

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำอาหารว่าง จำนวน 9 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคีรีมาศ**

**ความเป็นมา**

ขนมและอาหารว่างไทยมีมานานตั้งแต่สมัยโบราณ แม่บ้าน สมัยก่อนใช้เวลาว่างในการทำอาหารว่างเก็บไว้ โดยใช้วัสดุที่เหลือจากอาหารมื้อหลักให้เป็นประโยชน์และใช้วัสดุที่มีมากในฤดูกาลมาประกอบเป็นอาหารว่าง เมื่อมีการต้อนรับแขก ก็จะนำอาหารออกมาเลี้ยงแขก พร้อมกับเสิร์ฟน้ำผลไม้หรือน้ำเย็นลอยดอกมะลิ ต่อมามีการพบปะติดต่อกับคนต่างชาติรับเอาวัฒนธรรมของชาติต่างๆ เข้ามา จนเป็นชนชาติที่ใกล้ชิด กับไทยมาก วัฒนธรรมของจีนนิยมดื่มชา ชงดื่มร้อนๆ ตลอดวัน ใช้ดื่มเองและเลี้ยงแขกด้วย เสิร์ฟพร้อมขนม หวาน อาหารว่าง ขนมและอาหารว่างไทยสมัยปัจจุบัน ในปัจจุบันขนมและอาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้ง เด็กๆ ที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหาร ระหว่างมือ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ทำง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไป และสะดวกที่จะ รับประทาน ไม่ยุ่งยากในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำ หรือถ้วยเล็กๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะ ประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็น ร้อนหรือเย็นก็ได้แล้วแต่โอกาสและ สถานที่ เช่นการพบปะ สังสรรค์ระหว่างเพื่อนฝูง หรือการจัดเลี้ยงในการประชุม สัมมนา อบรม หรือรับแขก เป็นต้น

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคีรีมาศ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหารว่าง ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่างๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้

**จุดหมายมุ่งหมายของหลักสูตร**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำอาหารว่าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำอาหารว่าง

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
2. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างอาชีพหรือเสริมสร้างรายได้

**ระยะเวลา**

จำนวน	9 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	3 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	6 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางและทักษะการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ประวัติความเป็นมาของการทำอาหารว่าง	1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง 3.ประวัติความเป็นมาการทำอาหารว่าง	1.วิทยากรอธิบายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3.วิทยากรอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำอาหารว่าง	1	1
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารว่างได้อย่างถูกต้อง 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกการทำอาหารว่างได้และวิธีการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและการจำหน่าย	1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารว่าง 2.วิธีการทำ/ขั้นตอนการทำขนมและอาหารว่างร่วมสมัย - ลูกชุบ - แขนวิชไส้กรอกหมักผ้า	1.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารว่าง 2.วิทยากรอธิบาย สาธิตการทำอาหารว่างและวิธีการเก็บรักษาผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่าง	-	6
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	1. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ 2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนกำไรได้	1. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง 2. การคิดคำนวณต้นทุน กำไร จาก การทำอาหารว่าง	1. ศึกษาการตลาดข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนจากบุคคล 2. ฝึกทักษะการคิดคำนวณต้นทุนกำไร	-	1
<b>รวม</b>					1	8

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. วิทยากร
3. การฝึกปฏิบัติจริง

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การสนทนา/การสังเกตจากวิทยากร
3. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การสนทนา/การสังเกตจากวิทยากร
3. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....  
(นางสาวเบญจวรรณ แอ๊ด)  
วิทยากร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสมคณี จารุเสนีย์)  
เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....วัดผลประเมินผล  
(นายสุรพล อุปลัมภ์)  
สถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(พระครูพิทักษ์วรารธรรม)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางริสา วัฒนะรัตน์)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอคีรีมาศ  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอคีรีมาศ