

หลักสูตรอาชีพ การทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไทรลาค จังหวัดสุโขทัย  
.....

### ความเป็นมา

อาหารว่างสมัยปัจจุบัน ในปัจจุบันนี้อาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้ง เด็กๆ ที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหาร ระหว่างมือ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ทำง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไป และสะดวกที่จะ รับประทาน ไม่ยุ่งยากในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำ หรือถ้วยเล็กๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็น ร้อนหรือเย็นก็ได้แล้วแต่โอกาสและ สถานที่ เช่นการพบปะ สังสรรค์ระหว่างเพื่อนฝูง หรือการจัดเลี้ยงในการประชุม สัมมนา อบรม หรือรับแขก เป็นต้น

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไทรลาค จึงได้จัดทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) สร้างรายได้ ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆที่สามารถนำความรู้ไปใช้ ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นต้น

### จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)
2. เพื่อให้สามารถออกแบบการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

### เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบการทั่วไป

### ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.3 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ประเทศ และโลก เพื่อนำข้อมูลมาคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) ที่พบได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) เพื่อรู้ทิศทางประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 เตรียมการประกอบอาชีพ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เตรียมวัสดุ</li> <li>- วัตถุดิบ</li> </ul> <p>2.2 การทำอาหารว่าง (สลัดโรล,แซนวิส ,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การออกแบบ</li> <li>- ความสะอาด</li> </ul> <p>เป็นต้น</p> <p>2.3 การประชาสัมพันธ์ เพื่อการบริการจำหน่าย</p>	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล ,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยวลอด)</p> <p>2.2.1 การเตรียมวัสดุ</p> <p>2.2.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล ,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยวลอด)</p> <p>2.2 เลือกการออกแบบการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยวลอด)</p> <p>2.3 ขั้นตอนการทำอาหารว่าง(สลัดโรล ,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยวลอด)เพื่อการจำหน่ายหรือบริการ</p>	<p>2.1 ศึกษาข้อมูล เรียนรู้ขอบข่ายการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยวลอด) จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ</p> <p>2.2 ศึกษาแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพที่เลือกการทำอาหารว่าง (สลัดโรล,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยวลอด)</p> <p>2.3 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง (สลัดโรล,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยวลอด)</p> <p>2.4 ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามหลักสูตรเกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยวลอด)</p> <p>2.5 ชักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์</p> <p>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p>	30 นาที	7 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	<p>3.1 สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้</p> <p>3.2 สามารถคิดคำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุนได้</p> <p>3.3 สามารถวางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิตได้</p> <p>3.4 สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหา</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยวลอด)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง (สลัดโรล,แซนวิส ,ก๋วยเตี๋ยวลอด)</li> <li>- การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการ</li> </ul>	<p>3.1 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ประเทศและโลก จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆและแหล่งเรียนรู้</p> <p>3.2 แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p>	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้</p> <p>3.5 บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง</p>	<p>ทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)</p> <p>- การคิดคำนวณต้นทุนการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)</p> <p>- การวางแผนการผลิต</p> <p>3.2 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)</p> <p>- การวางแผนการตลาด</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)</p> <p>- ความต้องการของลูกค้า</p> <p>- คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่ายการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนวิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)</p>	<p>3.3 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร การจัดทำบัญชีฟาร์ม การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> <p>3.4 ร่วมกันอภิปราย / เสนอแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน</p>	*	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3.3.2 การแก้ปัญหา ความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพการ ทำอาหารว่าง(สลัดโรล ,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยว หลอด)			
4	4. โครงการ ประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญ ของโครงการอาชีพการ ทำอาหารว่าง(สลัดโรล ,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยว หลอด) ได้ 4.2 บอกองค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ อธิบายความหมายของ องค์ประกอบของ โครงการ อธิบาย ลักษณะการเขียนที่ดี ขององค์ประกอบของ โครงการอาชีพการ ทำอาหารว่าง(สลัดโรล ,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยว หลอด) ได้ 4.3 เขียนโครงการใน แต่ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.4 ตรวจสอบความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพการ ทำอาหารว่าง(สลัดโรล ,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยว หลอด) ได้	4.1 ความหมายของ โครงการประกอบอาชีพ การทำอาหารว่าง (สลัดโรล,แซนวิส ,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) 4.2 องค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพ การทำอาหารว่าง (สลัดโรล,แซนวิส ,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) 4.3 การเขียน โครงการประกอบอาชีพ การทำอาหารว่าง (สลัดโรล,แซนวิส ,ก๋วยเตี๋ยวหลอด) 4.4 การตรวจสอบ ความเป็นไปได้ของการ ประกอบอาชีพการ ทำอาหารว่าง(สลัดโรล ,แซนวิส,ก๋วยเตี๋ยว หลอด)เพื่อการมีงานทำ อย่างมั่นคง	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาโครงการ อาชีพประโยชน์ของโครงการ อาชีพ องค์ประกอบของโครงการ อาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนิน กิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระ ข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่าง การเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมการ จัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้ การ เขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกเรียนรู้ การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง โครงการอาชีพ ให้มีความ เหมาะสม และถูกต้อง 4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียน โครงการอาชีพของตนเองเพื่อ เสนอขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และ	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายเรื่องการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,แซนด์วิช,ก๋วยเตี๋ยวหลอด)
2. รูปภาพ / แบบจำลอง / สภาพจริง
3. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น
4. สื่ออินเทอร์เน็ต

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานเป็นที่พึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสุราสินี สร้อยสน)

ครู กศน.ตำบลไกรโน

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นายไพฑูรย์ โลวันทา)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไกรลาศ