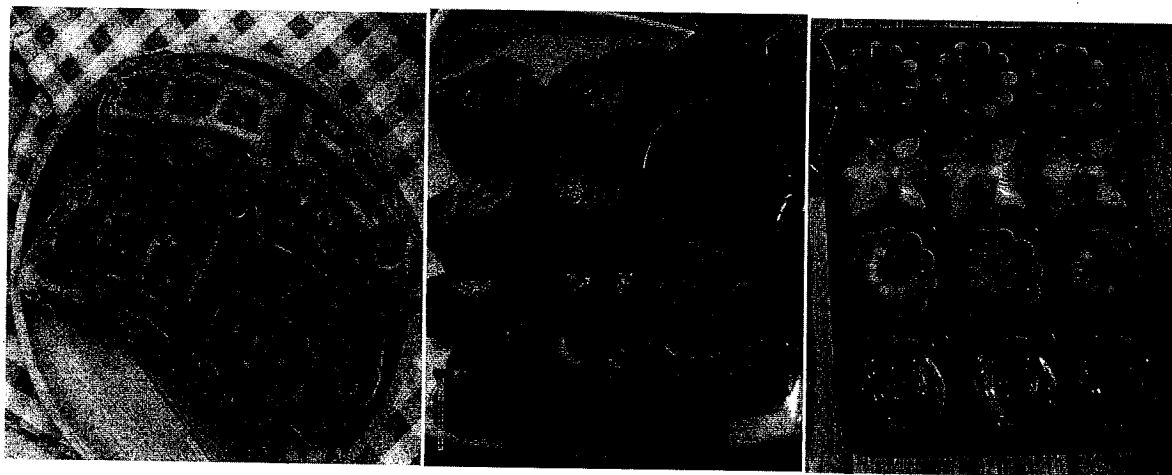




หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง



หลักสูตร อาหารว่างสร้างรายได้ จำนวน 15 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแม่ทา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดลำพูน

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตร การทำอาหารว่างสร้างรายได้ จำนวน 15 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแม่ทา ลำพูน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงเป็นบุคคลที่มีวินัย เปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่นและสังคม เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐาน โดยสถานศึกษาต้องวิเคราะห์ศักยภาพ 5 ด้าน ของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพด้านภูมิอากาศ ศักยภาพด้านภูมิประเทศ ศักยภาพด้านศิลปวัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพด้านทรัพยากรมนุษย์และวิเคราะห์ข้อมูลวิถีการดำเนินชีวิตความต้องการและประชาชนในภูมิภาคต่างๆ ที่เป็นผู้ให้บริการผลิตของสถานศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวจะนำมาสู่การกำหนดหลักสูตรอาชีพที่สถานศึกษาจะจัดการเรียนการสอนได้

ดังนั้น กศน.อำเภอแม่ทา ได้จัดทำหลักสูตร อาหารว่างสร้างรายได้ เพื่อฝึกทักษะอาชีพตามความต้องการและความสนใจ มองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ การสร้างรายได้เสริม โดยการเรียนเน้นการปฏิบัติจริง มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรงและให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพสามารถประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพได้
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ อาหารว่างสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง

☐ ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

☐ ภาคปฏิบัติ 12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 1.5 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน 12 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารว่างสร้างรายได้
 - 2.2 การทำอาหารว่างสร้างรายได้ จำนวน 2 ชนิด
 - 2.3 การบรรจุภัณฑ์อาหารว่างสร้างรายได้
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ อาหารว่างสร้างรายได้ จำนวน 1.5 ชั่วโมง
 - 3.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพการผลิตและพัฒนาารูปแบบผลิตภัณฑ์
 - 3.2 การลดต้นทุน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. การฝึกปฏิบัติ
4. การประเมิน

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. ผู้รู้/ภูมิปัญญา ที่ชำนาญ
3. วัตถุดิบอุปกรณ์ในอาชีพที่มีการใช้จริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอาหารว่างสร้างรายได้ ตรงตามหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวกรนิการ์ แสงภาค)

ครู กศน.ตำบลท่าทุ่งหลวง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายณัฐวัตร ยาท่วม)

หัวหน้างานการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ผู้อนุมัติหลักสูตร .

ว่าที่ร้อยตรี

(เทอด ทองชัย)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแม่ทา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
การทำอาหารว่างสร้างรายได้ จำนวน 15 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		การ ประเมินผล
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้	1.1 อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้ 1.3 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้ 1.1 ต้นทุนการผลิต 1.2 กระบวนการผลิตการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้ 1.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่องต้นทุนการผลิตและการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	1.5 ชั่วโมง	-	- สังเกต - การมีส่วนร่วม
2.	2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้	2.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิดได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการทำอาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิดได้ถูกต้อง	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำอาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิด ประกอบด้วย - เมี่ยงลุยสวน - วาฟเฟิลไส้ทะลัก - วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน 2.2 ขั้นตอนการทำอาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิดดังรายการนี้	2.1 วิทยากรให้ความรู้และสาธิตการทำอาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิดและการบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย - เมี่ยงลุยสวน - วาฟเฟิลไส้ทะลัก - วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน	-	12 ชั่วโมง	- สังเกต - การมีส่วนร่วม

		2.3 บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้บรรจุภัณฑ์อาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิดได้ถูกต้อง 2.4 บอกขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์อาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิดได้ถูกต้อง	- เมี่ยงลุยสวน - วาฟเฟิลไส้ทะลัก - วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน 2.3 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้บรรจุภัณฑ์อาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิด 2.4 ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์อาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิด	2.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะการทำอาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิดและการบรรจุภัณฑ์ 2.3 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน			
	3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพอาหารว่างสร้างรายได้	3.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพ การผลิตและพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ 3.2 การลดต้นทุน	3.1 การบริหารจัดการการทำมีเย้า 3.1.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพ การผลิต 3.1.2 การลดต้นทุน	3.1 วิทยากรให้ความรู้ในการควบคุมปริมาณ คุณภาพ การผลิต และการลดต้นทุน อาหารว่างสร้างรายได้ ทั้ง 3 ชนิด	1.5 ชั่วโมง	-	- สังเกต - การมีส่วนร่วม
รวม					3 ชม.	12 ชม.	

หมายเหตุ จัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามมาตรการโควิด - 19 ดังนี้

1. จัดให้มีมาตรการคัดกรองวัดไข้และอาการเสี่ยงก่อนจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ทั้งผู้เรียนและวิทยากร
2. ผู้เรียนและวิทยากรสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา
3. มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์เจลอย่างเพียงพอ
4. จัดให้ผู้เรียนนั่งหรือยืน มีการเว้นระยะห่างตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019