

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กวันเกิด จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สำนักงาน สกร. กำหนดนโยบายให้สถานศึกษาในสังกัดจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และบริบทของแต่ละพื้นที่ สร้างผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนโดยจัดให้มีหนึ่งอาชีพเด่น ๑ ตำบล ๑ อาชีพ ด้วยการยกระดับสินค้าของชุมชนให้มีคุณภาพ พัฒนาเป็นอาชีพต้นแบบของ กศน.ตำบล

สกร.อำเภอบ้านโพธิ์ เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน ลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะ ตามที่กำหนดในหลักสูตร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้ว่างงาน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้ก วุ้นกะทิสด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเค้ก วุ้นกะทิสด๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเค้ก วุ้นกะทิสด	๑. ขั้นตอนการทำเค้ก วุ้นกะทิสด๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำเค้ก วุ้นกะทิสด๓. วิทยากรผู้สอน	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> - การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเค้ก วุ้นกะทิสด	๑	๒ ชั่วโมง
				<u>ขั้นปฏิบัติการสอน</u> ๑. อธิบายขั้นตอนการทำ ๒. วิทยากรสาธิตวิธีการทำเค้ก วุ้นกะทิสด ๓. ผู้เรียนทำตามวิทยากร ๔. ผู้เรียนทำได้ถูกต้องตามที่วิทยากรสอน		
		๑. เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน	๑. แบบสังเกตพฤติกรรม การเรียน ๒. แบบติดตามผู้เรียนหลังจบหลักสูตร ๑ เดือน	<u>ขั้นประเมินผล</u> ๑. สังเกตพฤติกรรม การเรียน ๒. สอบถามจากวิทยากร/ผู้เรียน		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
การวัดและประเมินผล

๑. ประเมินชิ้นงาน/ผลงาน
๒. แบบทดสอบความรู้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน