

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ ภัททอดชุบเกล็ดขนมปัง(ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

**ความเป็นมา**

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดใสสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว เห็นความสำคัญและความจำเป็นดังกล่าวจึงได้จัดทำหลักสูตรภัททอดชุบเกล็ดขนมปังขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ และกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความที่ได้ไปประยุกต์ใช้ ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**จุดมุ่งหมาย**

**เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้**

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

**เป้าหมาย**

กลุ่มคนพิการและผู้ดูแล

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร ไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปังได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	ไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปังได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปังได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปังได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	ไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง-ส่วนผสมของไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง - ขั้นตอนไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง - การบรรจุภัณฑ์ไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง - ส่วนผสมของไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง - ขั้นตอนไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติไม้ทอดชุบเกล็ดขนมปัง		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

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

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

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