

## ชื่อหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

### ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตร ในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขา พาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการ คัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความ สนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไป ประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหา ความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบ อาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก าระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผล ให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาระดับขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

## คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบการทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (พะโล้ชาหุม) จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 3 วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที
เรื่องที่ 4 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	จำนวน 30 นาที

หลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (ปลาหับทิมหนึ่งมะนาว) จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 3 วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที
เรื่องที่ 4 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	จำนวน 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (พะโล้ชาหมู)	1.1 ผู้สอนอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.2 ผู้สอนอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.3 ผู้สอนอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.4 ผู้สอนอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้	1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.2 วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.3 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.4 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (พะโล้ชาหมู)	2.1 <sup>ขั้น</sup> เตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	2.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ - สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ - สามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้	2.1 วิทยากรอธิบายถึงขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - วิทยากรอธิบายถึงการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - วิทยากรอธิบายถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	30 นาที	-

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (พะโล้ชาหมู)	3.1 วิธีการขั้นตอนการประกอบการทำอาหารโต๊ะจีน - พะโล้ชาหมู	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ - พะโล้ชาหมู	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิตการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	3 ชั่วโมง 30 นาที
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (พะโล้ชาหมู)	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนและช่องทางทางการตลาด	4.1 วิทยากรอธิบาย 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	-

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (ปลาทาบทีมิ่งมะนาว)	<p>1.1 ผู้สอนอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p> <p>1.2 ผู้สอนอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p> <p>1.3 ผู้สอนอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p> <p>1.4 ผู้สอนอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p>	<p>1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้</p> <p>1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้</p> <p>1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้</p> <p>1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้</p>	<p>1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p> <p>1.2 วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p> <p>1.3 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p> <p>1.4 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p>	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (ปลาทาบทีมิ่งมะนาว)	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</li> <li>- การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</li> </ul>	<p>2.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้</li> <li>- สามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้</li> </ul>	<p>2.1 วิทยากรอธิบายถึงชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรอธิบายถึงการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</li> <li>- วิทยากรอธิบายถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน</li> </ul>	30 นาที	-

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (ปลาหับทิมหนึ่งมะนาว)	3.1 วิธีการขั้นตอนการประกอบการทำอาหารโต๊ะจีน - ปลาหับทิมหนึ่งมะนาว	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ - ปลาหับทิมหนึ่งมะนาว	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิตการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน	-	3 ชั่วโมง 30 นาที
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (ปลาหับทิมหนึ่งมะนาว)	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนและช่องทางทางการตลาด	4.1 วิทยากรอธิบาย 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	-

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
3. เนื้อหาวิชาการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
4. ใบความรู้เรื่องการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ.....วิทยากร  
(นางณัฐพัชร ถมทอง)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง  
(นายสันติ คงฟัก)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวญาณัฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

## โครงการธุรกิจอาหารโต๊ะจีน

### 1. โครงการ ธุรกิจอาหารโต๊ะจีน

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

#### จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

#### 1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

#### 2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### 3. หลักการและเหตุผล

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมาแนะนำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอนเป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษา ชั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

#### 4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

#### 5. เป้าหมาย

##### เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลคุยบ้านโอง จำนวน 6 คน

##### เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

#### 6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการ ดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	10 ก.พ. 69	10,550
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ ผู้เรียน	- จัดทำโครงการ นำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	10 ก.พ. 69	
3.เสนอโครงการเพื่อ ขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/ เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	9 มี.ค. 69	
4.ดำเนินจัดกิจกรรม ตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตาม แผนที่กำหนด	ประชาชน	6 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	12-13 มี.ค. 69	
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	16 มี.ค. 69	
6.สรุปผลการ ดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการ ดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	13 มี.ค.69	

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 รหัสกิจกรรมหลัก 2033469000320000 แหล่งของเงิน 6911500 ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.ค่าวิทยากร จำนวน 10 ชั่วโมง ๆ 300 บาท	เป็นเงิน 3,000 บาท
2.ค่าวัสดุ	เป็นเงิน 2,450 บาท
3.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 2 มื้อ ๆ 100 บาท จำนวน 15 คน	เป็นเงิน 3,000 บาท
4.ค่าอาหารว่าง จำนวน 4 มื้อ ๆ 35 บาท จำนวน 15 คน	เป็นเงิน 2,100 บาท
	<b>รวมทั้งสิ้น 10,550 บาท</b>

## 8. แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
โครงการธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	-	10,550	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายสันติ คงพิก ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชนและองค์การบริหารส่วนตำบล
2. วิทยากร
3. อสม.

