

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทยใส่ไอเดีย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแปลงยาว

กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบัน เป็นการพัฒนาประชากร ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียม การจัดอาชีพ ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการ จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่ายและตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่ จากข้อมูลสภาพพื้นที่ตำบลหัวสำโรงมีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วจึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด หลักสูตรการทำขนมไทยใส่ไอเดีย จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลหัวสำโรง ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลหัวสำโรง อำเภอแปลงยาว ได้ดำเนินการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทยใส่ไอเดีย เพื่อให้ประชาชนได้มีทักษะและมีแนวทางในการประกอบอาชีพ เป็นรายได้หลักสำหรับผู้ที่ไม่มีงานทำและเป็นรายได้เสริมสำหรับผู้ที่ทำงานประจำ โดยการจัดการศึกษาด้านอาชีพ ผู้เรียนจะได้นำความรู้ไปใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน รวมถึงสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทยใส่ไอเดีย
2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ หรือมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน

เป้าหมาย ผู้พลาดโอกาส

ระยะเวลา

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๒๔ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุ

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. การเลือกใช้วัสดุ

๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุ

เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน

จำนวน ๒๔ ชั่วโมง

- การทำขนมชั้นไอติม

- การทำบัวลอยดอกเดซี่

- การทำซูชิข้าวเหนียวมูล

- การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์

- การทำวุ้นกะทิดอกไม้

- การทำสาคุไส้หมูดอกไม้

เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

จำนวน ๕ ชั่วโมง

การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

๑. การคิดต้นทุน

- การคิดต้นทุนวัสดุ

- การคิดราคาขาย

- การคำนวณกำไร

๒. การจัดจำหน่าย

- การบรรจุ

- การขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมชั้นไอติม	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึกการทำ ขนมชั้นไอติม	การทำขนมชั้น ไอติม - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๒	การทำบัวลอยดอกเดซี่	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำบัวลอยดอก เดซี่	ปฏิบัติการทำ บัวลอยดอกเด ซี่- การเลือก วัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๓	การทำซูชิข้าวเหนียว มุล	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำซูชิข้าว เหนียวมุล	ปฏิบัติการทำซู ชิข้าวเหนียวมุล- การเลือกวัสดุที่ จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๔	การทำขนมไส้ใส่ ประยุกต์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำขนมไส้ใส่ ประยุกต์	ปฏิบัติการทำ ขนมไส้ใส่ ประยุกต์ - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๕	การทำวุ้นกะทิดอกไม้	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำวุ้นกะทิ ดอกไม้	ปฏิบัติการทำวุ้น กะทิดอกไม้ - การเลือกวัสดุที่ จะต้องใช้	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

			- ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- ฝึกปฏิบัติ		
๖	การทำสาकुไส้หมู ดอกไม้	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู ดอกไม้	ปฏิบัติการทำ สาकुไส้หมู ดอกไม้ - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๗	การคิดต้นทุนและการ จัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุน และช่องทาง การจัด จำหน่ายได้	- การคิดต้นทุน วัตถุดิบ - การคิดราคา ขาย - การคำนวณ กำไร	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้	๕ ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมตามสมัยนิยมเพื่อการค้า

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