

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงาน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ทำเป็นขนมเบรกกำหนาย และยังสามารถเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคอนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง)

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วัสดุ/อุปกรณ์การทำอาหารว่าง (ล่าเตียง)	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำอาหารว่าง (ล่าเตียง)	วัสดุ/อุปกรณ์ - อุปกรณ์และในการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) มีดังนี้ เตาย่าง หม้อ ตะหลิว ทัพพี ใบจาก ช้อน - วัสดุในการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) มีดังนี้ ๑. กุ้งสด จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒. หมูบด จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓. ไข่เป็ด จำนวน ๑๐ ฟอง ๔. ไข่ไก่ จำนวน ๑๐ ฟอง ๕. กระเทียมไทย จำนวน ๑ ชีด ๖. พริกไทยดำ จำนวน ๑ ถุง ๗. ผักชี จำนวน ๑ ชีด ๘. หอมหัวใหญ่ จำนวน ๓ ลูก ๙. พริกชี้ฟ้า จำนวน ๒ ชีด ๑๐. ถั่วลิสงบด จำนวน ½ กิโลกรัม ๑๑. น้ำมัน จำนวน ๑ ลิตร ๑๒. น้ำปลา จำนวน ๑ ขวด ๑๓. น้ำตาลปี๊ป จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๔. มัน จำนวน ๑ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์เทคนิคที่ใช้ในการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง)	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง)	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) - สามารถทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) ได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) - ปฏิบัติลงมือการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) ขั้นตอนการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) ๑. โขลก รากผักชี กระเทียม และพริกไทย ให้เข้ากัน แล้วตักขึ้นพักไว้ ๒. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อย ใช้ไฟกลาง นำรากผักชี กระเทียม พริกไทยที่โขลกไว้ลงไปผัดให้หอม ตามด้วยเนื้อกุ้งสับปรุงรสด้วยเกลือ และน้ำตาล ผัดให้เข้ากัน แล้วตักขึ้นพักไว้ ๓. ตอกไข่เปิดใส่ซาม ตีให้เข้ากัน จากนั้นกรองผ่านกระชอนรอบหนึ่ง ๔. ตั้งกระทะ เทฟล่อน ทาน้ำมันบาง ๆ ใช้ไฟอ่อน นำมือจุ่มไข่เปิดที่ตีไว้ ค่อย ๆ โรยลงกระทะ ให้เป็นสาย ไขว้กันไปมาจนเป็นตาข่าย พอไข่สุกให้ตักขึ้นพักไว้ ทำไปเรื่อย ๆ จนไขหมด ๕. นำไข่ตาข่ายที่ทำไว้มาตัดขอบให้เรียบร้อย ใส่ไส้กุ้งตรงกลาง แล้วพับห่อให้เป็นทรงสี่เหลี่ยม ๖. จัดเสิร์ฟโดยตกแต่งด้วยผักชี และพริกชี้ฟ้าแดงซอย พร้อมรับประทาน “ล่าเตียง” จัดเป็นอีกหนึ่งเมนูอาหารไทยโบราณที่มีวิธีทำที่ประณีตบรรจง และประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน ทำให้เป็นอาหารที่ควรค่าแก่การศึกษา และสืบทอดไปสู่คนรุ่นหลังสืบไป	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำอาหารว่าง (ล่าเตียง) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจากเส้น แบบ กศ.ตน ๗(๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวพัชมน ธารรุ่งวิทย์

หลักสูตร การทำอาหารว่าง (ลำเคียง) .จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน องค์การบริหารส่วนตำบลบางแก้ว

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑.วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ช่องทางการประกอบอาชีพใน การทำอาหารว่าง (ลำเคียง) -ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น -อภิปรายร่วมกัน ๑.๒ ทักษะประกอบอาชีพการ ทำอาหารว่าง (ลำเคียง) -วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำอาหารว่าง (ลำเคียง) และ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ -วิทยากรบรรยายและสาธิต -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรตอบข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน ๑.๓ การจัดการและการจำหน่าย - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดคล้อง คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ...๕...ชม.

ลงชื่อ นางสาวพัชมน ธารรุ่งวิทย์ วิทยากร

(นางสาวพัชมน ธารรุ่งวิทย์)

วันที่ ๑๙/ กุมภาพันธ์/๒๕๖๘

หมายเหตุ สถานที่ศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

