

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ
หลักสูตร การทำเกี้ยวซ่า จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบันที่ค่าครองชีพสูงขึ้น การสร้างรายได้เสริมหรือการลดรายจ่ายในครัวเรือนเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง การทำเกี้ยวซ่าถือเป็นทักษะที่ได้รับความนิยมสูง เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานง่าย เหมาะสำหรับกิจกรรมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการรับรองแขก การจัดเบรกในการประชุม หรือการทำเป็นของฝาก อย่างไรก็ตาม ประชาชนจำนวนมากยังขาดทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารว่างที่มีคุณภาพ สะอาด ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติที่ได้มาตรฐาน รวมถึงขาดความรู้ในการคำนวณต้นทุนและการตลาด เพื่อต่อยอดเป็นอาชีพ

เพื่อตอบสนองความต้องการดังกล่าว จึงได้มีการพัฒนา "หลักสูตรการทำเกี้ยวซ่า 6 ชั่วโมง" นี้ขึ้น เพื่อส่งเสริมทักษะอาชีพระยะสั้นให้แก่กลุ่มเป้าหมาย (เช่น ผู้ว่างงาน ผู้สูงอายุ หรือประชาชนทั่วไป) โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้ที่สั้น กระชับ และเน้นการปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย หรือนำไปประกอบอาชีพอิสระเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติจริง (Learning by Doing): มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้ลงมือทำในทุกขั้นตอน เพื่อให้เกิดทักษะ ความชำนาญ และความมั่นใจในการประกอบอาหารว่างได้ด้วยตนเองภายในระยะเวลาที่กำหนด
2. เป็นหลักสูตรระยะสั้นที่ยืดหยุ่นและเข้าถึงง่าย: ออกแบบเนื้อหาให้กระชับ เข้าใจง่าย เหมาะสำหรับผู้ที่มีเวลาน้อยหรือผู้ที่ต้องการเริ่มต้นอาชีพใหม่ โดยไม่จำเป็นต้องมีพื้นฐานด้านการทำอาหารมาก่อน
3. เน้นคุณภาพและสุขอนามัย (Food Safety): ให้ความสำคัญกับการเลือกใช้วัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย และกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อสร้างมาตรฐานและมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์
4. ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียงและการพึ่งพาตนเอง: ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพอิสระตามศักยภาพของบุคคลและบริบทของชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. ด้านความรู้ (Knowledge)

- 1.1 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อและการเตรียมวัตถุดิบในการทำเกี่ยวกับอย่างถูกต้อง
- 1.2 เข้าใจขั้นตอนการประกอบอาหารว่างตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย
- 1.3 มีความรู้เบื้องต้นในการคำนวณต้นทุน การตั้งราคาขาย และการจัดการบรรจุภัณฑ์

2. ด้านทักษะ (Skill)

- 2.1 มีทักษะในการประกอบอาหารว่าง (ระบุชื่อเมนู) ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและมีรสชาติมาตรฐาน
- 2.2 สามารถจัดตกแต่งอาหารว่างให้มีความสวยงาม น่ารับประทาน และดึงดูดลูกค้า
- 2.3 สามารถใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการทำอาหารได้อย่างคล่องแคล่วและปลอดภัย

3. ด้านเจตคติและคุณธรรม (Attitude)

- 3.1 ตระหนักถึงความสำคัญของความสะอาดและความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภคในการเลือกใช้วัตถุดิบ
- 3.2 มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพอิสระ และเห็นช่องทางในการสร้างรายได้เสริม
- 3.3 มีความมุ่งมั่น ประณีต และอดทนในการฝึกปฏิบัติงาน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญของการทำเกี่ยวกับ	อธิบายความสำคัญของการทำเกี่ยวกับได้	ความสำคัญของการทำเกี่ยวกับ	วิทยากรอธิบายความสำคัญของการทำเกี่ยวกับ	30 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำเกี่ยวกับ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์ วัสดุต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำเกี่ยวกับ	อธิบายขั้นตอนการทำเกี่ยวกับ	ขั้นตอนการทำเกี่ยวกับ	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำเกี่ยวกับ 2. ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ขั้นตอนการทำเกี่ยวกับพร้อมทั้งลงมือปฏิบัติจริง		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การคิดต้นทุนกำไร	การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายการทำเกี่ยวข้าวได้	การคำนวณ ต้นทุนกำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิด ต้นทุนกำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิด ต้นทุน กำไร	30 นาที	
5.	ช่องทางการจัดการตลาดของการทำเกี่ยวข้าว	อธิบายช่องทางการจัดการ การตลาด การทำเกี่ยวข้าว	ช่องทางการตลาดการทำเกี่ยวข้าว	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. ฝึกปฏิบัติ / การทำเกี่ยวข้าว
5. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

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.....