

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำอาหารขนม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า



ความเป็นมา

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำขนม เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำขนมจัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้และมีทักษะในการทำทองม้วนสดและกวยเตี๋ยวลอดทรงเครื่อง)
๓. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำอาหารขนม</p> <p>๒. ศึกษา ความเป็นเบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัสดุดิบ</p> <p>๓. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์ รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม กับ ผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม(ทองม้วนสดและก้วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง) ได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและก้วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง) ได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและก้วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง) ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำอาหารขนม(ทองม้วนสดและก้วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง)	๑	๘
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม(ทองม้วนสดและก้วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง)	๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนการทำอาหารขนม(ทองม้วนสดและก้วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง) ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์กร	๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่องการบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลงค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ ตลาดของอาชีพ การทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง)</p> <p>๓.๓ สามารถบอก อุปสรรคและความ เสี่ยงของอาชีพ การ ทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง)</p> <p>๓.๔ สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อ เข้าสู่อาชีพ การ ทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง) ให้ ครอบคลุมและมี ประสิทธิภาพสูงสุด</p>	<p>หรือแบบบันทึกการ เรียนรู้</p> <p>๓.๒ จัดให้ผู้เรียน แบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อ ศึกษาสาระข้อมูลจาก ใบความรู้ เรื่อง การ จัดการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และ จัดการอภิปราย แลกเปลี่ยนแนวคิด เพื่อสรุปขั้นตอนที่ ถูกต้องและวิธีการ เหมาะสม</p> <p>๓.๓ ครูสนทนา แลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและ อุปสรรคในการ ประกอบธุรกิจ พร้อม สรุปแนวคิดที่ได้ใน แบบบันทึกการเรียนรู้</p> <p>๓.๔ ครูกำหนดให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ จัดทำแผนการตลาด อย่างง่ายในการนำ อาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อ วางแผนนำไปใช้จริง เมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะ วิธีการ</p>		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิชยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสันติ สุขไพบูลย์)
พนักงานราชการ

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวยุพา จุลแฉ่ง)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางคล้า

หลักสูตรนี้ได้รับความเห็นชอบจากกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอบางคล้าแล้ว

ลงชื่อ)..... กรรมการสถานศึกษา
(นางสาวชุตติกาญจน์ ถาวรเจริญ)