

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กไข่ได้หวัน จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน.ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ด้านที่ 4 การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 4.1 พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เน้น New skill Up - skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ บริบทพื้นที่ และความสนใจ พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่ความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน ลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำเค้กไข่ได้หวัน
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเค้กไข่ได้หวัน
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ ลดรายจ่ายให้ครอบครัว ต่อยอดอาชีพเดิม หรือสร้างรายได้เสริม หรือประกอบอาชีพใหม่

เป้าหมาย

ประชาชนผู้ว่างงาน จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 20 นาที

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 40 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่	1) มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ 2) บอกชื่อสินค้าเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ที่มีขายอยู่ในท้องตลาดได้ 3) มีทักษะในการเลือกไข่ไก่	1) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ 2) ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ในท้องตลาดปัจจุบัน	1) วิทยากรบรรยาย 2) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น	10 นาที	
2.	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้หวัน)	1) มีความรู้และทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์ 2) มีทักษะในการเลือกไข่ไก่	1) การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง 2) การเลือกไข่ไก่ที่มีความสดใหม่ และเหมาะสมกับการทำผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้หวัน) 3) ฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้หวัน)	1) วิทยากรบรรยาย 2) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น	10 นาที	
3	ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้หวัน)	1) มีความรู้ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้หวัน) 2) มีทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้หวัน)	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้หวัน)	1) วิทยากรบรรยายและสาธิต 2) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		2 ชั่วโมง 10 นาที

4.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	1) มีความรู้และทักษะในการจัดจำหน่ายสินค้า	1) การคิดต้นทุน / กำไร 2) การกำหนดราคาขาย 3) การออกแบบแพ็คเกจ 3) วิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OOCC กศน. บ้านโพธิ์	1) บรรยาย 2) ฝึกทักษะการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OOCC กศน. บ้านโพธิ์ 3) ประเมินชิ้นงาน		30 นาที
----	----------------------	---	--	---	--	------------

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ
2. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. แบบทดสอบความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้ทุกวัน)
2. แบบประเมินชิ้นงาน / ผลิตภัณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้ทุกวัน) ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
2. ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ (การทำเค้กไข่ได้ทุกวัน) ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ต่อยอดเป็นอาชีพเสริม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60