

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำอาหารพื้นบ้านอีสาน (ลาบ ส้มตำ) จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re – skill และ up – skill เพื่อนำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการ ของตลาดแรงงาน และ เพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากมีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถาน ประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึก อาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะ ในการ ประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้นเพื่อให้ ผู้ผ่านการ ฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิต ที่ดี ต่อยอด ภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน

อาหารพื้นบ้านอีสาน ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ด้วยมีรสชาติอร่อย หาวัดดูดีการทำได้ง่ายและ หลากหลาย นอกจากนี้ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหารพื้นบ้านอีสาน (ลาบ ส้มตำ) เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และ ความ ต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหา การ ว่างงานในสถานะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ ได้รับไปใช้ ได้จริง ในชีวิตประจำวันต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้คู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพ และการศึกษาดูงาน

3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำอาหารพื้นบ้านอีสาน (ลาบ ส้มตำ)
2. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
3. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
4. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
2. ผู้ที่ไม่ได้ประกอบอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ประเภทของการทำอาหารพื้นบ้านอีสาน (ลาบ ส้มตำ) - วัสดุ อุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำลาบ - ขั้นตอนการทำส้มตำ - วิธีการจัดเก็บ และรักษาคุณภาพ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นในการทำอาหารพื้นบ้านอีสาน(ลาบ ส้มตำ)	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทำอาหารพื้นบ้านอีสาน (ลาบ ส้มตำ) -วิธีการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ ที่เหมาะสมในการทำลาบเปิด	- อธิบายประเภทของทำอาหารพื้นบ้านอีสาน(ลาบ ส้มตำ) - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - อธิบายขั้นตอนการทำลาบ - อธิบายการทำ ส้มตำ - อธิบายวิธีการจัดเก็บ และ รักษาคุณภาพ	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ฝึกทักษะขั้นตอนทำอาหารพื้นบ้านอีสาน (ลาบ ส้มตำ)	เพื่อให้ผู้เรียนให้มีทักษะในการทำอาหารพื้นบ้านอีสาน(ลาบ ส้มตำ)	ทักษะและขั้นตอนการลงมือปฏิบัติตามวิธีทำอาหารพื้นบ้านอีสาน(ลาบ ส้มตำ)	- ฝึกทักษะทำอาหารพื้นบ้านอีสาน(ลาบ ส้มตำ) ตามขั้นตอน - เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนในการทำ		4 ชั่วโมง
3	การตลาดและการจำหน่ายช่องทางการทำอาชีพ	ให้สามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพเดิมสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้นมีช่องทางการขายทางออนไลน์	- วิทยากรให้ความรู้การคิดกำไร ต้นทุน ราคาสินค้าได้อย่างเหมาะสมและหลักการขายการประชาสัมพันธ์สินค้าทางออนไลน์ได้อย่างน่าสนใจ	- วิทยากรอธิบายขั้นตอนให้ความรู้เรื่อง การคิดกำไร ต้นทุน และราคาสินค้าและช่องทางการขายหลักการขายให้น่าสนใจผ่านทางช่องทางออนไลน์	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ / แบบทดสอบ
2. วิทยากร / ภูมิปัญญา
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร ..นางสาวสายธาร บุญเกิด.....

หลักสูตร ..ทำอาหารพื้นบ้านอีสาน(ลาบ ส้มตำ) จำนวน.....5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ..5...ชั่วโมง)

ในวันที่ ..13..กุมภาพันธ์...2568..... เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัด ณหมู่ที่...7...ตำบล...ดอนเกาะกา...อำเภอ...นางน้ำเปรี้ยว...จังหวัด...ฉะเชิงเทรา..

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
13 กุมภาพันธ์ 2568	09.00-09.30 น.	- วิทยากรอธิบายประเภทของทำอาหารพื้นบ้านอีสาน(ลาบ ส้มตำ) - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - อธิบายขั้นตอนการทำลาบ - อธิบายการทำส้มตำ - อธิบายวิธีการจัดเก็บ และ รักษาคุณภาพ	
	09.30-14.30 น.	- ฝึกทักษะการทำลาบตามขั้นตอน - ฝึกการทำส้มตำตามขั้นตอน - เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนในการทำ	
	14.30-15.00 น.	- วิทยากรอธิบายขั้นตอนให้ความรู้เรื่อง การคิดกำไร ต้นทุน และราคาสินค้าและช่องทางการขายหลักการขายให้น่าสนใจผ่านทางช่องทางออนไลน์ - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..... สายธาร บุญเกิด วิทยากร

(..นางสาวสายธาร บุญเกิด..)

วันที่.....