

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำเครื่องต้มเย็น (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ของการทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคุณคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีที่สวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานอาหารขนม แสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเครื่องต้มเย็น ขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะการทำเครื่องต้มเย็น
๒. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำเครื่องต้มเย็น
๓. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิปัตร์ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

โครงสร้างหลักสูตรการทำเครื่องตี๋มเย้น

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---|---|--|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเครื่องตี๋มเย้น | เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องตี๋มเย้น | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำเครื่องตี๋มเย้น - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ | ๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ | ๓๐ นาที | |
| ๒ | การทำเครื่องตี๋มเย้น | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำเครื่องตี๋มเย้น แต่ละชนิด ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำเครื่องตี๋มเย้น ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการทำเครื่องตี๋มเย้นได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม | การทำเครื่องตี๋มเย้นส่วนผสมของการทำเครื่องตี๋มเย้น - ขั้นตอนการทำเครื่องตี๋มเย้น - การบรรจุภัณฑ์ | ๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำเครื่องตี๋มเย้น - ส่วนผสมของการทำเครื่องตี๋มเย้น - ขั้นตอนการทำเครื่องตี๋มเย้น - การบรรจุภัณฑ์ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตี๋มเย้น | | ๔ ชม. |
| ๓ | การบริหารจัดการ | - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้ | การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ | ๑. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจาก การประกอบอาชีพ | ๓๐ นาที | |