

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำกระทงทอง (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดใสสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำกระทงทองขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำกระทงทองได้
2. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำกระทงทอง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำกระทงทอง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกระทงทองได้	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำกระทงทอง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 	<p>1. วิทยากรบรรยายเรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ <p>2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้</p>	30 นาที	
2	การทำกระทงทอง	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำกระทงทองได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกระทงทองได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุกระทงทองได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม</p>	<p>การทำกระทงทอง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมของการทำกระทงทอง - ขั้นตอนการทำกระทงทอง - การบรรจุภัณฑ์กระทงทอง 	<p>1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำกระทงทอง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมของกระทงทอง - ขั้นตอนการทำกระทงทอง - การบรรจุภัณฑ์ <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติกระทงทอง</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. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำกระทงทอง
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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