แบบ กศ.ตน.15

หลักสูตรวิชา อาหาร ขนม (ผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ) หลักสูตร 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

ในภาวการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ประชาชนในอำเภอพรานกระต่าย ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการการเกษตร การทำเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน เยาวชนและ ผู้ที่สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความ เหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้างประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา อาหาร ขนม (ผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ) หลักสูตร 5 ชั่วโมง ด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้

2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรวิชา อาหาร ขนม (ผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ)

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลพานกระต่ายและอำเภอพรานกระต่าย

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รวมจำนวน 5 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ
2. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
3. ขั้นตอนการทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ
4. การปฏิบัติการทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ
5. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
6. การคิดคำนวนต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย
7. ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของการทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. อธิบายความเป็นมาของการทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. ความเป็นมาของการทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ 2 ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1 ชม.	-
2	ขั้นตอนการผสมส่วนผสม สูตรน้ำเครื่องปรุงรส	อธิบายขั้นตอนการผสม ส่วนผสม สตูรน้ำปรุงรส	ขั้นตอนการผสมส่วนผสม สูตรน้ำปรุงรส	วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผสม ส่วนผสม สูตรน้ำปรุงรส	-	1 ชม.
3	การปฏิบัติการทำทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ	อธิบายขั้นตอน การทำทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ	ขั้นตอนการทำทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ	วิทยากรอธิบายการทำทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ	-	1 ชม.
4	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	อธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และ การคำนวนต้นทุนกำไร	1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร	-	1 ชม.
5.	ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	อธิบายช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	ช่องทางการจัดการตลาดและการค้าขายออนไลน์	วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด และการค้า ขายออนไลน์	1 ชม.	-

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทอนิกส์ 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	เวลาชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ	**จุดมุ่งหมาย** เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้ 1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ 2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรการทำทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	1. ความเป็นมาของการทำทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 2. ขั้นตอนการผสม ส่วนผสม สูตรน้ำเครื่องปรุงรส 3. ขั้นตอนการทำผัดซีอิ้ว ผัดหมี่แดงโบราณ 4. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคำนวนต้นทุนกำไร 5.ช่องทางการจัดการตลาดและการค้า ขายออนไลน์	1.วิทยากรอธิบายให้ความรู้เบื้องต้น - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้วัสดุ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการฝึกทักษะและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - ขั้นตอนการเตรียมวัตุดิบในการทำอาหาร - ขั้นตอนการผสม ส่วนผสม สูตรน้ำเครื่องปรุงรส - ขั้นตอนการเตรียมเส้นใหญ่และเส้นหมี่ - ขั้นตอนการผัดเครื่องปรุงรส ของการทำซีอิ้วและผัดหมี่แดงโบราณ	2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

				3 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ที่ได้และวิทยากรประเมินผลการเรียนรู้และ		
รวม					2	3

.....งานหลักสูตร
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)
งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

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

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณ์ฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)
หัวหน้างานจัดการศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย