

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรวิชาการทำอาหารมงคล จำนวน ๙ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง



## ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผน ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) นโยบายรัฐบาลด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะ แรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อน ประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของ ประเทศ โดยพัฒนาทักษะ ความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับ คุณวุฒิการ ศึกษาผ่าน ระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลายยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของ ผู้เรียน ทั้งการศึกษา ในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัด กิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มี คุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้าง อาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี

จากความสำคัญข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ดำเนินการจัดกิจกรรม ส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรวิชาการทำอาหารมงคล จำนวน ๙ ชั่วโมง เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการ อบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

## หลักสูตรของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

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

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล จำนวน ๑ ชั่วโมง

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

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล จำนวน ๗ ชั่วโมง

๑. ประวัติของการทำอาหารมงคล
๒. อุปกรณ์การทำอาหารมงคล
๓. วิธีการทำอาหารมงคล
  - ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ
  - ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า
  - ๓.๓ รูปแบบการทำอาหารมงคล
    - การทำลาบ
    - การทำผัดเป็ยเขียน
    - การทำปลานึ่งมะนาว

### เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล จำนวน ๑ ชั่วโมง

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

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
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 ๙ ชั่วโมง

| ที่ | เรื่อง                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                     | เนื้อหา                                                                                                                                                        | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                     |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑.  | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล | <p>๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล</p> <p>๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคลได้</p> <p>๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคลได้</p> <p>๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล</p> | <p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ</p> <p>๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ</p> | <p>๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์</p> | ๑ ชั่วโมง    |         |

| ที่ | เรื่อง                                    | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                              | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                         | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                       | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                                           |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๒.  | ทักษะการประกอบ<br>อาชีพการทำอาหาร<br>มงคล | ๑. บอกประวัติของการทำอาหาร<br>มงคลได้<br><br>๒. บอกอุปกรณ์การทำอาหาร<br>มงคลได้<br><br>๓. บอกวิธีการทำอาหารมงคลได้ | ๑. อุปกรณ์การ<br>ทำอาหารมงคล<br><br>๒. วิธีการทำอาหาร<br>มงคล<br>๒.๑ การเลือก<br>วัตถุดิบ<br>๒.๒ แหล่งจำหน่าย<br>สินค้า<br>๒.๓ รูปแบบการ<br>อาหารมงคล<br>- การทำลาบ<br>-การทำผัดโป้ยเซียน<br>-การทำปลานึ่งมะนาว | ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์<br>ในการทำอาหารมงคล<br><br>๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ<br>อาหารมงคล วิธีการทำ และฝึก<br>ปฏิบัติการทำลาบ,การทำผัดโป้ยเซียน<br>และการทำปลานึ่งมะนาว | ๑ ชั่วโมง    | ๖ ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                                                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                           | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๓.  | การบริหารจัดการใน<br>การประกอบอาชีพ<br>การทำอาหารมงคล | <p>๑. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้</p> <p>๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้</p> <p>๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๔. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้</p> | <p>๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน</p> <p>๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด</p> | <p>๑. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย</p> <p>๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๔. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารมงคล</p> | ๑ ชั่วโมง    |         |