

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) จำนวน 16 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีมหาศ จังหวัดสุโขทัย

ความเป็นมา

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

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีมหาศ จึงได้จัดทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) สร้างรายได้ ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆที่สามารถนำความรู้ไปใช้ ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นต้น

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่)
2. เพื่อให้สามารถออกแบบการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 13 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,พิซซ่า,บานอฟฟี่)	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 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,พิซซ่า,บานอฟฟี่) ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) ที่พบได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) เพื่อรู้ทิศทางการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่าและความต้องการของตลาด	1 ชั่วโมง	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพ ได้แก่ - เตรียมวัสดุ - วัตถุดิบ	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 2.2.1 การเตรียมวัสดุ	2.1 ศึกษาข้อมูล เรียนรู้ขอบข่ายการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ	30 นาที	13 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.2 การทำอาหารว่าง (สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) ได้แก่ - การออกแบบ - ความสะอาด เป็นต้น 2.3 การประชาสัมพันธ์เพื่อการบริการจำหน่าย	2.2.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 2.2 เลือกการออกแบบการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 2.3 ขั้นตอนการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) เพื่อการจำหน่ายหรือบริการ	2.2 ศึกษาแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพที่เลือกการทำอาหารว่าง (สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 2.3 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง (สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 2.4 ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามหลักสูตรเกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 2.5 ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ 2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้		
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ 3.2 สามารถคิดคำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุนได้ 3.3 สามารถวางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิตได้ 3.4 สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้ 3.5 บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) - สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง (สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) - การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) - การคิดคำนวณต้นทุนการทำอาหารว่าง (สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) - การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) - การวางแผนการตลาด 3.3 การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการ	3.1 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ประเทศและโลก จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆและแหล่งเรียนรู้ 3.2 แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.3 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร การจัดทำบัญชีฟาร์ม การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า 3.4 ร่วมกันอภิปราย / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) - ความต้องการของลูกค้า - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่ายการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 3.3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่)			
4	4. โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) ได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) ได้ 4.3 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.4 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	4.1 ความหมายของโครงการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 4.3 การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่) 4.4 การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่)	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมการจัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้ การเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกเขียนโครงการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ทำอาหารว่าง(สลัดโรล ,พิซซ่า,บานอฟฟี่) ได้	,พิซซ่า,บานอฟฟี่) เพื่อ การมีงานทำอย่างมั่นคง	4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง โครงการอาชีพ ให้มีความ เหมาะสม และถูกต้อง 4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียน โครงการอาชีพของตนเองเพื่อ เสนอขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และ ใช้ในการดำเนินการประกอบ อาชีพต่อไป		

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายเรื่องการทำอาหารว่าง(สลัดโรล,พิซซ่า,บานอฟฟี่)
2. รูปภาพ / แบบจำลอง / ภาพจริง
3. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น
4. สื่ออินเทอร์เน็ต

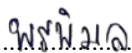
การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

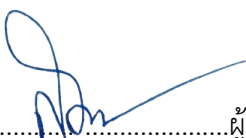
เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ..........วิทยากร

(นางชลากร ตั้งไว้)

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสมคนึง จารุเสนีย์)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางริสา วัฒนะรัตน์)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีมหา

