

ชื่อหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน จำนวน 15 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สก.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษาออก าระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

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

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 15 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 6 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน (พะโล้ชาหมู) 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 (ปลาหมึกต้มมะนาว) 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 (ยำสามกรอบ) 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

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรวิชาธุรกิจโต๊ะจีน จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	1.1 ผู้สอนอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.2 ผู้สอนอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.3 ผู้สอนอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.4 ผู้สอนอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้	1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.2 วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.3 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.4 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	2.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ - สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ - สามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้	2.1 วิทยากรอธิบายถึงขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - วิทยากรอธิบายถึงการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - วิทยากรอธิบายถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	30 นาที	-

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

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรวิชาธุรกิจโต๊ะจีน จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	1.1 ผู้สอนอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.2 ผู้สอนอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.3 ผู้สอนอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.4 ผู้สอนอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้	1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.2 วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.3 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.4 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - 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	3.1 วิธีการขั้นตอนการประกอบการทำอาหารโต๊ะจีน - ปลาหมึกต้มมะนาว	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ - ปลาหมึกต้มมะนาว	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิตการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	30 นาที	3 ชั่วโมง
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนและช่องทางทางการตลาด	4.1 วิทยากรอธิบาย 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	-

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรวิชาธุรกิจโต๊ะจีน จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	1.1 ผู้สอนอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.2 ผู้สอนอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.3 ผู้สอนอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.4 ผู้สอนอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ 1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้	1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.2 วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.3 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 1.4 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - 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	3.1 วิธีการขั้นตอนการประกอบการทำอาหารโต๊ะจีน - ย่ำสามกรอบ	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้ - ย่ำสามกรอบ	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิตการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	30 นาที	3 ชั่วโมง
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนและช่องทางทางการตลาด	4.1 วิทยากรอธิบาย 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. วิทียากร
2. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้การวัดและประเมินผล

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างการศึกษา ได้ผลงานที่มีคุณภาพสวยงาม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพตรงตามหลักการของหลักสูตร

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

หลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน

1. โครงการ หลักสูตรธุรกิจอาหารโต๊ะจีน

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ 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 สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติ เมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนได้
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลในเมือง จำนวน 15 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้เสริมได้

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. รับสมัครประชาชนที่สนใจสมัครเข้าร่วมหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้เรื่องหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน จำนวน 15 ชั่วโมง	เพื่อตรวจสอบยืนยันความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและทราบจำนวนผู้สนใจในการเข้าร่วมโครงการฯ	ประชาชนตำบลในเมืองอำเภอเมืองกำแพงเพชร	15 คน	พื้นที่ ประชาชนตำบลในเมืองอำเภอเมืองกำแพงเพชร	1 - 5 มิถุนายน 2569	-
3. ประสานงานผู้เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติงานตามโครงการฯ	เพื่อจัดทำโครงการฯ เสนอ สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	ประชาชนตำบลในเมืองอำเภอเมืองกำแพงเพชร	15 คน	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	1 - 5 มิถุนายน 2569	-
3. เสนอหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน จำนวน 15 ชั่วโมง	เพื่อให้ความรู้ ทักษะ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักสูตรธุรกิจอาหารโต๊ะจีน	ครู ศกร.	2 คน	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	5 มิถุนายน 2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4. ดำเนินกิจกรรมตามหลักสูตรวิชาชีพอาหารโต๊ะจีน จำนวน 15 ชั่วโมง	เพื่อจัดกิจกรรมโครงการฯ ตามตารางที่กำหนดไว้	ประชาชนตำบลในเมืองอำเภอเมืองกำแพงเพชร	15 คน	ณ ห้องสมุดประชาชนจังหวัดกำแพงเพชร ถนนเทศา 1 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	10 - 12 มิถุนายน 2569	17,310.- บาท
5. นิเทศติดตามและประเมินผล	เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคความคืบหน้า การดำเนินงาน และแนวทางแก้ไข	ครู ศกร.	1-2 คน	ณ ห้องสมุดประชาชนจังหวัดกำแพงเพชร ถนนเทศา 1 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	10 - 12 มิถุนายน 2569	-
6. สรุปผลการดำเนินงานและรายงานผล	เพื่อนำข้อมูล ผลการดำเนินงานและเสนอรายงานต่อผู้บริหาร	ครู ศกร.	2 คน	สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	15 มิถุนายน 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 17,310 บาท (หนึ่งหมื่นเจ็ดพันสามร้อยสิบบาทถ้วน) ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.ค่าวิทยากร จำนวน 15 ชั่วโมง ๆ 300 บาท **เป็นเงิน 4,500 บาท**

2.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 15 คน คนละ 100 บาท จำนวน 3 มื้อ เป็นเงิน 4,500 บาท

ขอเบิกเพียง 4,200 บาท

3.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 15 คน คนละ 35 บาท จำนวน 6 มื้อ เป็นเงิน 3,150 บาท **ขอเบิกเพียง 2,940 บาท**

4.ค่าวัสดุ

- ขาหมู จำนวน 8 กก.ๆ ละ 120.- บาท	เป็นเงิน 960.- บาท
- ชุดเครื่องเทศต้มพะโล้ จำนวน 3 ห่อๆ ละ 70.- บาท	เป็นเงิน 210.- บาท
- กระเทียมกลีบ จำนวน 1 กก.ๆ ละ 110.- บาท	เป็นเงิน 110.- บาท
- น้ำตาลปี๊บ จำนวน 3 กก.ๆ ละ 45.- บาท	เป็นเงิน 135.- บาท
- น้ำปลา ขนาด 700 มล. จำนวน 4ขวดๆ ละ 40.- บาท	เป็นเงิน 160.- บาท
- มะนาว จำนวน 3 กก.ๆ ละ 80.- บาท	เป็นเงิน 240.- บาท
- ซอสหอยนางรม ขนาด 600 มล. จำนวน 3 ขวดๆ ละ 45.- บาท	เป็นเงิน 135.- บาท
- ซีอิ๊วดำหวาน ขนาด 410 กรัม จำนวน 2 ขวดๆ ละ 40.- บาท	เป็นเงิน 80.- บาท
- ปลาหมึกสด จำนวน 9 กก.ๆ ละ 100.- บาท	เป็นเงิน 900.-บาท
- พริกชี้ฟ้าสวน จำนวน 1 กกๆ ละ 140.- บาท	เป็นเงิน 140.- บาท
- พริกจินดาแดง จำนวน 1 กกๆ ละ 85.- บาท	เป็นเงิน 85.- บาท
- ผักคะน้า จำนวน 3 กก.ๆ ละ 35.- บาท	เป็นเงิน 105.- บาท
- หมูแผ่นดิบ จำนวน 2 กก.ๆ ละ 300.- บาท	เป็นเงิน 600.- บาท
- ปลากรอบงาบแห้ง จำนวน 2 กก.ๆ ละ 250.- บาท	เป็นเงิน 500.- บาท
- กระเพาะปลาหลอดเล็ก จำนวน 0.5 กก.ๆ ละ 1,000.- บาท	เป็นเงิน 500.- บาท
- หัวหอมใหญ่ จำนวน 2 กก.ๆ ละ 30.- บาท	เป็นเงิน 60.-บาท
- ขึ้นฉ่าย จำนวน 1 กก. ๑ ละ 40.- บาท	เป็นเงิน 40.- บาท
- มะม่วงหิมพานต์ดิบ จำนวน 1 กก.ๆ ละ 350.- บาท	เป็นเงิน 350.- บาท
- น้ำมันปาล์ม ขนาด 1 ลิตร จำนวน 2 ขวดๆ ละ 50.- บาท	เป็นเงิน 100.- บาท
- กล่องพลาสติกใส ขนาด 2,500 ML ทรงกลม จำนวน 2 แพค ๑ ละ 130.- บาท	เป็นเงิน 260.- บาท

รวมทั้งสิ้น 17,310 บาท

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)
ดำเนินการจัดหลักสูตรฝึกอบรม การให้ความรู้หลักสูตรวิชา ธุรกิจอาหารโต๊ะจีน จำนวน 15 ชั่วโมง	-	-	17,310 บาท	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสุนันทา ภักตร์จันทร์ ครู ศกร.
- นางสาวพรทิพย์ โชคเหมาะ 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 มีทักษะการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้
- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

