

หลักสูตรวิชา อาหาร ขนม (การทำมาค้าผัดไข่ คะน้าหมูสับ) หลักสูตร 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบก ภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การ สนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ประชาชนในอำเภอพรานกระต่าย ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตร การทำเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน เยาวชนและ ผู้ที่สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความ เหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้าง ประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้ วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อ เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น กศน.อำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา อาหาร ขนม (การทำมาค้าผัดไข่ คะน้าหมูสับ) หลักสูตร 5 ชั่วโมง ด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้
2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรวิชา อาหาร ขนม (การทำมาค้าผัดไข่ คะน้าหมูสับ)
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รวมจำนวน 5 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำมาผัดไข่ คะน้าหมูสับ
2. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
3. ขั้นตอนการทำมาผัดไข่ คะน้าหมูสับ
4. การปฏิบัติการทำมาผัดไข่ คะน้าหมูสับ
5. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
6. การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย
7. ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของการทำมาม่าผัดไข่ คะน้าหมูสับ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. อธิบายความเป็นมาของการทำมาม่าผัดไข่ คะน้าหมูสับ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. ความเป็นมาของการทำมาม่าผัดไข่ คะน้าหมูสับ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำมาม่าผัดไข่ คะน้าหมูสับ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1 ชม.	
2	ขั้นตอนการผสมส่วนผสม สูตรน้ำเครื่องปรุงรส	2. อธิบายขั้นตอนการผสม ส่วนผสม สูตรน้ำเครื่องปรุงรส	2. ขั้นตอนการผสม ส่วนผสม สูตรน้ำเครื่องปรุงรส	3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผสม ส่วนผสม สูตรน้ำเครื่องปรุงรส		1 ชม.
3	การปฏิบัติการทำมาม่าผัดไข่ คะน้าหมูสับ	3. อธิบายขั้นตอนการทำมาม่าผัดไข่ คะน้าหมูสับ	3. ขั้นตอนการทำมาม่าผัดไข่ คะน้าหมูสับ	3. วิทยากรอธิบายการทำมาม่าผัดไข่ คะน้าหมูสับ		1 ชม.
4	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	4. อธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	4.การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ 3. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร		1 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5.	ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	6. อธิบายช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	5. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์ 3. ผู้รับบริการฝึกปฏิบัติการค้าขายออนไลน์ 4. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันสรุปองค์ความรู้	1 ชม.	-

.....งานหลักสูตร
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)
ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาอกระบบฯ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายจรรย์ จ่องบุญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพรานกระต่าย
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

โครงสร้างหลักสูตร

อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ท
การทำมาค้าขาย หมูสับ	<p>จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ 2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรการทำมาค้าขาย คะน้ำหมูสับ 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ 	<p>การทำมาค้าขาย คะน้ำหมูสับ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นมาของการทำมาค้าขาย คะน้ำหมูสับ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 2. ขั้นตอนการผสม ส่วนผสม สูตรน้ำเครื่องปรุงรส 3. ขั้นตอนการทำมาค้าขาย คะน้ำหมูสับ 4. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคำนวณต้นทุนกำไร 5. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์ 	<p>การทำมาค้าขาย คะน้ำหมูสับ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายให้ความรู้เบื้องต้น - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้วัสดุ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการฝึกทักษะ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบในการทำอาหาร - ขั้นตอนการผสม ส่วนผสม สูตรน้ำเครื่องปรุงรส - ขั้นตอนการลวกเส้นมาม่า และผัก - ขั้นตอนการผัดมาม่า - ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ - การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย - ช่องทางการจัดการตลาด การค้าขายออนไลน์ 	2

อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ทฤ
			3 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ที่ได้และวิทยากรประเมินผลการเรียนรู้และตรวจสอบผลงาน / ชิ้นงาน	

.....งานหลักสูตร
.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางวิจิตรา คำหอม)
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)
งานการศึกษาต่อเนื่อง
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษานอกระบบ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางตฤก รัชสังข์)
วิทยาการ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
.....ผู้อนุมัติ
(นายจรัญ จ่องบุญ)
(นายกำจร หัดไทย)
ประธานกรรมการสถานศึกษา
ผอ.กศน.อำเภอพรานกระต่าย