

## หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

**ชื่อหลักสูตร** การทำอาหารจานเดียว จำนวน ๓๕ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

### ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย “Quick Win” ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิต มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไป

เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนา อาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชน กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำอาหารจานเดียว เพื่อนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปพัฒนาตนเอง ให้ทำได้ ขายเป็น และการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ และเป็นช่องทางในการขยายอาชีพหาแนวทางการจัดจำหน่ายตามความต้องการของตลาด สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงต่อไป จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชน

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำอาหารจานเดียว
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำอาหารจานเดียว เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

### รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำอาหารจานเดียว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำผลิตภัณฑ์อาหารจานเดียว	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำอาหารจานเดียวได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำอาหารจานเดียว	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๓๐ นาที	-
	๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำอาหารจานเดียวได้	๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำอาหารจานเดียว	๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	๓๐ นาที	-
	๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพ การทำอาหารจานเดียวได้	๑.๓ แหล่งเรียนรู้	๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๓๐ นาที	-
	๑.๔ บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การขายการทำอาหารจานเดียวได้	๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การขายการทำอาหารจานเดียว	๑.๔ กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพ	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
๒. ทักษะการ ประกอบอาชีพ การขายการทำผลิตภัณฑ์ อาหารจานเดียว	๒.๑ บอกประวัติของการ ทำอาหารจานเดียวได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์ในการ ทำอาหารจานเดียวได้ ๒.๓ บอกวิธีการทำอาหาร จานเดียวได้	๒.๑ ประวัติของการ ทำอาหารจานเดียว ๒.๒ อุปกรณ์ในการ ทำอาหารจานเดียว ๒.๓ วิธีการการทำอาหาร จานเดียว ๑.ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ ๒.ข้าวคลุกกะปิ ๓.สปาเก็ตตี้เพราพริกแห้ง ๔.ผัดไทย	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำอาหารจานเดียว ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร ของอุปกรณ์ในการทำ อาหารจานเดียว ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ ในการทำอาหารจานเดียว พร้อมวิธีการทำและฝึก ปฏิบัติการทำอาหารจานเดียว	๑ ช.ม  ๑ ช.ม.  -	-   ๓๐ ช.ม.
๓. การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การขายการทำ ผลิตภัณฑ์อาหาร จานเดียว	๓.๑ สามารถสำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถคิดต้นทุน การผลิต การกำหนด ราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การคิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้า	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ ดำเนินการตากกระบวนการ จัดการการตลาดเช่นการคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓๐ นาที	-  -
๔. การสืบค้น ข้อมูลเกี่ยวกับ การประกอบทาง อาชีพในยุคดิจิทัล	๔.๑ ข้อมูลเกี่ยวกับการ ประกอบ อาชีพและช่องทาง ในการจำหน่ายสินค้าและ บริการแบบออนไลน์	๔.๑ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการขายการ ทำอาหาร จานเดียว ๔.๒ ประโยชน์ของการ ประกอบอาชีพการขายการ ทำอาหารจานเดียว ๔.๓ ช่องทางในการ จำหน่ายสินค้าและบริการ แบบออนไลน์	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก สื่อดิจิทัลในการสืบค้นข้อมูล ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนิน กิจกรรมการเรียนรู้ ช่องทางในการ จำหน่ายสินค้าและบริการแบบ ออนไลน์	๓๐ นาที	

## สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง