

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรผัดไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย จำนวน 4 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

ผัดไทยเป็นเมนูอาหารประจำชาติไทยที่เป็นซิกเนเจอร์ ทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศ อีกทั้งยังมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก เป็นเมนูที่นักท่องเที่ยวที่ได้มาเยือนประเทศไทยจะต้องลิ้มลอง เพราะมีรสชาติที่กลมกล่อมครบรสตามแบบฉบับรสชาติของคนไทย สามารถทานได้ทุกเพศทุกวัย

เมนูผัดไทยเป็นเมนูที่มีอยู่ตามร้านอาหารเกือบทั่วทุกแห่ง ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารไทยในประเทศไทย หรือร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เว็บไซต์ด้านโรงแรมและการท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของโลกจัดอันดับสุดยอดอาหารนานาชาติที่นักท่องเที่ยวนิยมรับประทานมากที่สุดระหว่างเดินทางไปต่างแดน ผัดไทยติดอันดับ 7 ของโลก นับได้ว่าผัดไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ และมีรสชาติที่กลมกล่อม จึงถูกใจทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ อีกทั้งยังมีต้นทุนวัตถุดิบที่ราคาต่ำ หาซื้อได้ง่าย สามารถสร้างรายได้ ได้ง่าย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน ได้เห็นความสำคัญของผัดไทยที่เป็นที่นิยมหลากหลายทั้งคนไทย และต่างชาติรวมถึงวัตถุดิบหาซื้อได้ง่ายต้นทุนต่ำ สามารถสร้างรายได้ ได้ง่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรผัดไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยายขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เตรียมพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วและรุนแรงในยุคปัจจุบัน ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม สิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด ความต้องการของผู้เรียน และนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในข้อที่ 3. ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนเพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน ข้อที่ 3.5 ส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power และสอดคล้องกับนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 – 2568 ข้อที่ 2.6 ผู้เรียนเรียนรู้และมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดหมายหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำผัดไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ประชาชนผู้ที่ไม่มีความรู้
2. ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

โครงสร้างหลักสูตรผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย จำนวน 4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย 1.2 ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารประกอบการเรียนรู้ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพ 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย 2.2 ผู้เรียนสามารถทำผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยายได้ตามขั้นตอน	2.1.จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย 2.2 ขั้นตอนการทำผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย	วิทยากรเป็นผู้บรรยายให้ความรู้สาธิต และฝึกปฏิบัติ ดังนี้ 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนวิธีการทำผลิตไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย	-	3 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 3.2 สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้	3.2 จัดให้ผู้เรียนสำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย 3.3 จัดให้ผู้เรียนคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง ผัดไทยโบราณสูตรต้นตำหรับจากคุณยาย
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

