

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำอาหารมงคล จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสามง่าม

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้าน ตามความความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผน ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๕๗๐) นโยบายรัฐบาลด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ ที่มุ่งเน้นการพัฒนา เชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะ แรงงานสอดคล้องกับ ความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อน ประเทศ แผนส่งเสริม การเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ ตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะ ความรู้ความสามารถและ สมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการ ศึกษาผ่าน ระบบการศึกษาและการ เรียนรู้ที่มีความหลากหลายยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษา ในระบบ นอกกระบบ และ ตามอัธยาศัยโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัด กิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและ ทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มี คุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้าง อาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มี คุณภาพชีวิตที่ดีจากความสำเร็จข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ดำเนินการจัดกิจกรรม ส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรวิชาการทำอาหารมงคล จำนวน ๙ ชั่วโมง เพื่อเป็นการ พัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการ อบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนชน ที่หลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

หลักสูตรของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และละด้านทรัพยากรพยานมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี : ๑๐ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ : ๒๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

ระยะเวลา

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล จำนวน ๒๕ ชั่วโมง

๑. ประวัติของการทำอาหารมงคล
๒. อุปกรณ์การทำอาหารมงคล
๓. วิธีการทำอาหารมงคล
 - ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ
 - ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - ๓.๓ รูปแบบการทำอาหารมงคล
 - การทำขนมกรัง
 - การทำเม็ดขนุน
 - การทำขนมลูกชุบ
 - การทำลาบหมู
 - การทำขนมจิ้นน้ำยา

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

สื่อการเรียนรู้

๑. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๒. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารมงคล จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคลได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคลได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ ๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	5 ชม.	
๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล	๑. บอกประวัติของการทำอาหารมงคลได้ ๒. บอกอุปกรณ์การทำอาหารมงคลได้ ๓. บอกวิธีการทำอาหารมงคลได้	๑. อุปกรณ์การทำอาหารมงคล ๒. วิธีการทำอาหารมงคล ๒.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๒.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๒.๓ รูปแบบการทำอาหารมงคล - การทำขนมกรง - การทำเมตขุน	๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำอาหารมงคล ๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำอาหารมงคล วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำขนมกรง, การทำเมตขุน,การทำขนมลูกชุบ,การทำลาบหมู,การทำขนมจีนน้ำยา		25 ชม.

		- การทำขนมลูกชุบ - การทำลาบหมู - การทำขนมจิ้นน้ำยา			
๓.การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ การทำอาหารมงคล	๑. สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิด คำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้	๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้ง ร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย ๓. ศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและ แผนการตลาด	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ละดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การ คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการทำอาหารมงคล	5 ชม.	

