

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำอาหาร-ขนม จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก การพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้อย่างมั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพ ด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัด การศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สำนักงานกศน. ได้ ดำเนินการจัดให้มีโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยมีความเชื่อมั่นว่าโครงการดังกล่าวจะช่วยให้ประชาชนในระดับ ฐานราก ที่มีรายได้น้อย และขาดโอกาสในการเพิ่มรายได้อันเป็นเงื่อนไขสำคัญของการเกิดความเหลื่อมล้ำทาง เศรษฐกิจที่ส่งผลให้ฐานเศรษฐกิจของประเทศไทยไม่เข้มแข็งอย่างที่เป็นอย่างในปัจจุบัน

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำอาหาร-ขนม เพื่อนำความรู้ที่ได้รับ จากการฝึกไปพัฒนา ให้ทำได้ ขายเป็น และการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ และใช้กระบวนการกลุ่มคิด วิเคราะห์ หาแนวทางการจัดจำหน่ายตามความต้องการของตลาดต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเล ที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำอาหาร-ขนมได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา

๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือ ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำอาหาร-ขนม เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๗ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒๘ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำอาหาร-ขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชั่วโมง	
๒	การทำอาหาร-ขนม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำอาหาร-ขนม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำอาหาร-ขนม	๑. ลงมือปฏิบัติการทำอาหาร-ขนม	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒๘ ชั่วโมง
๓	๑. การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๓. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้าความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ ๑.๓ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๕ 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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง