

หลักสูตรการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร้อยสำหรับ) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านไร่

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับ การเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร้อยสำหรับ) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน การทำอาหารพื้นบ้าน (แจ่วร้อยสำหรับ) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ) 10 ชั่วโมง

แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การประกอบอาชีพการทำอาหารพื้นบ้าน (แจ่วร่อยสำหรับ)	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำอาหารพื้นบ้าน (แจ่วร่อยสำหรับ) 2.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำอาหารพื้นบ้าน (แจ่วร่อยสำหรับ)	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและทิศทางในการประกอบอาชีพ	30 นาที	-
2.	ทักษะการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ)	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำอาหารพื้นบ้าน (แจ่วร่อยสำหรับ) ได้	1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารพื้นบ้าน (แจ่วร่อยสำหรับ) 2. ขั้นตอนการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ)	1. วิทยากรสาธิตและจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ใช้ในการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ) 2. วิทยากรสาธิตการทำอาหาร	-	9 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ) ได้	-ขั้นตอนการทำ น้ำพริกมะเขือเทศ (แจ่วมะเขือเทศ) - ขั้นตอนการทำ น้ำพริกมะเขือด้าน (แจ่วมะเขือด้าน) -ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาย่าง (แจ่วปลาย่าง) - ขั้นตอนการทำ แจ่วข้าวคั่ว - ขั้นตอนการทำ แจ่วปลาดุก - ขั้นตอนการทำ แจ่วปลาร้า	พื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ) และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ		
3.	การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำอาหารพื้นบ้าน (แจ่วร่อยสำหรับ)	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คัดราคาต้นทุนของการทำอาหารพื้นบ้าน (แจ่วร่อยสำหรับ) ธรรมชาติ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์จุดคุ้มทุนได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ราคาต้นทุนจุดคุ้มทุนในการประกอบอาชีพการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ)	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน
- 3.

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์



(นางเยาวลักษณ์ ป้อมภกรรณ์สวัสดิ์)

รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดอุทัยธานี

ปฏิบัติหน้าที่รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดอุทัยธานี

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านไร่

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านไร่

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรอาชีพการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ) จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....พ.ศ.2567 เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน.....

อำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
..... 2567	09.00 - 15.00 น.	วิทยาการบรรยายให้ความรู้ 1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เบื้องต้นในการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ) 2. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์และการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ) วิทยาการบรรยายให้ความรู้โดยการปฏิบัติจริงผู้เรียนลงมือปฏิบัติ โดยมีวิทยาการให้คำแนะนำ - วิทยาการอธิบายขั้นตอนการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ) สาธิตวิธีการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ)และให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ)	เรียนวันละ 5 ชม.
..... 2567	09.00 - 15.00 น.	วิทยาการบรรยายให้ความรู้โดยการปฏิบัติจริงผู้เรียนลงมือปฏิบัติ โดยมีวิทยาการให้คำแนะนำ - วิทยาการอธิบายขั้นตอนการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ) สาธิตการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ)และให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้าน(แจ่วร่อยสำหรับ)	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../พ.ศ.2567