หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ
กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากร ของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ แก้ปัญหาด้านการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน จากแนวทางการดำเนินงานเพื่อสร้างความเข้มแข็งโครงการส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเป็นโครงการสำคัญ ตาม พ.ร.บ.กศน. มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินงานการขับเคลื่อนโครงการ ที่มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๗๙) ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต และนโยบายรัฐบาล นโยบายหลักข้อที่ ๘ การปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนทุกช่วงวัย ในการจัดการศึกษาต่อเนื่องให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน โดยมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มีความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง เห็นความสำคัญและตอบสนองตามนโยบายดังกล่าว และจากการสำรวจความต้องการของกลุ่มประชาชน จึงได้จัดทำโครงการ ในกลุ่มอาชีพคหกรรม หลักสูตรการทำขนมไทยให้กับประชาชนที่มีความสนใจต้องการประกอบอาชีพ มีอาชีพอยู่แล้วต้องการต่อยอดอาชีพเดิม สร้างรายได้ หรือลดรายจ่าย ส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจและทักษะต่างๆตลอดจนการบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจำหน่าย สามารถทำขายสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวมีความมั่นคงในชีวิตและอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

หลักการของหลักสูตร
การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมไทยได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา

๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำขนมไทย เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำขนมไทย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๔ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำขนมไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์การทำขนมไทย	๑. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบ ๒. แหล่งที่มา และการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม	๑. วิทยากรบรรยายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทยและเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบ	๑.๓๐ ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย	๒.๓๐ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
๒	การทำลอดช่องสิงคโปร์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องการทำลอดช่องสิงคโปร์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำลอดช่องสิงคโปร์ได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำลอดช่องสิงคโปร์ ๒. ลงมือปฏิบัติการทำลอดช่องสิงคโปร์	๑.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒.ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแล พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๓	การทำขนมชั้น	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องการทำขนมชั้น ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมชั้นได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมชั้น๒. ลงมือปฏิบัติการทำขนมชั้น	๑.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒.ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อม กับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๔	การทำขนมเทียนแก้ว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำขนมเทียนแก้ว ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเทียนแก้วได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมเทียนแก้ว ๒. ลงมือปฏิบัติการทำขนมเทียนแก้ว	๑.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒.ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อม กับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๕	การทำขนมเม็ดขนุน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำขนมเม็ดขนุน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเม็ดขนุนได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมเม็ดขนุน ๒. ลงมือปฏิบัติการทำขนมเม็ดขนุน	๑.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒.ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อม กับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖	๑. การออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ความสำคัญของตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๓. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า ความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จดจำได้ง่าย ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ ๑.๓ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง