

## หลักสูตรวิชาการทำอาหารเพื่อการค้า “ข้าวคลุกกะปิ”หลักสูตร 5 ชั่วโมง

## กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ.....

\*\*\*\*\*

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ “ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอดหลักการของหลักสูตร

หลักสูตร “ข้าวคลุกกะปิ” เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ เสริมสร้าง ศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะใน การประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการ ที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของ การประกอบอาชีพ เมื่อจบหลักสูตร แล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และ ประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้อง กับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

**หลักการของหลักสูตร**

1. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีงานทำ สามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ ได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับสภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

**คุณธรรม จริยธรรม**

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

**กลุ่มเป้าหมาย**

1. กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

วิชาการทำอาหารเพื่อการค้า “ข้าวคลุกกะปิ” หลักสูตร 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

รวม 5 ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

**1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ จำนวน 30 นาที**

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ

**2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที**

- ประวัติของการทำอาหารเพื่อการค้าขาย ข้าวคลุกกะปิ
- อุปกรณ์การทำอาหารเพื่อการค้าขาย ข้าวคลุกกะปิ
- วิธีการทำอาหารเพื่อการค้าขาย ข้าวคลุกกะปิ
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา

**3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที**

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4.โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำข้าวคลุกกะปิ	1.1 บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ การทำข้าวคลุกกะปิ ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำข้าวคลุกกะปิ ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ ได้ 1.4 บองทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำข้าวคลุกกะปิ ได้	1.1 ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ การทำข้าว คลุกกะปิ 1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำข้าว คลุกกะปิ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการ ประกอบอาชีพการทำข้าว คลุกกะปิ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของ จริง สื่อบุคคลใน ชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่ ความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิทายากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกัน อภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการประกอบ อาชีพ ที่เหมาะสมกับ ตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30	---

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวคลุกกะปิ ได้ 2.2 บอกวิธีการทำข้าวคลุกกะปิ	2.1 บอกประวัติของการข้าวคลุกกะปิ 2.2 บอกอุปกรณ์การทำข้าวคลุกกะปิ <b>วัตถุดิบหลัก</b> <b>วัตถุดิบข้าวคลุกกะปิ</b> 1. ข้าวหุงสุก 2 ถ้วยตวง 2. หอมแดงซอย ½ ถ้วยตวง 3. กะปิ 2 ช้อนโต๊ะ 4. กุ้งแห้งทอด ½ ถ้วยตวง 5. กุนเชียงทอด ½ ถ้วยตวง 6. พริกทอด 2 เม็ด 7. ไข่เจียวหั่นฝอย 1 ฟอง 8. ถั่วฝักยาวซอย ½ ถ้วยตวง 9. พริกซอย ½ ถ้วย 10. มะม่วงดิบสับเส้นยาว ½ ถ้วย 11. แดงกวา 1 ลูก 12. มะนาว 1 ลูก 13. ผักชี สำหรับตกแต่ง 14. น้ำมันพืช	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารการทำข้าวมันไก่ทอดและข้าวมันไก่ต้ม 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p><b>วัตถุดิบหมูหวาน</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.หอมแดงซอย 100 กรัม</li> <li>2.น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ</li> <li>3.หมูสามชั้น (หั่นชิ้นหนา ประมาณ 1 ซม.) 500 กรัม</li> <li>4.ซอสหอยนางรม 3 ช้อนโต๊ะ</li> <li>5.น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ</li> <li>6.ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนโต๊ะ</li> <li>7. น้ำ 1 ถ้วย</li> <li>8. น้ำตาลปีบ 75 กรัม</li> </ol> <p><b>2.3 บอกวิธีการทำข้าวคลุกกะปิ</b></p> <p><b>การทำข้าวคลุกกะปิ</b></p> <p><b>วิธีทำหมูหวาน</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ตั้งกระทะใส่น้ำมันใส่หอมแดงลงไปผัดให้พอสุกและส่งกลิ่นหอม ใส่หมูสามชั้นตามลงไปปรุงรสด้วยซอสหอยนางรม น้ำปลาและซีอิ๊วดำ</li> </ol>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ผัดให้เข้ากันแล้วใส่น้ำให้ท่วม หมูตั้งไฟเคี่ยวไว้ 10 นาที จนหมูนุ่ม</p> <p>2.พอเคี่ยวจนนุ่มแล้ว ใส่น้ำตาล ปีบลงไป คนให้ละลายเข้ากันดี แล้วตักขึ้นพักไว้</p> <p><b>วิธีทำข้าวคลุกกะปิ</b></p> <p>1.ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่กะปิลงไป ผัดให้หอม ใส่น้ำ ผัดให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่วุ้นลงผัด ใช้ไฟแรงผัดให้เข้ากัน</p> <p>2.ตักข้าวขึ้นใส่จาน หรือกล่อง จัดเสิร์ฟ กับหอมแดงซอย กุ้งแห้งทอด กุนเชียงทอด พริกทอด ไข่เจียวหั่นฝอย ถั่วฝักยาวซอย พริกซอย มะม่วงดิบสับเส้นยาว แตงกวา มะนาว และหมูหวานที่เตรียมไว้</p>			

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

แบบ กศน.ตน.15

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ	3.1การสำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขายการกระจายสินค้าได้	3.1สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการการ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30	นาที่



โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	โครงการ ประกอบอาชีพ การทำข้าวคลุก กะปิ	4.1 บอกความสำคัญ ของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดผลและประเมินผล	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว YouTube ใบความรู้
4. ชิ้นงาน

## การวัดผลประเมินผล

### 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี

1.1 ระหว่างเรียน ได้แก่ บันทึกการอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง

1.2 จบหลักสูตร ได้แก่ แบบ กศ.ตน.7(1) และ กศ.ตน.7(2)

- 2.การสังเกตจากความสนใจของผู้เรียน
- 3.ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.ผลงาน/ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น