1.ชื่อหลักสูตร การทำอาหารขนม

2. ระยะเวลาเรียน 35 ชั่วโมง

2.1 ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง

2.2 ภาคปฏิบัติ 30 ชั่วโมง

3. เหตุผลและความจำเป็นของหลักสูตร

ด้วยปัจจุบันได้เกิดภาวะวิกฤตเศรษฐกิจ สถานประกอบการบางแห่งต้องเลิกกิจการ บางแห่งต้องลดจำนวนคนงานและเลิกจ้างงาน มีแรงงานถูกเลิกจ้างบางส่วนกลับคืนสู่ภูมิลำเนา และประสบกับความยากลำบากในการดำรงชีวิตของตนเองและครอบครัว กลุ่มแม่บ้าน สตรี ผู้ว่างงาน ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส เยาวชน และประชาชนทั่วไป ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยเหลือครอบครัวได้ โดยการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์อันเป็นการป้องกันการยุ่งเกี่ยวกับอบายมุข สิ่งเสพติด อีกทั้งยังสามารถใช้ความรู้ไปประกอบอาชีพเลี้ยงชีพได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว โดย กศน.ตำบลสิงโตทอง เห็นความสำคัญและความจำเป็นดังกล่าวจึงได้ร่วมมือกับกลุ่มผู้ว่างงานตำบลสิงโตทอง จัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพ โดยการฝึกอบรมการทำอาหารขนม เพื่อให้ผู้รับบริการสามารถนำความที่ได้ไปประยุกต์ใช้ ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4. จุดมุ่งหมายทั่วไปของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

5. กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ตำบลสิงโตทอง จำนวน 11 คน

6. การนำหลักสูตรไปใช้ การอบรม ✓ ชั้นเรียน ☐ ค่าย ☐ ศึกษาดูงาน

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

7. ผู้เสนอ/ผู้จัดทำหลักสูตร

นางสาวภัทรา เสน่หา

8. ผู้ตรวจเนื้อหา

นางสาวภัทรา เสน่หา

9. พัฒนาจากหลักสูตร (อ้างอิง)

http:// www.horapa.com

หลักสูตรการทำอาหารขนม

จำนวน 35 ชั่วโมง

จุดประสงค์การเรียนรู้	**เนื้อหา**	**ระยะเวลา (ชม.)**	**กิจกรรมการเรียนรู้**	**สื่อ/อุปกรณ์/แหล่งเรียนรู้**	**ประเมินผล**	**หมายเหตุ**
1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารขนม 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องวัสดุอุปกรณ์ในการการทำอาหารขนม สอดแทรกเนื้อหาการตลาด	1. ความหมาย ประเภท และชนิดของอาหารขนม 2.หลักการเลือกเครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารขนมและหลักการตลาด	5 ชม.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - ร่วมกันอภิปรายระหว่างผู้เข้ารับการอบรมกับ วิทยากร	- เอกสารประกอบการบรรยาย -ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารขนม	- สังเกต - สอบถาม	
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำอาหารขนมได้ตามหลักสูตรที่กำหนด	- **การทำขนม** 1.เค้กกล้วยหอม 2.ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 3.ตะโก้ข้าวโพด 4.ขนมปังหน้าไก่ 5.ขนมจีบ 6.วุ้นมะพร้าว 7.เต้าหู้นมสด	30 ชม.	- วิทยากรบรรยาย - สาธิต - ปฏิบัติ	- วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการสาธิตและฝึกปฏิบัติ ใบความรู้/เอกสารประกอบการบรรยาย	- สังเกต - สอบถาม - การปฏิบัติติ - ผลงาน/ชิ้นงาน - แบบประเมินความพึงพอใจ - แบบทดสอบ	

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวภัทรา เสน่หา)
ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายมานิต เดวิเลาะ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสมหมาย มั่งคั่ง)
ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอบางน้ำเปรี้ยว