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

## 12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

### 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

#### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

#### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

### 14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายสันติ คงพัก)

ครู ศกร.ระดับตำบลคุยบ้านโอง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

## กำหนดการ

### หลักสูตรโครงการธุรกิจอาหารโต๊ะจีน

ระหว่างวันที่ 12-13 มีนาคม 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ 3 บ้านคุยป้อม ตำบลคุยบ้านโอง อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 12 มีนาคม 2569

#### ธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำพะโล้ชาหมู

- 08.00-08.30 น. ลงทะเบียน รายงานตัว
- 08.30-09.00 น. ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม
- 09.00-12.00 น. วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้น สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
  2. ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน  
การทำพะโล้ชาหมู
    - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำพะโล้ชาหมู
    - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำพะโล้ชาหมู
  3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน  
การทำพะโล้ชาหมู
    - วิธีการขั้นตอนการประกอบอาหารโต๊ะจีนการทำพะโล้ชาหมู
    - การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำชาหมูพะโล้
    - การทำความสะอาดชาหมู/เผาชาหมู
    - ขั้นตอน วิธีการทำการปรุงรสชาติ การต้มชาหมู/การตุ๋นให้เนื้อนุ่ม

#### วิทยากร นางณัฐพัชร ถมทอง

- 12.00-13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 14.00-15.00 น. วิทยากรบรรยาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ)
3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน  
การทำพะโล้ชาหมู
    - ขั้นตอน วิธีการทำการปรุงรสชาติ การต้มชาหมู/การตุ๋นให้เนื้อนุ่ม
    - การต้ม ลวกผักคะน้า การหั่นผักคะน้า
    - การจัดตกแต่ง และการบรรจุภัณฑ์
  4. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
    - การลดต้นทุน
    - ช่องทางการตลาด/การตลาดออนไลน์

#### วิทยากร นางณัฐพัชร ถมทอง

วันที่ 13 มีนาคม 2569

### ธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำปลาหมึกนึ่งมะนาว

- |                |  |
|----------------|--|
| 08.00-08.30 น. | ลงทะเบียน รายงานตัว  |
| 08.30-09.00 น. | ชี้แจงวัตถุประสงค์ของกิจกรรม/กิจกรรม                       |
| 09.00-12.00 น. | วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้น สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ |
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
  2. ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำปลาหมึกนึ่งมะนาว
    - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำปลาหมึกนึ่งมะนาว
    - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำปลาหมึกนึ่งมะนาว
  3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำปลาหมึกนึ่งมะนาว
    - วิธีการขั้นตอนการประกอบอาหารโต๊ะจีน ปลาหมึกนึ่งมะนาว
    - การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาหมึกนึ่งมะนาว
    - การทำความสะอาดปลาหมึก
    - ขั้นตอน วิธีการทำปลาหมึกนึ่งมะนาว การนึ่งปลาหมึก

### วิทยากร นางณัฐพัชร ถมทอง

- |                |  |
|----------------|--|
| 12.00-13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน                     |
| 14.00-15.00 น. | วิทยากรบรรยาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ) |
3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำปลาหมึกนึ่งมะนาว
    - ขั้นตอน วิธีการทำปลาหมึกนึ่งมะนาว การนึ่งปลาหมึก
    - การเตรียมผักในการตำแต่ง
    - การทำน้ำจิ้มราดปลาหมึก และการบรรจุภัณฑ์
  4. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
    - การลดต้นทุน
    - ช่องทางการตลาด/การตลาดออนไลน์

### วิทยากร นางณัฐพัชร ถมทอง

หมายเหตุ : ตารางอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

- 1.เวลา 10.30 - 10.45 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- 2.เวลา 14.30 - 15.15 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม