แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำขนมดอกจอก จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแปลงยาว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☑ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบลแปลงยาว เป็นเขตนิคมภาคอุส่าหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลแปลงยาว ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำขนมดอกจอก ในครั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ

๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำขนม ดอกจอก

๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำขนมดอกจอก ได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป หมู่ที่ ๓,๑๑ ต.แปลงยาว อ.แปลงยาว จ.ฉะเชิงเทรา

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐

หลักสูตรวิชาชีพ การทำขนมดอกจอก ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชม.	
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพขนมดอกจอก ๒.เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพขนมดอกจอก	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๓.๑ ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด ๓.๑.๑ ร้านค้าขนมดอกจอกแบบรถเข็น	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพขนมดอกจอก ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าขนมดอกจอกท้องตลาดจากสถานที่จริง		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๑.๒ ร้านค้าขนมดอกจอกแบบมีหน้าร้าน ๓.๒ ผู้ประกอบร้านขนมดอกจอกที่ประสบความสำเร็จ	๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบขนมดอกจอกที่ประสบความสำเร็จ ๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้		
		เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพขนมดอกจอกได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	ทิศทางการประกอบอาชีพขนมดอกจอก	๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพขนมดอกจอก ๒. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพขนมดอกจอก		
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพขนมดอกจอก - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก ๑.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		√๓ชม.
	- การทำขนมดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมดอกจอกได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมดอกจอกได้	๒. การทำขนมดอกจอก ๒.๑ ส่วนผสมของขนมดอกจอก ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมดอกจอก ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมดอกจอกได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมดอกจอก	๒.๓ งบประมาณการทำขนมดอกจอก	๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมดอกจอก ๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมดอกจอกของผู้เรียน		
	- การบรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมดอกจอกได้	๓.บรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก ๓.๑ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก ๓.๓การบรรจุขนมดอกจอก	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมดอกจอก ๔. วิทยากรประเมินผลการ		

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้

๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมดอกจอก

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง.....

.

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง .....

หมายเหตุ ๑. สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๒. ขอให้เลือกกลุ่มอาชีพ ลงในแบบ กศ.ตน.๑๕

๓. หากในสถานศึกษาเดียวกันมีชื่อหลักสูตรเดียวกันที่ดำเนินการแล้ว ไม่จำเป็นต้องส่งมาเนื่องจากไม่สามารถอัปโหลดซ้ำกันได้