

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำอาหารว่าง จำนวน 8 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีราชา

ความเป็นมา

ขนมและอาหารว่างไทยมีมานานตั้งแต่สมัยโบราณ แม่บ้าน สมัยก่อนใช้เวลาว่างในการทำอาหารว่าง เก็บไว้ โดยใช้วัสดุที่เหลือจากอาหารมื้อหลักให้เป็นประโยชน์และใช้วัสดุที่มีมากในฤดูกาลมาประกอบเป็นอาหารว่าง เมื่อมีการต้อนรับแขก ก็จะนำอาหารออกมาเลี้ยงแขก พร้อมกับเสิร์ฟน้ำผลไม้หรือน้ำเย็นลอยดอกมะลิ ต่อมามีการพบปะติดต่อกับคนต่างชาติรับเอาวัฒนธรรมของชาติต่างๆ เข้ามา จนเป็นชนชาติที่ใกล้ชิด กับไทยมาก วัฒนธรรมของจีนนิยมดื่มชา ชงดื่มร้อนๆ ตลอดวัน ใช้ดื่มเองและเลี้ยงแขกด้วย เสิร์ฟพร้อมขนม หวาน อาหารว่าง ขนมและอาหารว่างไทยสมัยปัจจุบัน ในปัจจุบันขนมและอาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้ง เด็กๆ ที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหาร ระหว่างมือ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ทำง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไปและสะดวกที่จะรับประทาน ไม่ยุ่งยากในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำหรือถ้วยเล็กๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะ ประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็นร้อนหรือเย็นก็ได้แล้วแต่โอกาสและ สถานที่ เช่นการพบปะสังสรรค์ระหว่างเพื่อนฝูง หรือการจัดเลี้ยงในการประชุม สัมมนา อบรม หรือรับแขก เป็นต้น

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีราชา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหารว่าง ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่างๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำอาหารว่าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำอาหารว่าง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 3 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ประชาชนผู้สนใจในการทำอาหารว่าง
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการมีอาชีพเสริม

ระยะเวลา

ตลอดระยะเวลาของหลักสูตร จำนวน 8 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางและทักษะการประกอบอาชีพ	1.ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไป ได้ในการประกอบอาชีพ 3.เพื่อให้ผู้เรียนรู้ประวัติ ความเป็นมาของการ ทำอาหารว่าง	1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง 3.ประวัติความเป็นมาการทำอาหารว่าง	1.วิทยากรอธิบายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3.วิทยากรอธิบายประวัติความเป็นมาของการ ทำอาหารว่าง	1	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกว่าสตุอุปกรณ์ในการทำอาหารว่าง ได้ อย่างถูกต้อง 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกการทำอาหารว่างได้ และวิธีการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและการจำหน่าย	1.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารว่าง 2.วิธีการทำ/ขั้นตอนการทำขนมและอาหารว่างร่วมสมัย - ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - แขนวิชไส้กรอกห่มผ้า	1.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารว่าง 2.วิทยากรอธิบาย สาธิตการทำอาหารว่างและวิธีการเก็บ รักษาผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่าง	-	6
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	1. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนกำไร ได้	1. การบริหารจัดการ ใน การประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง 2. การคิดคำนวณ ต้นทุนกำไร จาก การทำอาหารว่าง	1. ศึกษาการตลาดข้อมูล และ วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชนจากบุคคล 2. ฝึกทักษะการคิดคำนวณ ต้นทุนกำไร	-	1
รวม					1	7

สื่อการเรียนรู้

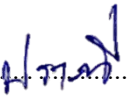
1. ศึกษาจากเอกสาร/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. วิทยากร
3. การฝึกปฏิบัติจริง


การวัดประเมินผล

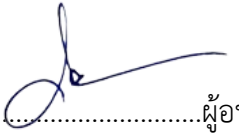
1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การสนทนา/การสังเกตจากวิทยากร
3. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ..........วิทยาการ
(นางปราณี อินทร์ลับ)

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสมคณิง จารุเสนีย์)
ครูอาสาสมัคร กศน.๖

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางริสา วัฒนะรัตน์)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีมหา