การจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เลือกใส่ 1

<u>รูปแบบกลุ่มสนใจ</u>

รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ

รูปแบบกิจกรรมฝึกอบรมประชาชน

รูปแบบการเรียนรู้รายบุคคล

หลักสูตร อาหารเพื่อสุขภาพ

Healthy food

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 6 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวพวงสุวรรณ์ พันธุ์มะม่วง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านบึง

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร อาหารเพื่อสุขภาพ จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ☑ เกษตรกรรม ☐ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ☐พาณิชยกรรมและการบริการ

☐ เฉพาะทาง ☐ อุตสาหกรรม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี

ความเป็นมาของหลักสูตร

หลักสูตรการทำอาหารเพื่อสุขภาพ เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ ความเข้าใจ เห็นถึงความสำคัญเกี่ยวกับการทำอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งเน้นการทำน้ำพริกกระเจี๊ยบและข้าวเหนียวมูนกระเจี๊ยบ ได้มีการนำวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาลและมีคุณภาพมาใช้เพื่อให้มีผลดีต่อสุขภาพและสามารถนำความรู้ ความสามารถ ไปใช้ประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ วิชาการทำอาหารเพื่อสุขภาพ ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนเพื่อการประกอบอาชีพ หรือพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรอาชีพที่เน้นการนำวัสดุมาสร้างมูลค่าเพิ่ม
3. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน
4. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพที่สามารถนำไปใช้เทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกได้

จุดมุ่งหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะความชำนาญในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนา ออกแบบ และสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่หลากหลาย
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ประชาชนพื้นที่เศรษฐกิจภาคตะวันออก

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	1. ผู้เรียนสามารถบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 2. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 3. ผู้เรียนรู้จักและศึกษาจากแหล่งเรียนรู้แหล่งจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ	1. ความสำคัญในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 2. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 3. แหล่งจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ 4. รูปแบบ วิธีการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญการทำอาหารเพื่อสุขภาพและให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็น 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันบอกแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันบอกแหล่งจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้เรียนที่จะนำไปใช้ในการประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อมและตามศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการการจัดทำเฉพาะบางส่วน การรับจ้าง เป็นต้น	10 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	1. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหารเพื่อสุขภาพได้ได้ 2. ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งวัตถุดิบได้ 3. ผู้เรียนสามารถทำอาหารเพื่อสุขภาพได้	1. วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ 2. การทำอาหารเพื่อสุขภาพ - น้ำพริกกระเจี๊ยบ - ข้าวเหนียวมูนกระเจี๊ยบ	1. วิทยากรบรรยายถึงคุณลักษณะ คุณสมบัติ และวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์แต่ละชนิดพร้อมทั้งแสดงตัวอย่างของวัสดุอุปกรณ์ชิ้นนั้น 2. วิทยากรบรรยายพร้อมยกตัวอย่างสถานที่หรือแหล่งวัตถุดิบ 3. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติออกแบบสร้างสรรค์ชิ้นงาน การทำอาหารเพื่อสุขภาพ	30 นาที	4 ชม. 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	1. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการทำอาหารเพื่อสุขภาพได้ 2. ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพมาตรฐานของชิ้นงานได้ 3. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการตลาดได้	1. การผลิต 1.1 สำรวจแหล่งทุน 1.2 สำรวจแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น 2. การควบคุมคุณภาพกำหนดมาตรฐานของชิ้นงาน 2.1 รสชาติของอาหาร 2.2 การจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม 3. การตลาด 3.1 การศึกษาข้อมูลวิเคราะห์ความต้องการของตลาด - ศูนย์ OTOP - ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน - แหล่งท่องเที่ยว 3.2 การโฆษณาประชาสัมพันธ์ - เว็ปไซต์ อำเภอ จังหวัด - แผ่นพับโฆษณา - ฯลฯ 3.3 การทำบัญชี - การคิดต้นทุน/กำไร - บัญชีรายรับ – รายจ่าย	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการผลิต การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงาน 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันกำหนดคุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงานด้านรสชาติของอาหารและการจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม 3.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการตลาดและการศึกษาดูงาน - ศูนย์ OTOP - ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน - แหล่งท่องเที่ยว 4. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการโฆษณาประชาสัมพันธ์ - การขึ้นเว็ปไซต์ - การทำแผ่นพับ - ฯลฯ 5. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำบัญชี - การคิดต้นทุน/กำไร - บัญชีรายรับ - รายจ่าย	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการเขียนโครงการอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนวางแผนการเขียนโครงการแผนธุรกิจได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเขียนโครงการอาชีพได้เหมาะสมและถูกต้อง 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโครงการอาชีพ การวางแผนและแผนธุรกิจ 1.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 1.2 การวางแผนและการเขียนโครงการ แผนธุรกิจ 1.3 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 1.4 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 2. การเขียนและการประเมินโครงการอาชีพ 2.1 การเขียนโครงการอาชีพ 2.2 การประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของโครงการอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเขียนโครงการอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 5. วิทยากรประเมินโครงการอาชีพ แล้วให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 6. ให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. สูตรอาหาร
2. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและหลังเรียนโดยการสอบถาม
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการประเมินชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอ รสชาติดี

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวณัฐธยาน์ หวังเคียงกลาง)

ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอ

(นางสาวพวงสุวรรณ์ พันธุ์มะม่วง)

.....ผู้เชี่ยวชาญ(วิทยากร)

(นางชัชฎา จันทวงศ์)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา

(นายอนันต์ ปรีชาชาติ)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย

(นางจันทนี กิ่งไทรงาม)

.....กรรมการและเลขานุการ/งานกา

(นางสาวอมรา พวงภู่)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม