

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำเค้กหน้าส้ม จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและกาบริการ
- กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ตลอดจนยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมืงานทำอย่าง ยั่งยืน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการศึกษาและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย เป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน เนื่องจากในทุกที่ของชนบทมีการเลี้ยงเป็ดเป็นจำนวนมาก เพื่อให้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นจำนวนมากนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว

ในการนี้ กศน. อำเภอบ้านโพธิ์ ได้คำนึงถึงปัญหาความต้องการดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึง เน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร เพื่อการมีงานทำรวมทั้งส่งเสริมการพัฒนาอาชีพเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้น ไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ ได้จริง

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ในการทำเค้กหน้าส้ม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเค้กหน้าส้ม
๓. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้ ในการทำเค้กหน้าส้ม
๒. มีทักษะในการทำเค้กหน้าส้ม
๓. สามารถเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริงได้
๔. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ ๓๐ นาที ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการสอนการทำเค้กหน้าส้ม	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำเค้กหน้าส้ม ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเค้กหน้าส้ม	- รูปแบบของการทำเค้กหน้าส้ม - อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำเค้กหน้าส้ม - การเลือกวัตถุดิบที่จะนำมาทำการทำเค้กหน้าส้ม	วิทยากรให้ความรู้	๑๐ นาที	
๒.	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำเค้กหน้าส้ม	เพื่อให้ผู้เรียนมีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	วัสดุ/อุปกรณ์	วิทยากรให้ความรู้	๒๐ นาที	-

๓.	ทักษะการทำเค้กหน้า ส้ม	๑ เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะในการทำ เค้กหน้าส้ม	- วิธีการขั้นตอนการทำ -การคัดเลือกวัสดุ -การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - ฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพการ การ ทำเค้ก -กรรมวิธีการทำเค้กหน้า ส้ม -การดูแล/การเก็บ รักษา -บรรจุภัณฑ์ - ดูแลรักษาเพื่อ บริโภค หรือ จำหน่าย	วิทยากร บรรยาย พร้อม สาธิต ให้ผู้เรียน ปฏิบัติตาม ขั้นตอน	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๔.	สรุปทเรียน/องค์ ความรู้	เพื่อทบทวน ความรู้ที่ได้รับจาก การเรียน	ผู้เรียน และวิทยากร สรุปองค์ความรู้ ทบทวน บทเรียนร่วมกัน และ ช่องทางในการประกอบ อาชีพ	วิทยากร บรรยายให้ ความรู้		-

สื่อการเรียนรู้

- แผ่นพับการทำเค้กหน้าส้ม
- แบบทดสอบวัดความรู้ / ใบความรู้ ตามเนื้อหาที่จะออกข้อสอบ

การวัดและประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้
๒. แบบประเมินทักษะ
๓. แบบติดตามผู้เรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน