

หลักสูตรอาชีพ อาหารคาวหวาน จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทางความเป็นมา

อาหารคาวหวาน เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นอาหารคาวหวานที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมของห้างร้าน ซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว และเป็นการเตรียมความพร้อมในการเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก(EEC) Eastern Economic Corridor การทำอาหารคาวหวานเป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเส้นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์ ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่ง

สกร.อำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการทำอาหารคาวหวานในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์ สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำอาหารคาวหวาน เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำอาหารคาวหวาน

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำอาหารคาวหวาน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำอาหารคาวหวาน

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีการรวมกลุ่มและนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปต่อยอดอาชีพในระดับชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป/กลุ่มพัฒนาบทบาทสตรี พื้นที่ตำบลสนามจันทร์

ระยะเวลา ระหว่างวันที่ ๗-๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๖

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำสาकुไส้หมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำสาकुไส้หมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำสาकुไส้หมู	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำสาकुไส้หมู ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำสาकुไส้หมู ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำสาकुไส้หมู ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๒	การทำข้าวคลุกกะปิ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำข้าวคลุกกะปิ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำข้าวคลุกกะปิ	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวคลุกกะปิ ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำข้าวคลุกกะปิ ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำข้าวคลุกกะปิ ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำข้าวคลุกกะปิ ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๓	การทำขนมเทียนแก้ว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมเทียนแก้ว ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเทียนแก้ว	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเทียนแก้ว ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมเทียนแก้ว ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมเทียนแก้ว ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมเทียนแก้ว ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมเทียนแก้ว ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การทำวุ้น ฟรุตสลัด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำวุ้น ฟรุตสลัด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำวุ้นฟรุตสลัด	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำวุ้น ฟรุตสลัด ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการ ทำวุ้นฟรุตสลัด ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำวุ้นฟรุตสลัด ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการทำวุ้นฟรุตสลัด ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ทำวุ้นฟรุตสลัด ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๕	การชุบอัด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการชุบอัด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการชุบอัด	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการชุบ อัด ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการ ชุบอัด ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การชุบอัด ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการชุบอัด ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ชุบอัด ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๖	การทำ ทอดมันกุ้ง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำ ทอดมันกุ้ง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำทอดมันกุ้ง	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ทอดมันกุ้ง ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการ ทำทอดมันกุ้ง ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำทอดมันกุ้ง ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการทำทอดมันกุ้ง ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ทำทอดมันกุ้ง ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๗	ช่องทางการ จัดจำหน่าย สินค้า	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในช่องทางการ จัดจำหน่ายสินค้า - เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะใน ช่องทางการจัดจำหน่าย สินค้า	- การเลือกช่องทางการจัด จำหน่าย - การเลือกบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและขั้นตอนการ ช่องทางการจัดจำหน่าย สินค้า	- วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการจัดจำหน่าย - วิทยากรสาธิตการ ออกแบบโลโก้กลุ่ม	-	๕.๐๐ ชั่วโมง

			- วิธีการกำหนดราคาสินค้า	- ผู้เรียนฝึกการหาช่องทาง การจัดจำหน่าย/การ ออกแบบโลโก้กลุ่ม - วิทยากร/ผู้เรียน ประเมินผลงาน, ชิ้นงานและ กำหนดราคา		
--	--	--	--------------------------	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล/วิทยากร
๒. ตัวอย่างชิ้นงาน
๓. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

วิธีวัดและประเมินผลการเรียน

๑. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี (แบบทดสอบ ๕ ข้อ ข้อละ ๒๐ คะแนน)
๒. การประเมินทักษะ (ระหว่างเรียน ๔๐ คะแนน)
๓. การประเมินชิ้นงาน/ผลงาน (ชิ้นงาน ๑ ชิ้น ๔๐ คะแนน)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน