

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ สันามชัยเขต

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจ ชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชนสร้างรายได้ ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าการทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่าย ผลผลิตของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนใน ชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการ ประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับ ตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

ดังนั้น สกร.ตำบลลาดกระทิง จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นตำบลลาดกระทิง หลักสูตรการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

หลักการของหลักสูตร

- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์
- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ และเกิดทักษะ สามารถทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ได้

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ได้
- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ขั้นตอนการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ได้	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ -แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ -การจัดเตรียมวัสดุสำหรับการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑	-
๒	ลงมือการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	-เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ได้ -เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ได้	-ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	-ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ -วิทยากรให้คำแนะนำประกอบการฝึกปฏิบัติ	-	๔
๓	การวัดและประเมินผลผู้เรียนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักสูตร	-เพื่อให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	-ดำเนินการประเมินผลผู้เรียน	-ครูและวิทยากรร่วมวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด	-	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๑๐ |
| ๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ | ร้อยละ ๙๐ |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร
๒. มีผลงาน