

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำอาหาร ขนม จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมีงานทำอย่างยั่งยืน สำนักงาน กศน.ได้ดำเนินการจัดให้มีโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยมีความเชื่อมั่นว่าโครงการดังกล่าวจะช่วยให้ประชาชนในระดับฐานรากที่มีรายได้น้อยและขาดโอกาสในการเพิ่มรายได้อันเป็นเงื่อนไขสำคัญของการเกิดความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจที่ส่งผลให้ฐานเศรษฐกิจของประเทศไทย ไม่เข้มแข็งอย่างที่เป็นอย่างในปัจจุบัน การจัดการกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนจึงเป็นการจัดการศึกษาให้กับประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม หรือผู้ที่สนใจเพื่อให้มีทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชนท้องถิ่น

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำอาหาร ขนม เพื่อให้ประชาชนที่ว่างงานหรือมีอาชีพอยู่แล้ว หรือต้องการต่อยอดอาชีพเดิม ให้สามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น สามารถทำได้และขายเป็น ซึ่งจะทำให้ประชาชนมีความมั่นคงในชีวิตและอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำอาหาร-ขนมได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา

๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำอาหาร - ขนม เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำอาหาร - ขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การทำอาหาร ขนม	๑. บอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การขายการทำอาหาร ขนม ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ ๓ .บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำอาหาร ขนม ๔. บอกทิศทางพัฒนา การประกอบอาชีพการ ทำอาหาร ขนม	๑.๑ ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำอาหาร ขนม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำอาหาร ขนม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการ ประกอบ อาชีพการทำอาหาร ขนม	- ศึกษาจาก เอกสาร - บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สํารวจ - สอบถาม - สรุป	๑ ชั่วโมง	
๒	ทักษะการประกอบ อาชีพการทำอาหาร ขนม	๑. บอกประวัติของ การทำอาหาร ขนม ๒. บอกอุปกรณ์ใน การทำอาหาร ขนม ๓. บอกวิธีการการ ทำอาหาร ขนม	๒.๑ ประวัติของการทำอาหาร ขนม ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำอาหาร ขนม ๒.๓ วิธีการการทำอาหาร ขนม - การทำน้ำพริกไข่เค็ม - การทำห่อหมก - การทำขนมครองแครง - การทำขนมทองม้วน	- ศึกษาจาก เอกสาร - บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สํารวจ - สอบถาม - สรุป	๓ ชั่วโมง	๓๐ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำอาหาร ขนม	๑. สามารถสํารวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้	๓. การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำอาหาร ขนม	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สํารวจ - สอบถาม - สรุป	๓๐ ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การสืบค้นข้อมูล เกี่ยวกับการ ประกอบทางอาชีพ ในยุคดิจิทัล	๑ ข้อมูลเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพและ ช่องทางในการจำหน่าย สินค้าและบริการแบบ ออนไลน์	๑. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับ การประกอบทางอาชีพในยุค ดิจิทัล	- ศึกษาจาก เอกสาร - บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สำรวจ - สอบถาม - สรุป	๓๐ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และ สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง