

## หลักสูตรฝึกอบรม การทำอาหารว่าง จำนวน 6 ชั่วโมง

### ความเป็นมา

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบันที่ค่าครองชีพสูงขึ้น การสร้างรายได้เสริมหรือการลดรายจ่ายในครัวเรือนเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง การทำอาหารว่างถือเป็นทักษะที่ได้รับความนิยมสูง เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานง่าย เหมาะสำหรับกิจกรรมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการรับรองแขก การจัดเบรกในการประชุม หรือการทำเป็นของฝาก อย่างไรก็ตาม ประชาชนจำนวนมากยังขาดทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารว่างที่มีคุณภาพ สะอาด ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติที่ได้มาตรฐาน รวมถึงขาดความรู้ในการคำนวณต้นทุนและการตลาดเพื่อต่อยอดเป็นอาชีพเพื่อตอบสนองความต้องการดังกล่าว จึงได้มีการพัฒนา "หลักสูตรการทำอาหารว่าง 6 ชั่วโมง" นี้ขึ้น เพื่อส่งเสริมทักษะอาชีพระยะสั้นให้แก่กลุ่มเป้าหมาย (เช่น ผู้ว่างงาน ผู้สูงอายุ หรือประชาชนทั่วไป) โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้ที่สั้น กระชับ และเน้นการปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย หรือนำไปประกอบอาชีพอิสระเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

### หลักการของหลักสูตร

- เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติจริง (Learning by Doing): มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้ลงมือทำในทุกขั้นตอน เพื่อให้เกิดทักษะ ความชำนาญ และความมั่นใจในการประกอบอาหารว่างได้ด้วยตนเองภายในระยะเวลาที่กำหนด
- เป็นหลักสูตรระยะสั้นที่ยืดหยุ่นและเข้าถึงง่าย: ออกแบบเนื้อหาให้กระชับ เข้าใจง่าย เหมาะสำหรับผู้ที่มีเวลาน้อยหรือผู้ที่ต้องการเริ่มต้นอาชีพใหม่ โดยไม่จำเป็นต้องมีพื้นฐานด้านการทำอาหารมาก่อน
- เน้นคุณภาพและสุขอนามัย (Food Safety): ให้ความสำคัญกับการเลือกใช้อุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย และกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อสร้างมาตรฐานและมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์
- ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียงและการพึ่งพาตนเอง: ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพอิสระตามศักยภาพของบุคคลและบริบทของชุมชน

### จุดมุ่งหมาย

- ด้านความรู้ (Knowledge)
  - 1.1 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อและการเตรียมวัตถุดิบในการทำอาหารว่างอย่างถูกต้อง
  - 1.2 เข้าใจขั้นตอนการประกอบอาหารว่างตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย
  - 1.3 มีความรู้เบื้องต้นในการคำนวณต้นทุน การตั้งราคาขาย และการจัดการบรรจุภัณฑ์
- ด้านทักษะ (Skill)
  - 2.1 มีทักษะในการประกอบอาหารว่าง (ระบุชื่อเมนู) ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและมีรสชาติมาตรฐาน
  - 2.2 สามารถจัดตกแต่งอาหารว่างให้มีความสวยงาม น่ารับประทาน และดึงดูดลูกค้า
  - 2.3 สามารถใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการทำอาหารได้อย่างคล่องแคล่วและปลอดภัย
- ด้านเจตคติและคุณธรรม (Attitude)
  - 3.1 ตระหนักถึงความสำคัญของความสะอาดและความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภคในการเลือกใช้อุปกรณ์
  - 3.2 มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพอิสระ และเห็นช่องทางในการสร้างรายได้เสริม
  - 3.3 มีความมุ่งมั่น ประณีต และอดทนในการฝึกปฏิบัติงาน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาจำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญของการทำอาหารว่าง	อธิบายความสำคัญของการทำอาหารว่างได้	ความสำคัญของการทำอาหารว่าง	วิทยากรอธิบายความสำคัญของการทำอาหารว่างได้	30 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำอาหารว่าง 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้ อุปกรณ์ วัสดุต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง	อธิบายขั้นตอนการทำอาหารว่าง	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำอาหารว่าง 2. ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ขั้นตอนการทำอาหารว่าง พร้อมทั้งลงมือปฏิบัติจริง		4 ชั่วโมง
4	การคิดต้นทุนกำไร	การคิดต้นทุน กำไร จากการจำหน่ายการทำอาหารว่างได้	การคำนวณ ต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิด ต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	30 นาที	
5	ช่องทางการจัดการตลาดของการทำอาหารว่าง	อธิบายช่องทางการจัดการ การตลาด การทำอาหารว่าง	ช่องทางการตลาด การทำอาหารว่าง	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

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

## การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(.....)

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

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....