

## หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

**ชื่อหลักสูตร** การทำอาหาร - ขนม จำนวน ๓๕ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re - skill และ up - skill เพื่อนำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากมีผู้ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญ ของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดให้มีการฝึกวิชาชีพขึ้น เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้เห็นความสำคัญของการฝึกอาชีพการทำอาหาร - ขนม เพื่อนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปพัฒนาตนเอง ให้ทำได้ ขายเป็น และการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ และใช้กระบวนการกลุ่มคิด วิเคราะห์หาแนวทางการจัดจำหน่ายตามความต้องการของตลาดต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนที่ว่างงานหรือที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิมหรือประชาชนที่รับผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจ สามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลาเรียนหลักสูตรวิชาชีพ การทำอาหาร - ขนม เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง**

ภาคทฤษฎี ๗ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒๘ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำอาหาร - ขนม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำผลิตภัณฑ์อาหาร-ขนม	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหาร-ขนมได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหาร-ขนม	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๑ ช.ม.	-
	๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร-ขนมได้	๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร-ขนม	๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	๑ ช.ม..	-
	๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร-ขนมได้	๑.๓ แหล่งเรียนรู้	๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๓๐ นาที	-
	๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำอาหาร-ขนมได้	๑.๔ ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำอาหาร-ขนม	๑.๔ กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-



## สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง