

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำอาหารขนม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำขนม เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำขนมจัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้และมีทักษะในการทำทองม้วนสดและกวยเตี่ยวหลอดทรงเครื่อง)
๓. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำอาหารขนม</p> <p>๒. ศึกษา ความเป็นเบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัสดุดิบ</p> <p>๓. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์ รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม กับ ผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม(ทองม้วนสด และก้วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง) ได้ ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ในการทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและ ก้วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง) ได้ ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและ ก้วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง) ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำอาหารขนม(ทองม้วนสดและ ก้วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง)	๑	๘
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม(ทองม้วนสด	๓.๑ สามารถบริหารจัดการ ควบคุม วางแผนการทำอาหารขนม(ทองม้วนสด และก้วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง)	๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น เรื่องการบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรม การเพื่อสร้างแนวคิด ในการดำเนินกิจกรรม การเรียนรู้ สรุปลองค์		

				ความรู้ในรูปแบบการ ตอบคำถามจากใบงาน		
--	--	--	--	--	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		และก๋วยเตี๋ยว หลอด ทรงเครื่อง)	<p>๓.๒ สามารถบอก ขั้นตอนและ รายละเอียดการ จัดทำองค์ประกอบ การตลาด สำหรับ การเข้าสู่ตลาดของ อาชีพ การ ทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง)</p> <p>๓.๓ สามารถบอก อุปสรรคและความ เสี่ยงของอาชีพ การ ทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง)</p> <p>๓.๔ สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อ เข้าสู่อาชีพ การ ทำอาหารขนม (ทองม้วนสดและ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ทรงเครื่อง) ให้ ครอบคลุมและมี ประสิทธิภาพสูงสุด</p>	<p>หรือแบบบันทึกการ เรียนรู้</p> <p>๓.๒ จัดให้ผู้เรียน แบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อ ศึกษาระยะข้อมูลจาก ใบความรู้ เรื่อง การ จัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และ จัดการอภิปราย แลกเปลี่ยนแนวคิด เพื่อสรุปขั้นตอนที่ ถูกต้องและวิธีการ เหมาะสม</p> <p>๓.๓ ครูสนทนา แลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและ อุปสรรคในการ ประกอบธุรกิจ พร้อม สรุปแนวคิดที่ได้ใน แบบบันทึกการเรียนรู้</p> <p>๓.๔ ครูกำหนดให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ จัดทำแผนการตลาด อย่างง่ายในการนำ อาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อ วางแผนนำไปใช้จริง เมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะ วิธีการ</p>		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้