



หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ


หลักสูตรวิชาการทำอาหารตามสั่ง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง

กรมส่งเสริมการเรียนรู้
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาการทำอาหารตามสั่ง จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้ และวิธีการทำอาหารตามสั่ง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมชุมชน และการตลาดสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษาสามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางวรภัทยา เหมะจุลิน)

ครูอาสาฯ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุพนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการทำอาหารตามสั่ง
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ตามนโยบายยุทธศาสตร์และจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ 2567 ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 21. เร่งรัดดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อยกระดับทักษะอาชีพของประชาชนผู้มีแรงงาน ข้อ 2.2 พัฒนาทักษะให้ประชาชนเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกชุมชนเพื่อการมีงานทำหลักสูตร 15 ชั่วโมง วิชาการทำอาหารตามสั่ง โดยเป็นการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้ชุมชนอยู่อย่างพอประมาณไม่ฟุ่มเฟือยและดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข

อาหารจานเดียว เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นอาหารตามสั่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำอาหารตามสั่ง เป็นอาชีพอิสระ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	10 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	3 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารตามสั่ง จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบการทำอาหารตามสั่ง
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจ จำนวน 7 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารตามสั่ง
 - 2.2 การทำอาหารตามสั่ง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย
 - 3.5 การส่งเสริมการขาย
 - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
4. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 4.1 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
 - 4.2 การเขียนโครงการอาชีพ
 - 4.3 การวิเคราะห์โครงการ

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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอาหารงานเดี่ยว อย่างน้อย 3 ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำอาหารตามสั่ง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารตามสั่ง	-เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจการทำอาหารตามสั่ง และเห็นความสำคัญของอาชีพขายอาหารตามสั่ง ที่มีความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารตามสั่ง - ประเภทของอาหารตามสั่ง - ความต้องการบริโภคอาหารตามสั่งในปัจจุบัน	- บรรยาย	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารตามสั่งชนิดต่าง ๆ	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารตามสั่ง - วัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารตามสั่ง 1.ข้าวมะลิ 5.เนื้อไก่ 2.เนื้อหมู 6.น้ำปลา 3.ใบกระเพรา 8.น้ำมันพืช 4.พริกสด - งบประมาณที่ใช้ในการจัดซื้อ - สถานที่ในการจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
3.การทำอาหารตามสั่ง	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำอาหารตามสั่ง ที่จะทำให้ได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำอาหารตามสั่งได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารตามสั่งที่กำหนดไว้ได้	3. การทำอาหารตามสั่ง 3.1 การทำข้าวกะเพราหมูสับ ไช้ดาว 3.2 การทำข้าวกะเพราไก่ไข่ดาว 3.3 การทำข้าวไข่เจียวหมูสับ ขั้นตอนการทำอาหารตามสั่ง 1.หุงข้าวสวย 2.เตรียมหั่นเนื้อหมู หั่นพริกสด ทุบกระเทียม เตรียมใบกระเพรา 3.นำหมูลงผัดปรุงรส ใส่ใบกระเพรา นำไปราดข้าวใส่จาน	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	6
4.การจัดการและการตลาด	4.1.มีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การประชาสัมพันธ์ การขาย	4.1.การจัดการและการตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

	<p>และแปรรูปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า</p> <p>4.2.สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>4.3สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p> <p>4.4 สรุป อภิปราย ชักถาม</p>	<p>-แปรรูปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า</p>		
<p>5.สรุป อภิปราย</p>	<p>1.อภิปราย แลกเปลี่ยน</p> <p>2.สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ</p> <p>3.ชักถาม ตอบ ข้อสงสัย</p>		<p>-แลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	<p>1</p>