

หลักสูตร พัฒนาทักษะการทำอาหารว่างร่วมสมัย
เพื่อการค้าและการพึ่งพาตนเอง ให้แก่ประชาชน 20 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....

ความเป็นมา

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

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอ.....จึงได้จัดทำหลักสูตรหลักสูตรพัฒนาทักษะการทำอาหารว่างร่วมสมัยเพื่อการค้าและการพึ่งพาตนเอง ให้แก่ประชาชน 20 ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมและอาหารว่างอย่างถูกวิธี สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ตลอดจนส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน สอดคล้องกับนโยบายการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการพัฒนาทักษะอาชีพของประชาชน

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เพื่อพัฒนาทักษะเกี่ยวกับการทำขนมและอาหารว่าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคา และจำหน่ายได้
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 20 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง

2. ภาคปฏิบัติ 15 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมและอาหารว่าง การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมและ อาหารว่าง	1.เพื่อให้มีความรู้ ความ เข้าใจ ความรู้พื้นฐานใน การทำขนมและอาหาร ว่าง ร่วมสมัย 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ใน การทำขนมและอาหารว่าง	1. ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมและอาหารว่างประโยชน์และสรรพคุณของการ ทำขนมและอาหารว่าง	การบรรยาย	1 ชม.	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำอาหารว่าง 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1 ชม.	
3	ขั้นตอนวิธีการทำขนมและอาหารว่าง	1. การฝึกปฏิบัติ 2. ขั้นตอนการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขาย ชนิด ต่างๆ ได้แก่ -การทำขนมตะโก้ -การทำขนมลื้มกลืน -ขนมฟักทอง แชนวิช -น้ำสมุนไพรมากมาย	1. จัดเตรียมอุปกรณ์ 2. ขั้นตอนและวิธีการทำขนมและอาหารว่างเพื่อการขายชนิดต่างๆ ได้แก่ -การทำขนมตะโก้ -การทำขนมหนึ่งต่างๆ -ขนมฟักทอง แชนวิช -น้ำสมุนไพรมากมาย	-การสาธิต -ปฏิบัติ		12 ชม.
4	การออกแบบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์	ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมและอาหารว่างเหมาะสมกับการจำหน่าย	1 หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารว่างรูปร่าง ขนาด และสีสันทของอาหาร ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร ความสะดวกในการบริโภค	-การสาธิต -ปฏิบัติ	1 ชม	2 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.ประเภทของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารว่างกล่องพลาสติก กล่องกระดาษ ถูพลาสติกหรือถุงซิปล็อก บรรจุภัณฑ์รีไซเคิล 3.การออกแบบฉลากสินค้า ชื่อผลิตภัณฑ์ส่วนประกอบ วันผลิต / วันหมดอายุ ช่องทางติดต่อผู้ผลิต 4. การสร้างจุดเด่นของสินค้าและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์			
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 ชุมชนเปิดร้านค้า ออนไลน์	1. เข้าใจ พื้นฐานจำเป็นสำหรับ ร้านค้าออนไลน์ 2. เข้าใจ การเลือกกระบบร้านค้า ออนไลน์	1. ความจำเป็น ความสำคัญ และ ประโยชน์ของอุปกรณ์ อิเล็กทรอนิกส์ 2. ช่องทางการจำหน่าย และ กลุ่มผู้เข้าถึงสินค้า	- เข้าใจ พื้นฐานที่จำเป็นสำหรับ ร้านค้าออนไลน์ - เข้าใจการเลือก ระบบร้านค้า ออนไลน์	1 ชม.	1 ชม.

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ..... ผู้เขียนหลักสูตร

()

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

()

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ อนุมัติหลักสูตร

()

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....