

หลักสูตรการทำอาหารที่บ้าน(ต้มแซ่บเนื้อ)

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก

เวลาเรียน 6 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากร ของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก”ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะ ยกกระตบการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ที่มีมั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่งและมืงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและ ระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและ ประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากร มีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการ ดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเอง และครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารที่บ้านเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนมีสรรพคุณมากมาย ในการนำมาใช้เป็น วัตถุดิบที่สำคัญในการประกอบอาหารคาวหวาน โดยใช้วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย สีสันสวยงาม และเป็นพืชสมุนไพรที่นิยมปลูกกันมากของชุมชน นอกจากนี้ยังสามารถยัดเป็นอาชีพอิสระในการ ทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหา สาระภาค ทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้ จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอก ระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้าน ทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และ สิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในเขตอำเภอพนมดงรัก
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลารวม 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การ ทำอาหารที่บ้าน	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การ ทำอาหารที่บ้าน 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำอาหารที่บ้าน2.แหล่งเรียนรู้อาชีพ ด้าน การทำอาหารที่บ้าน	1.พูดคุยกับผู้มีความรู้ และ ประสบการณ์ การประกอบอาชีพ ด้านการทำอาหารที่บ้าน ได้แก่ ต้มแซบเนื้อ 2.จัดกระบวนการ วิเคราะห์ตนเอง สิ่งแวดล้อม และ ความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพ ด้านการทำอาหารที่บ้าน	3	
2	ทักษะการประกอบ อาชีพ การทำอาหารที่บ้าน	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพด้านการ ทำอาหารที่บ้าน(ต้มแซบเนื้อ) 2.2 การทำต้มแซบเนื้อ 2.3 บรรจุภัณฑ์อาหาร	1.ลักษณะประเภท ด้านการทำอาหารที่บ้าน(ต้มแซบเนื้อ) 2.ความปลอดภัย	1.บรรยายให้ความรู้		

3	วิธีการทำอาหาร พื้นบ้าน(ต้มแซ่บ เนื้อ)	1.บอกลักษณะ ประเภท ของอาหารพื้นบ้าน(ต้ม แซ่บเนื้อ)ได้ 2.อธิบายวิธีการ ทำต้ม แซ่บเนื้อได้	1.วิธีการทำต้มแซ่บ เนื้อได้ 2.การออกแบบการ ตกแต่งจานและการ ปรุงรสชาติของ อาหารแต่ละ ประเภท	1.บรรยายให้ความรู้ 2.ฝึกปฏิบัติ		3
4	การจัดการและ การตลาด	1.คิดค่าวัสดุและ กำหนด ค่าบริการได้ 2.ทำบัญชีรับ-จ่าย อย่าง ง่ายได้ 3.อธิบายถึงแหล่งที่มา ของวัสดุและจัดซื้อ มา ใช้ ในการปฏิบัติงานได้ 4.ให้บริการแก่ท้องถิ่น ได้	1.การคำนวณวัสดุ ที่ใช้ 2.การหาแหล่ง วัสดุ และราคา 3.การคิดค่าแรงงาน 4.การทำบัญชี รายรับ-จ่าย	1.บรรยายให้ความรู้ 2.ฝึกปฏิบัติ		

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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