

ชื่อหลักสูตร การทำปาท่องเที่ยว จำนวน 3 ชั่วโมง กศน.ตำบลลาดขวาง ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

ความเป็นมา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งยังช่วยเสริมสร้างความสมบูรณ์แข็งแรงต่อร่างกายและเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้คนทุกเพศทุกวัย ด้วยสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้คนไทยในเมืองและชนบทต่างมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น การปรุงและการประกอบอาหารในครัวเรือนเริ่มน้อยลง และหันมาซื้ออาหารสำเร็จรูปเพื่อการบริโภค

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ โดย กศน.ตำบลลาดขวาง ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร“การทำปาท่องเที่ยว” ขึ้น เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม ขึ้นเพื่อการประกอบอาชีพขึ้น และสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่าย
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ในการทำปาท่องเที่ยว
3. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำปาท่องเที่ยวโดยการลงมือปฏิบัติ
4. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำปาท่องเที่ยว
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำปาท่องเที่ยว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 6 คน

กลุ่มสตรีตำบลลาดขวางประชาชนที่ว่างงานต้องการเรียนรู้ ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่ หรือต้องการต่อยอดอาชีพเดิม

ระยะเวลา

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2565

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | การทำปาห้องโก๋ | <ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำปาห้องโก๋ - เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำปาห้องโก๋ - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องวิธีการจัดเก็บขนมกล้วย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสม - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน - กำไรและการกำหนดราคา | <ul style="list-style-type: none"> - วัสดุอุปกรณ์ในการทำปาห้องโก๋ - การเลือกใช้ เลือกซื้อวัสดุในการทำปาห้องโก๋ - เทคนิคและขั้นตอนในการทำปาห้องโก๋ - วิธีการเก็บรักษา - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ - การคำนวณต้นทุนและกำไร - การกำหนดราคาขาย - ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน | <ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรให้ความรู้ เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้ เลือกซื้อวัสดุในการทำปาห้องโก๋ - วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำปาห้องโก๋ - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำปาห้องโก๋ - วิทยากรให้ความรู้ เรื่องวิธีการเก็บรักษาหุ้มห่อ และการเลือกบรรจุภัณฑ์ - วิทยากรประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน | 30 นาที | 2 ชั่วโมง |
| 2 | สรุปองค์ความรู้ ในการทำปาห้องโก๋ของผู้เรียน | <ul style="list-style-type: none"> - เพื่อสรุปองค์ความรู้ ในการทำปาห้องโก๋ของผู้เรียน | ทบทวนองค์ความรู้ที่ได้รับจากการทำปาห้องโก๋ | - วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายสรุปองค์ความรู้ | 30 นาที | - |
| รวมจำนวนชั่วโมง (3 ชั่วโมง) | | | | | 1 ชั่วโมง | 2 ชั่วโมง |

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารวิธีการทำปาห้องโก๋ และสื่อวัสดุของจริง
2. คลิปวิดีโอการทำปาห้องโก๋ชนิดต่าง ๆ
3. หนังสือเมนูการทำปาห้องโก๋

การวัดและประเมินผล

1. แบบทดสอบความรู้
2. แบบประเมินทักษะ
3. ผลงาน/ ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
2. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวัชรชัย มั่นหมาย)

ครู กศน.ตำบลลาดขวาง

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์