

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำอาหารไททรงดำ จำนวน 15 ชั่วโมง

ศูนย์การส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอจากรายจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือ การส่งเสริมอาชีพ และให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเป็นปรัชญาที่ชี้แนวทางปฏิบัติตน โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนและลดปัญหาการว่างงาน ปัจจุบันมีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ตำบลวังยาง จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำอาหารไททรงดำ จำนวน 15 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจ สืบสานวิถีการทำอาหารของชาวไททรงดำและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพพัฒนาอาชีพเพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำอาหารไททรงดำ เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในและสืบสานการทำอาหารไททรงดำ
2. เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย
3. เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา ทฤษฎี 5 ชั่วโมง

 ปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการความเป็นมาอาหารไททรงดำ	1.บอกความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำอาหารไททรงดำ 2.บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาดได้	1.ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำอาหารไททรงดำ 2.บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้มความต้องการ ตลาดได้	1.วิทยากรร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้ในเรื่องความหมายและความสำคัญการทำอาหารไททรงดำ แหล่งจำหน่ายวัสดุ และแนวโน้มความต้องการของ ตลาดร่วมกับผู้เรียน	1	
2	ทักษะการทำปลาปิ้งดิบ	1.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำปลาปิ้งดิบ ได้ถูกต้อง 2.บอกประเภทส่วนผสมการทำปลาปิ้งดิบได้ 3.เลือกซื้อเครื่องปรุงในการทำปลาปิ้งดิบได้ 4.ประกอบอาหารประเภทการทำปลาปิ้งดิบได้ 5.คำนวณปริมาณและราคาอาหารได้	1.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำปลาปิ้งดิบ ได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในการทำปลาปิ้งดิบ 3.การเลือกซื้อส่วนผสม 4.การทำปลาปิ้งดิบ 5.การคำนวณอาหารที่ทำเสร็จแล้ว - ปริมาณ - ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้ เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่างๆที่ ต้องใช้ในการทำปลาปิ้งดิบ -วิทยากรอธิบาย วิธีการทำการทำปลาปิ้งดิบวิทยากร สาธิตการทำปลาปิ้งดิบ -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำปลาปิ้งดิบ	1	4
3	ทักษะการทำกบโอ้	1.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำกบโอ้ได้ถูกต้อง 2.บอกประเภทส่วนผสมการทำกบโอ้ได้	1.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำกบโอ้ได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในการทำกบโอ้	-วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้ เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่างๆที่ ต้องใช้ในการทำกบโอ้	1	3

		3.เลือกซื้อ เครื่องปรุงในการทำ ลอดช่องสิงคโปร์ ได้4.ประกอบ อาหาร ประเภท การทำกบโอ้ 5.คำนวณปริมาณ และราคาอาหารได้	3.การเลือกซื้อ ส่วนผสม 4.การทำกบโอ้ 5.การคำนวณอาหาร ที่ทำเสร็จแล้ว - ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบาย วิธีการ ทำกบโอ้วิทยากร สาธิต การทำกบโอ้ -ให้ผู้เรียนได้ฝึก ปฏิบัติการทำกบโอ้		
4	ทักษะการทำยำผัก จืด	1.จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ ในยำผักจืดถูกต้อง 2.บอกประเภท ส่วนผสมยำผักจืด ได้ 3.เลือกซื้อ เครื่องปรุงในยำผัก จืดได้ 4.ประกอบอาหาร ประเภทยำผักจืดได้ 5.คำนวณปริมาณ และราคาอาหารได้	1.การจัดเตรียมและ ใช้เครื่องมือเครื่องใช้ ในยำผักจืดได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในยำผัก จืด 3.การเลือกซื้อ ส่วนผสม 4.ยำผักจืด 5.การคำนวณอาหาร ที่ทำเสร็จแล้ว - ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบาย ให้ ความรู้ เกี่ยวกับวิธีใช้ วัสดุอุปกรณ์และ ส่วนผสมต่างๆที่ ต้องใช้ ในยำผักจืด -วิทยากรอธิบาย ยำผัก จืดวิทยากร สาธิตยำผัก จืด -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ ยำผักจืด	1	3
5	การบริหารจัดการ	1. บอกแหล่ง วัตถุดิบใน ห้องถิ่น/ ตลาดได้ 2. บอกถึงแนว ทางการ จำหน่าย และ การตลาดด้วย สื่อเทคโนโลยีได้	1.แหล่งวัตถุดิบ ใน ห้องถิ่น/ตลาด ได้ 2.จำหน่ายและ ช่องทาง การตลาด ด้วย สื่อเทคโนโลยี	1.วิทยากรและผู้เรียน ร่วมแสดง ความคิดเห็น ในเรื่องแหล่ง วัตถุดิบใน ห้องถิ่น/ตลาด 2.วิทยากรนำเสนอช่อง ทางการ จำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางสื่อ เทคโนโลยี เช่น Line, Facebook	1	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำอาหารไททรงดำ
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำอาหารไททรงดำ
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงาน (ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร)ที่ได้มาตรฐาน