

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำอาหารว่างเพื่อการค้า จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

การทำอาหารว่างเพื่อการค้า เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหาวัสดุได้จากท้องถิ่น ซึ่งการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ฯลฯ จากวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น ต้องใช้ความประณีตในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้น และถือว่าเป็นงานที่สามารถทำได้อย่างต่อเนื่อง เนื่องจากเป็นของใช้ในชีวิตประจำวัน และบางคนสามารถซื้อไปเป็นของฝากของที่ระลึกให้กับเพื่อน ญาติผู้ใหญ่ ในช่วงประเพณีสำคัญ ๆ เช่น วันสงกรานต์ วันขึ้นปีใหม่ เป็นต้น นำไปใช้จัดกระเช้า การจำหน่ายสามารถจำหน่ายตลอดทั้งปี เป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ได้ดี เป็นการลดภาวะโลกร้อน ทั้งนี้ยังสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัวได้อีกทางหนึ่งด้วย และถือว่าเป็นศิลปะอย่างหนึ่งต้องอาศัยการออกแบบ การตกแต่ง การดัดแปลงรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบสนองความต้องการกลุ่มผู้บริโภคหรือตามความต้องการใช้งาน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำอาหารว่างเพื่อการค้าเพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการ

จัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างการแข่งขันให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถทำการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ได้ตามหลักสูตร

๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หัวเรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	ขอบข่ายเนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ๒. ศึกษา ความเป็นเบื้องต้นในการประกอบอาชีพทำการทำอาหารว่างเพื่อการค้า	๒ ชม.	-

ที่	หัวเรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	ขอบข่ายเนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๓. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบ อาชีพการทำอาหารว่าง เพื่อการค้า กับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบ อาชีพ ที่เป็นไปตาม ความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียนเช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น		
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ วิทยาให้ความรู้เรื่องสถานที่ ในการประกอบอาชีพ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ วิทยากรสาธิตพร้อมผู้เรียนการฝึกการทำอาหารว่างเพื่อการค้า และวิทยากรตอบข้อซักถามไปด้วยระหว่างการฝึกเรียน	๑ ชม.	๓๐ ชม.

ที่	หัวข้อเรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	ขอขำยเนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำอาหารว่างเพื่อการค้า	๓.๑ การบริหารจัดการควบคุมการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ๓.๓ อุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำอาหารว่างเพื่อการค้า ๓.๔ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรพองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรพแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงเมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะวิธีการ	๒ ชม.	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวณิรณช วงษ์จินดา

หลักสูตร การทำอาหารว่างเพื่อการค้า จำนวน ๓๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๔ - ๖ , ๙ - ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ศกร.ระดับตำบลเสม็ดเหนือ อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๔ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างเพื่อการค้า ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพ การทำอาหารว่างเพื่อการค้า กับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๕ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๖ สาธิตการการทำคุกกี้	เรียนวันละ ๕ ชม.
๕ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำ สตอเบอร์ชีสพาย ๒. ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓. จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด	เรียนวันละ ๕ ชม.

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ขั้นตอนการฝึกการทำเครปเย็นฝอยทอง ๒. ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓. จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด	เรียนวันละ ๕ ชม.
๙ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ขั้นตอนการฝึกการทำเค้กช็อคโกแลตหน้านิ่ม ๒. ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓. จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด	เรียนวันละ ๕ ชม.
๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ขั้นตอนการฝึกการทำอาลัว ๒. ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓. จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด	เรียนวันละ ๕ ชม.

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำอ้าว(ต่อ)และ การทำเค้กผลไม้ครีมสด ๒. ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้ว จัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนิน กิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบ การตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึก การเรียนรู้ ๓. จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษา สาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการ การตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการ อภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด	เรียนวันละ ๕ ชม.
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำเค้กผลไม้ครีม สด(ต่อ) ๒. ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้ว จัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนิน กิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบ การตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึก การเรียนรู้ ๓. จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษา สาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการ การตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการ อภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด	เรียนวันละ ๕ ชม.

ฉัตรณัฐ วงษ์จินดา

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวฉัตรณัฐ วงษ์จินดา)

วันที่...๒๑...../..พฤษภาคม.../..๒๕๖๘.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม