

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำอาหารขนม (กลุ่มชั้นเรียนวิชาชีพ ๓๑ ชั่วโมง ขึ้นไป)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้นที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมายเช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology ประสานจัดอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นฐานสมรรถนะ ในทักษะอนาคต (Future Skills) ให้กับแรงงานที่กลับภูมิลำเนาในช่วงสถานการณ์ COVID – ๑๙ ยกระดับผลิตภัณ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์อาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย เป็นการอยู่รอดการทำอาหารขนม เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่เกิดเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนในตำบลบางน้ำเปรี้ยว ซึ่งจัดเป็นอาชีพเสริมให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลบางน้ำเปรี้ยว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจได้ฝึกทักษะอาชีพ เพื่อเป็นแนวทางให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว ลดรายจ่ายและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อ การมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำ ผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้น พื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

๑. การทำเค้กกล้วยหอม	จำนวน	๕ ชั่วโมง
๒. การทำก๋วยเตี๋ยววุ้น	จำนวน	๕ ชั่วโมง
๓. การทำตะโก้ข้าวโพด	จำนวน	๕ ชั่วโมง
๔. การทำขนมปังหน้าไก่	จำนวน	๕ ชั่วโมง
๕. การทำขนมจีบ	จำนวน	๕ ชั่วโมง
๖. การทำวุ้นมะพร้าว	จำนวน	๕ ชั่วโมง
๗. การทำเต้าหู้นมสด	จำนวน	๕ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อการเรียนรู้
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน
 - ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำเค้กกล้วยหอม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารขนม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารขนมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของเค้กกล้วยหอม ๕. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากร บรรยาย ให้ความรู้ สาธิต ฝึกปฏิบัติ สอบถาม สรุป	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารขนม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารขนมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ๕. ขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากร บรรยาย ให้ความรู้ สาธิต ฝึกปฏิบัติ สอบถาม สรุป	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การทำตะโก้ข้าวโพด	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารขนม</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารขนมได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ส่วนผสมต่างๆของตะโก้ข้าวโพด</p> <p>๕. ขั้นตอนการทำตะโก้ข้าวโพด</p> <p>๖. วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>วิทยากร</p> <p>บรรยายให้ความรู้</p> <p>สาธิต</p> <p>ฝึกปฏิบัติ</p> <p>สอบถาม</p> <p>สรุป</p>	๑ชั่วโมง	๔ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การทำขนมปังหน้าไก่	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารขนม</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารขนมได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมปังหน้าไก่</p> <p>๕. ขั้นตอนการทำขนมปังหน้าไก่</p> <p>๖. วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>วิทยากร</p> <p>บรรยายให้ความรู้</p> <p>สาธิต</p> <p>ฝึกปฏิบัติ</p> <p>สอบถาม</p> <p>สรุป</p>	๑ชั่วโมง	๔ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๕	การทำขนมจีบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารขนม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำอาหารขนมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมจีบ ๕. ขั้นตอนการทำขนมจีบ ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยาการ บรรยาย ให้ความรู้ สาธิต ฝึกปฏิบัติ สอบถาม สรุป	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖	การทำวุ้นมะพร้าว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารขนม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำอาหารขนมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของวุ้นมะพร้าว ๕. ขั้นตอนการทำวุ้นมะพร้าว ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยาการ บรรยาย ให้ความรู้ สาธิต ฝึกปฏิบัติ สอบถาม สรุป	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๗	การทำเต้าหู้นมสด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารขนม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารขนมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของเต้าหู้นมสด ๕. ขั้นตอนการทำเต้าหู้นมสด ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากร บรรยายให้ความรู้ สาธิต ฝึกปฏิบัติ สอบถาม สรุป	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารขนม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารขนมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของเค้กกล้วยหอม ๕. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๓๐ นาที	
๒	การทำเค้กกล้วยหอม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก	การทำเค้กกล้วยหอม ส่วนผสมของการ	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิต		๔ ชม.

		<p>ส่วนผสมของการทำเค้กกล้วยหอมแต่ละชนิด ได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำเค้กกล้วยหอมได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการทำเค้กกล้วยหอมได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม</p>	<p>- ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>- การบรรจุภัณฑ์</p>	<p>ขั้นตอนการเค้กกล้วยหอม</p> <p>- ส่วนผสมของการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>- ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>- การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม</p>		
๓	การบริหารจัดการ	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย</p> <p>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้</p> <p>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้</p>	<p>การบริหารจัดการ</p> <p>- การกำหนดราคาขาย</p> <p>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>-ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ</p> <p>- การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย</p> <p>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจาก การประกอบอาชีพ</p>	๓๐ นาที	

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำเค้กกล้วยหอม	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารขนม</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารขนมได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ส่วนผสมต่างๆของเค้กกล้วยหอม</p> <p>๕. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>๖. วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้</p> <p>สาธิต</p> <p>ฝึกปฏิบัติ</p> <p>สอบถาม</p> <p>สรุป</p>	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง