แบบ กศ.ตน.15

หลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำยำรสเด็ด จำนวน 5 ชั่วโมง
ด้านความคิดสร้างสรรค์
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง

ความเป็นมา

จากนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพ การทำยำรสเด็ด เมนูยำเป็นลักษณะการปรุงอาหารลักษณะหนึ่งของอาหารไทย ที่ใช้การคลุกเคล้าวัตถุดิบหลักที่อาจจะเป็นได้ทั้งเนื้อสัตว์หรือผัก แบบกึ่งสุกกึ่งดิบ หรือแบบดิบผสมเข้ากับเครื่องเทศหรือสมุนไพรสดเพื่อดับกลิ่นคาว ปรุงด้วยน้ำปรุงรสที่มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด อาจทำได้ทั้งการคลุกและการตำ ให้ส่วนผสมเข้ากัน เป็นอาหารที่ทานเล่นและทานเป็นกับข้าว และยังเป็นอาชีพที่ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้างอาชีพโดย สร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนและภาคส่วนอื่นๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้มากขึ้น ตลอดจน ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการธุรกิจอาหาร การทำยำรสเด็ด เป็นอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑.ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1.ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำยำรสเด็ด จำนวน 20 นาที

๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด
๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด
๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์
๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
๑.๓ แหล่งเรียนรู้
๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ

๒.ทักษะการประกอบอาชีพ วิชาการทำยำรสเด็ด จำนวน 4 ชั่วโมง

๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร การทำยำรสเด็ด
๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่
๒.๒.๒ การเตรียมวัสดุ

๒.๒.๓ ธุรกิจอาหาร การทำยำรสเด็ด

๒.๒.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร การทำยำรสเด็ด

๒.๒ ขั้นตอนการทำยำรสเด็ดได้

๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย

๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำยำรสเด็ด จำนวน 20 นาที

3.1 สามารถอธิบาย การจัดการผลิต การทำยำรสเด็ด

- การควบคุมคุณภาพ
- การลดต้นทุนการผลิต
- คุณธรรม จริยธรรม ในการ ประกอบอาชีพ

3.2 สามารถจัดการ การตลาดใน การผลิต ผลิตภัณฑ์ได้

- สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้
- เลือกการประชาสัมพันธ์ให้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
- บอกเทคนิค การขาย
- จัดทำบัญชี ลูกค้าได้

๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน

๔.โครงการประกอบอาชีพวิชาการทำยำรสเด็ด จำนวน ๒๐ นาที

๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ การทำยำรสเด็ด

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ การทำยำรสเด็ด

๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพ การทำยำรสเด็ด

๔.๔ การเขียนโครงการธุรกิจขนมไทย การทำยำรสเด็ด

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของอาชีพ การทำยำรสเด็ด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ, เอกสาร, ใบความรู้
2. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำยำรสเด็ด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำทำยำรสเด็ด 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำทำยำรสเด็ด 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพทำยำรสเด็ด 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำยำรสเด็ด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถ เลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ทิศการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตผล ทางการเกษตร ในรูปแบบที่ เหมาะสมกับตนเอง โดย คำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตาม ฤดูกาล	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด	2.1 สามารถอธิบาย การเตรียมการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ดได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการการทำยำรสเด็ดได้ 2.3 สามารถนำวัตถุดิบ ในชุมชนมา ปรับใช้ในทำยำรสเด็ดได้	2.1 ขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือก วัตถุดิบในการทำยำรสเด็ด เพื่อการค้า 2.1.3 การทำความ สะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่ เกี่ยวข้องในการประกอบ อาชีพการ ทำยำรสเด็ด 2.2 ขั้นตอนผลิตภัณฑ์การทำยำรสเด็ด ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การ เลือกสถาน ประกอบการ และสถานที่จำหน่าย 2.3 จัดทำแผนการฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพ 2.4 ฝึกทักษะการทำยำรสเด็ด ขั้นตอนการทำยำรสเด็ด 1. การคัดสรรวัตถุดิบ 2. การทำความสะอาด 3. ส่วนผสม 4. สาธิต/ปฏิบัติ 5. บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย 6. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือ การจำหน่าย 7 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 8 วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด		4 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด	3.1 สามารถอธิบาย การจัดการผลิต การทำยำรสเด็ด - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต	**3**.1 การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการ การทำยำรสเด็ด 3.1.1 การดูแลรักษา และ	3 3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ จากวิทยาการ/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ 3.1.1 กำหนดและการควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- คุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพ 3.2 สามารถจัดการ การตลาดในการผลิต ผลิตภัณฑ์ได้ - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - บอกเทคนิค การขาย -จัดทำบัญชี ลูกค้าได้ ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน	ควบคุมคุณภาพ การทำยำรสเด็ด 3.1.2 การลดต้นทุน ในการทำการทำยำรสเด็ด - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มทุน 3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด 3.2 การจัดการ การตลาด ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน	ต้องการ 3 .1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่ คุณภาพ คงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - ความคุ้มทุน 3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัด ให้ผู้เรียน 3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูล การตลาด และความต้องการของ ตลาด ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน		
4. โครงการประกอบอาชีพการทำยำรสเด็ด	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ การทำยำรสเด็ด ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ การทำยำรสเด็ด ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำยำรสเด็ด ๔.๔ การเขียนโครงการธุรกิจขนม	4.1 ความสำคัญของ โครงการอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ 4.3 องค์ประกอบ ของโครงการประกอบ อาชีพ 4.4 การเขียน โครงการอาชีพ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง พร้อม	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ไทย วิชาการทำยำรสเด็ด ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของอาชีพวิชาการทำยำรสเด็ด องค์ประกอบได้เหมาะสมและถูกต้อง 4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.5 การประเมิน ความเหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการอาชีพ	จัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ		