

หลักสูตรการทำอาหารจานเดียว

จำนวน 35 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

จากนโยบายเร่งด่วน ยุทธศาสตร์ที่ 2 ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 2.1 เร่งปรับปรุงหลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ กศน. เพื่อยกระดับทักษะด้านอาชีพของประชาชนให้เป็นอาชีพที่รับรองอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ (First S-curve และ New S-curve) โดยบูรณาการความร่วมมือในการพัฒนาและเสริมทักษะใหม่ด้านอาชีพ (Upskill & Reskill) รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษภาคภูมิภาคต่างๆของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติ ให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่

สอดคล้องกับภารกิจเร่งด่วนข้อ 8 ส่งเสริม สนับสนุนการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - skill Up - skill และออกไปรับรองความรู้ความสามารถ

หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก การพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้อย่างมั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สำนักงาน กศน. ได้ดำเนินการจัดให้มีโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยมีความเชื่อมั่นว่าโครงการดังกล่าวจะช่วยให้ประชาชนในระดับฐานรากที่มีรายได้น้อย และขาดโอกาสในการเพิ่มรายได้อันเป็นเงื่อนไขสำคัญของการเกิดความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจที่ส่งผลให้ฐานเศรษฐกิจของประเทศไทยไม่เข้มแข็งอย่างที่เป็นอย่างในปัจจุบัน

กศน.ตำบลท่าข้าม จึงได้จัดทำโครงการ การทำอาหารจานเดียว จำนวน 35 ชั่วโมง เพื่อนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกไปพัฒนา ให้ทำได้ ขายเป็น และการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆและใช้กระบวนการกลุ่ม คิด วิเคราะห์ หาแนวทางการจัดจำหน่ายตามความต้องการของตลาดต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

การนำหลักสูตรไปใช้

- การอบรม ชั้นเรียน ค่าย ศึกษาดูงาน
- อื่น ๆ (ระบุ).....

ระยะเวลา

- จำนวน 35 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 5 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ 30 ชั่วโมง

ผู้เสนอ/ผู้จัดทำหลักสูตร

- นายเพชร ไพเราะ ครูกศน.ตำบล
- นางสาวกุลธิดา ลีวนิช ครูอาสาสมัครฯ

ผู้ตรวจเนื้อหา

นายสมหมาย มั่งคั่ง

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางปะกง

พัฒนาจากหลักสูตร (อ้างอิง)

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง | |
|--|--|---|--|---------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำผลิตภัณฑ์อาหารจานเดียว | 1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการการทำอาหารจานเดียวได้ | 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการการทำอาหารจานเดียว | 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน | 30 นาที | - |
| | 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารจานเดียวได้ | 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารจานเดียว | 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ | 30 นาที | - |
| | 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารจานเดียวได้ | 1.3 แหล่งเรียนรู้ | 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก | 30 นาที | - |
| | 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการการทำอาหารจานเดียวได้ | 1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการการทำอาหารจานเดียว | 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ | 30 นาที | - |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง | |
|--|---|--|--|------------------------------|------------------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพ การขายการทำผลิตภัณฑ์อาหารจานเดียว | 2.1 บอกประวัติของการทำอาหารจานเดียวได้ 2.2 บอกอุปกรณ์ในการทำอาหารจานเดียวได้ 2.3 บอกวิธีการทำอาหารจานเดียวได้ | 2.1 ประวัติของการทำอาหารจานเดียว 2.2 อุปกรณ์ในการทำอาหารจานเดียว 2.3 วิธีการการทำอาหารจานเดียว 1.ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ 2.ข้าวคลุกกะปิ 3.สปาเก็ตตี้เพราพริกแห้ง 4.ผัดไทย | 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำอาหารจานเดียว 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำอาหารจานเดียว 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำอาหารจานเดียว พร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำอาหารจานเดียว | 1 ช.ม 1 ช.ม. - | - 30 ช.ม. |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การขายการทำผลิตภัณฑ์อาหารจานเดียว | 3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้ | 3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | 3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาดเช่นการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | 30 นาที | - - |
| 4. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล | 4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบ อาชีพและช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์ | 4.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการขายการทำอาหาร จานเดียว 4.2 ประโยชน์ของการประกอบอาชีพการขายการทำอาหารจานเดียว 4.3 ช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์ | 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากสื่อดิจิทัลในการสืบค้นข้อมูล ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์ | 30 นาที | |
| | | | | 5 ชม. | 35 ชม. |

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การการทำผลิตภัณฑ์อาหารจานเดียว
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ (สามารถรับชมย้อนหลังได้ทางอินเทอร์เน็ต)
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวพรธิดา จันดา)

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมหมาย มั่งคั่ง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการกศน.อำเภอบางปะกง

