

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมฟอยทอง (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสนสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง สกร.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมฟอยทองขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มสตรี

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมฝอยทอง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมฝอยทอง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมฝอยทองได้	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำขนมฝอยทอง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 	<p>1. วิทยากรบรรยายเรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ <p>2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้</p>	30 นาที	
2	การทำขนมฝอยทอง	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมฝอยทองได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมฝอยทองได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมฝอยทองได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม</p>	<p>การทำขนมฝอยทอง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมของการทำขนมฝอยทอง - ขั้นตอนการทำขนมฝอยทอง - การบรรจุภัณฑ์การทำขนมฝอยทอง 	<p>1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมฝอยทอง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมของการทำขนมฝอยทอง - ขั้นตอนการทำขนมฝอยทอง - การบรรจุภัณฑ์ <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมฝอยทอง</p>		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้ 	<p>การบริหารจัดการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 	<p>1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/ การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำขนมฝอยทอง
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