- 1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ
- 2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ตารางกำหนดการ
โครงการงานจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
กำหนดการกิจกรรมหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน จำนวน 15 ชั่วโมง
วันที่ 10 มิถุนายน 2569 - 12 มิถุนายน 2569
ณ ห้องสมุดประชาชนจังหวัดกำแพงเพชร ถนนเทศบาล ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่	เวลา	เนื้อหากิจกรรม	หมายเหตุ
10 มิถุนายน 2569	08.30 - 09.00 น.	ผู้เข้าร่วมลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม	
	09.00 - 12.00 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้น สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 2. ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำพะโล้ชาหมู - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำพะโล้ชาหมู - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำพะโล้ชาหมู 3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำพะโล้ชาหมู - วิธีการขั้นตอนการประกอบการทำอาหารโต๊ะจีนการทำชาหมูพะโล้ - การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำชาหมูพะโล้ - การทำความสะอาดชาหมู/เผ้าชาหมู - ขั้นตอน วิธีการทำการปรุงรสชาติ การต้มชาหมู/การตุ๋นให้เนื้อมนุ่่ม	
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	13.00 -15.00 น.	วิทยากรบรรยาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ) 3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำพะโล้ชาหมู - ขั้นตอน วิธีการทำการปรุงรสชาติ การต้มชาหมู/การตุ๋นให้เนื้อมนุ่่ม - การต้ม ลวกผักคะน้า การหั่นผักคะน้า - การจัดตกแต่ง และการบรรจุภัณฑ์ 4. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด/การตลาดออนไลน์	

วันที่	เวลา	เนื้อหากิจกรรม	หมายเหตุ
11 มิถุนายน 2569	08.30 - 09.00 น.	ผู้เข้าร่วมลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม	
	09.00 - 12.00 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 2. ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำปลาหมึกต้มมะนาว - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำปลาหมึกต้มมะนาว - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำปลาหมึกต้มมะนาว 3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำปลาหมึกต้มมะนาว - วิธีการขั้นตอนการประกอบอาหารโต๊ะจีน ปลาหมึกต้มมะนาว - การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำปลาหมึกต้มมะนาว - การทำความสะอาดปลาหมึก - ขั้นตอน วิธีการทำปลาหมึกต้มมะนาว การนึ่งปลาหมึก	
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	13.00 -15.00 น.	วิทยากรบรรยาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ) 3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำปลาหมึกต้มมะนาว - ขั้นตอน วิธีการทำปลาหมึกต้มมะนาว การนึ่งปลาหมึก - การเตรียมผักในการตกแต่ง - การทำน้ำจิ้มราดปลาหมึก และการบรรจุภัณฑ์ 4. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด/การตลาดออนไลน์	

วันที่	เวลา	เนื้อหากิจกรรม	หมายเหตุ
12 มิถุนายน 2569	08.30 - 09.00 น.	ผู้เข้าร่วมลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม	
	09.00 - 12.00 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน 2. ความรู้เบื้องต้นการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำยาสามกรอบ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำยาสามกรอบ - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำยาสามกรอบ 3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำยาสามกรอบ - วิธีการขั้นตอนการประกอบอาหารโต๊ะจีน ยาสามกรอบ - การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำยาสามกรอบ - การเตรียมทอดหมูแผ่น , เม็ดมะม่วงหิมพานต์ , กระเพาะปลา - ขั้นตอน วิธีการเตรียมน้ำยาสามกรอบ	
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	13.00 -15.00 น.	วิทยากรบรรยาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ) 3. ทักษะวิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพ การทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน การทำน้ำยาสามกรอบ - ขั้นตอน วิธีการทำน้ำยาสามกรอบ - การเตรียมผักในการตกแต่งและการบรรจุภัณฑ์ 4. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีน - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด/การตลาดออนไลน์	

หมายเหตุ : ตารางนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

1.เวลา 10.30 - 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

2.เวลา 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

3..เวลา 14.30 - 15.15 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม