอธิบายการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายการทำผลิตภัณฑ์การทำอาหารและขนม	20 นาที	20 นาที
6.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	1.อธิบายช่องทางการจัดการจัดจำหน่ายอาหารและขนมได้	1.ช่องทางการตลาดการทำอาหารและขนม 2.จำหน่ายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและฝึกให้ผู้เรียนจำหน่ายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	30 นาที	30 นาที

