

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาการทำอาหาร  
งานเดี่ยว จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะ ความรู้และวิธีการทำอาหารงานเดี่ยว ซึ่ง  
เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมชุมชน และการตลาดสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตร  
ในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการ  
อนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ฝึกอบรมประชาชนต่อไป

ลงชื่อ.....ภรภัทร์.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวภรภัทร์ มาลาอบ)

ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

**หลักสูตรการทำอาหารจานเดียว**  
**จำนวน 10 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ**

**ความเป็นมา**

ตามนโยบายยุทธศาสตร์และจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ 2567 ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 2.1. เร่งรัดดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อยกระดับทักษะอาชีพของประชาชนผู้มีแรงงาน ข้อ 2.2 พัฒนาทักษะให้ประชาชนเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกชุมชนเพื่อการมีงานทำหลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำอาหารจานเดียว โดยเป็นการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้ชุมชนอยู่อย่างพอประมาณไม่ฟุ่มเฟือย และดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข

อาหารจานเดียว เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย สี สันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นอาหารจานเดียวที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำอาหารจานเดียว เป็นอาชีพอิสระ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

**หลักการ**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง



โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาลิ้น รูปแบบกลุ่มสนใจ  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำอาหารจานเดียว

| เรื่อง   | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา   | การจัดการกระบวนการเรียนรู้                               | จำนวนชั่วโมง |         |
|--|---|---|--|--------------|---------|
|  |   |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารจานเดียว<br><br>2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำอาหารจานเดียวและความต้องการของตลาด<br><br>2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำอาหารจานเดียว | 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำอาหารจานเดียว<br><br>2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์<br>- การเลือกวัตถุดิบ<br>- การเตรียมอุปกรณ์การทำอาหารจานเดียว  | -บรรยาย<br>-แลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>-สาธิต                 | 2            | -       |
| 3.ขั้นตอนการทำอาหารจานเดียว  | 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะสามารถ (การทำอาหารจานเดียว) และนำไปประกอบอาชีพได้   | 3. วัสดุอุปกรณ์การทำอาหารจานเดียว<br>- ข้าว<br>- หมู<br>- พริกไทยขาว<br>- น้ำตาลทราย<br>- น้ำมัน<br>- ผงปรุงรส<br>ขั้นตอนการทำอาหารจานเดียว<br>- โขลกพริกชี้หนู พริกหอม และกระเทียมเข้าด้วยกัน ใส่ น้ำมันลงในกระทะ ใส่ เครื่องที่โขลกไว้ลงไปผัดจนหอม<br>- ใส่หมูและ ปรุงรสด้วยซอส หอยนางรม น้ำตาลทราย และซอสปรุงรส เติมน้ำเปล่า ลงไปเล็กน้อย<br>-สุดท้ายใส่ใบกะเพราลงไป ผัดให้เข้ากัน ตักใส่จาน | -บรรยาย<br>-แลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>-สาธิต<br>-ปฏิบัติจริง | 1            | 5       |

|                  |   |   |  |   |   |
|------------------|---|---|--|---|---|
| บรรณารักษ์       | 4.มีความรู้เกี่ยวกับการ<br>บรรณารักษ์ตกแต่งให้<br>สวยงามน่าสนใจ                         | 4.วิธีการบรรณารักษ์<br>- การบรรจอาหารจานเดียว | - แลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>- สาธิต<br>- ปฏิบัติจริง | - | 1 |
| 5.สรุป อภิปรายผล | 1สรุป อภิปราย<br>แลกเปลี่ยน<br>2.ประเมิน ความรู้<br>ความเข้าใจ<br>3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย | -   | -แลกเปลี่ยนเรียนรู้                              | 1 |   |

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

|            |    |         |
|------------|----|---------|
| จำนวน      | 10 | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี   | 2  | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 8  | ชั่วโมง |

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต / ฝึกปฏิบัติ
3. การศึกษาดูงาน

## สื่อการเรียนรู้

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

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอตามที่กำหนดความสำเร็จของการปฏิบัติ

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอาหารจานเดียว อย่างน้อย 3 ข

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

-