

หลักสูตร การทำอาหารว่าง จำนวน 20 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย

ความเป็นมา

ขนมไทยและอาหารว่างมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ แม้บ้านสมัยก่อนใช้เวลาว่างในการทำอาหารว่างเก็บไว้โดยใช้วัสดุที่เหลือจากอาหารมื้อหลักให้เป็นประโยชน์และใช้วัสดุที่มีในฤดูกาลมาประกอบเป็นอาหารว่าง ขนมและอาหารว่างไทยสมัยปัจจุบัน ในปัจจุบันขนมและอาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้งเด็ก ๆ ที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหาร ระหว่างมื้อ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ง่าย ทานง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไปและสะดวกที่จะรับประทานไม่ยุ่งยากในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้น เป็นคำหรือถ้วยเล็กๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่างควรประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้เพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหาร เครื่องดื่มจะเป็นร้อนหรือเย็นก็ได้แล้วแต่โอกาสและสถานที่ เช่นการพบปะสังสรรค์ระหว่างเพื่อนฝูง หรือการจัดเลี้ยงในการประชุม สัมมนา อบรมหรือรับแขก

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหารว่าง ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ ในรูปแบบต่างๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพของประชาชนอย่างยั่งยืน
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในเรื่องการทำอาหารว่าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารว่างประเภทต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพอย่างมีคุณธรรม เลี้ยงตนเองและ ครอบครัวได้

เป้าหมาย

ประชาชนในอำเภอกุ่งสุ่ยลั่ม ผู้ที่สนใจ ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจำนวน 20 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 18 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำอาหารว่าง	1. บอกและอธิบาย ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3.บอกความต้องการ ตัดสินใจเลือกเข้ารับ การฝึกอาชีพและตัดสินใจประกอบอาชีพ 4.บอกสถานที่ที่เป็นแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำอาหารว่าง	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำอาหารว่าง 3. ความต้องการของตลาด 4.การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	1.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบPre-test ก่อนเรียน 2.วิทยากรและผู้เรียนศึกษา ข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ICT สถานประกอบการ แหล่ง วัสดุดิบ สื่อของจริง ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อ บุคคล ในชุมชน และนำข้อมูลมา วิเคราะห์เพื่อ นำข้อมูลมาพิจารณาตัดสินใจเลือก รูปแบบ วิธีการของการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง ที่มีความสอดคล้อง เป็นไปตามความ ต้องการ ผู้เรียน 2.ศึกษาข้อมูลจากแหล่ง เรียนรู้เกี่ยวกับ การลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ การตลาด กระบวนการผลิต การขนส่ง แหล่งวัตถุดิบ การผลิต ชิ้นงาน รูปลักษณะต่าง ๆ การ บรรจุหีบห่อ 3.นำข้อมูลจากการศึกษา ข้อมูล จากแหล่งเรียนรู้และ สื่อต่าง ๆ มาวิเคราะห์เพื่อ นำมาเป็นข้อมูลในการ ตัดสินใจเลือกฝึกทักษะอาชีพ และตัดสินใจเลือก 4.นำผลการวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้เพื่อนในกลุ่มและวิทยากร 6.สรุปช่องทางการประกอบอาชีพและการตัดสินใจของตนเอง	1	-

2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำอาหารว่าง	1. เตรียมการ ประกอบอาชีพในการ การทำอาหารว่าง -สถานที่/พื้นที่ใน การฝึก ปฏิบัติ -คัดเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2. ฝึกทักษะการ ประกอบ อาชีพการทำอาหารว่าง -กรรมวิธีการทำอาหารว่าง การดูแล/การเก็บ รักษา -บรรจุภัณฑ์ 3. ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือ จำหน่าย	1.ขั้น เตรียมการ ประกอบ อาชีพการทำอาหารว่าง -สถานที่/พื้นที่ใน การฝึก ปฏิบัติ -การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2. ขั้นฝึกทักษะการ ประกอบ อาชีพการทำอาหารว่าง 3. ขั้นตอนการรักษาเพื่อ บริโภค หรือ จำหน่าย	1.วิทยากรบรรยายและให้ ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่ เกี่ยวกับการทำอาหารว่าง 2.อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การ ทำอาหารว่าง 3.จัดทำแผนการปฏิบัติตาม ขั้นตอนการ ทำอาหารว่าง 4.วิทยากรบรรยายพร้อม สาธิตให้ผู้เรียน ปฏิบัติตาม ขั้นตอน เตรียมพื้นที่ในการฝึก ปฏิบัติ การทำอาหารว่าง 5. กรรมวิธีการทำอาหารว่าง 6.นำมาบรรจุภัณฑ์จำหน่าย		18
3	การบริหาร จัดการใน การประกอบ อาชีพการทำ อาหารว่าง	1. อธิบายการ บริหารจัดการ ใน การทำอาหารว่าง 2. อธิบายการ จัดการตลาดใน การ ประกอบอาชีพการ ทำอาหารว่าง 3. อธิบายการ บริหารจัดการ ความเสี่ยงในการ ประกอบ อาชีพการทำอาหารว่าง	1. การบริหาร จัดการในการ การทำอาหารว่าง - การจัดการควบคุม คุณภาพในการทำอาหารว่าง - การใช้นวัตกรรม และ เทคโนโลยีในการทำอาหาร ว่าง	1. บริหารจัดการ -สำรวจและศึกษาแหล่ง วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และทุน จากแหล่งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการ ประกอบอาชีพ การทำอาหารว่าง -การกำหนด และการ ควบคุมคุณภาพ - ศึกษาการลดต้นทุนการการทำอาหารว่าง 2.ผู้เรียนและผู้สอน สรุปกระบวนการบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง 3.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบ Post-test	1	

สื่อการเรียนรู้

- 1.วิทยากร
- 2.เอกสาร/ใบความรู้/VDO
- 3.โทรศัพท์มือถือ/อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

- 1.การประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติโดยการสังเกต
- 2.การประเมินเมื่อเสร็จสิ้นการอบรม ดูจากชิ้นงาน
- 3.แบบทดสอบก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ
(นางสาวนภาพร ศรีสังข์)

ลงชื่อ.....งานพัฒนาหลักสูตร
(นางเพ็ญศรี มะโนจันทร์)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นางยุณรัตน์ เปลี่ยนทอง)

ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม