

หลักสูตรอาชีพทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ จำนวน 3 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาอนุกระบและศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอราชสาส์น

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

1. ความสำคัญและความจำเป็นของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

อาชีพทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับบุคคลและครอบครัวได้อย่างเหมาะสม กศน.อำเภอราชสาส์น จึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ ขึ้น เพื่อใช้สำหรับการจัดกระบวนการเรียนรู้แก่กลุ่มเป้าหมายที่สนใจต่อไป

2. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

3. จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	1.ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	1.ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2. ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้และให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	30 นาที	-	30

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
				2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพทำขนมใส่ไส้ประยุกต์			
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ได้อย่างเหมาะสม 3. ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	1. การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2. การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต 1. หลักการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2. การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ ระบุจุด 3. วิทยากรประเมินผลการเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	2 ชม.	2.30 ชม.

7. สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรบรรยายและสาธิต
2. ตัวอย่างผลงาน

8. การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติจริง

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
3. มีผลงานการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ ที่ถูกต้องและสวยงาม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรัตนภาพร ขอนองบัว)

ครู กศน.ตำบลเมืองใหม่

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายรัชชสิทธิ์ มนต์รี)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอราชสาส์น