

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เลือกใส่ 1 รูปแบบ

รูปแบบกลุ่มสนใจ

รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ

รูปแบบกิจกรรมฝึกอบรมประชาชน

รูปแบบการเรียนรู้รายบุคคล

หลักสูตร การทำอาหารเพื่อสุขภาพ

Healthy Cooking

กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวพวงสุวรรณ พันธ์มะม่วง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านบึง

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำอาหารเพื่อสุขภาพ จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ



เกษตรกร



ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์



พาณิชย์กรรมและการบริการ



เฉพาะทาง



อุตสาหกรรม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี



ความเป็นมาของหลักสูตร

หลักสูตรการทำอาหารเพื่อสุขภาพ เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ ความเข้าใจ เห็นถึงความสำคัญเกี่ยวกับการทำอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งเน้นการทำอาหารที่เน้นสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ เพื่อสุขภาพและสามารถนำความรู้ ความสามารถ ไปใช้ประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ วิชาการทำอาหารเพื่อสุขภาพ ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ตอบสนองความต้องการการเรียนรู้ของประชาชนเพื่อการประกอบอาชีพ หรือพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรอาชีพที่เน้นการนำวัสดุมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

จุดมุ่งหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะความชำนาญในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ประชาชนพื้นที่เศรษฐกิจภาคตะวันออก

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 2.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	1. ผู้เรียนสามารถบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 2. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 3. ผู้เรียนสามารถศึกษาจากแหล่งเรียนรู้และแหล่งจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ	1. ความสำคัญในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 2. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 3. แหล่งจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ 4. รูปแบบ วิธีการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญการทำอาหารเพื่อสุขภาพ และให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็น 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันบอกแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันบอกแหล่งจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้เรียนที่จะนำไปใช้ในการประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อมและตามศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการการจัดทำเฉพาะบางส่วน การรับจ้าง เป็นต้น	10 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	1. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหารเพื่อสุขภาพได้ 2. ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งวัตถุดิบได้ 3. ผู้เรียนสามารถทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพ	1. วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 2. การทำอาหารเพื่อสุขภาพ -การทำแซนวิชทูน่า -ปลานิลหนึ่งน้ำจิ้มแจ่ว	1. วิทยากรบรรยายถึงคุณลักษณะ คุณสมบัติ และวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์แต่ละชนิด พร้อมทั้งแสดงตัวอย่างของวัสดุ อุปกรณ์ชิ้นนั้น 2. วิทยากรบรรยายพร้อมยกตัวอย่างสถานที่หรือแหล่งวัตถุดิบ	10 นาที	2.30 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3. วิทยาการสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติออกแบบสร้างสรรค์ชิ้นงานการทำอาหารเพื่อสุขภาพ		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	1. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 2. ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพมาตรฐานของชิ้นงานได้ 3. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการตลาดได้	1. การผลิต 1.1 สํารวจแหล่งทุน 1.2 สํารวจแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น 2. การควบคุมคุณภาพกำหนดมาตรฐานของชิ้นงาน 2.1 ความสวยงาม 2.2 รสชาติดี 3. การตลาด 3.1 การศึกษาข้อมูลวิเคราะห์ความต้องการของตลาด - ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน - แหล่งท่องเที่ยว	1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องการผลิต การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงาน 2. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันกำหนดคุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงานด้านความสวยงาม รสชาติดี 3. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องการตลาดและการศึกษาดูงาน - ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน	10	-

สื่อการเรียนรู้

1. ตัวอย่างชิ้นงาน
2. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการปฏิบัติ
3. ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากชิ้นงาน สวยงามและรสชาติดี

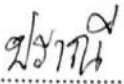
เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60


ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางสาวสุพิชญา คำผิง)
 ครู สกร.ตำบล

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอ
(นางสาวพวงสุวรรณ พันธุ์มะม่วง)


.....ผู้เชี่ยวชาญ(วิทยากร)
(นางปราณี พูลประภา)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา
(นายอนันต์ ปรีชาชาติ)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย
(นางจันทน์ กิ่งไทรงาม)

.....กรรมการและเลขานุการ/งานการศึกษาต่อเนื่อง
(นางสาวอมรา พวงภู)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม