

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำขนมกง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญยิ่งเพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สำนักงาน กศน.จึงได้กำหนดภารกิจในการพัฒนาและยกระดับ การจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพให้กับประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยกำหนดหลักการในการจัดทำแผน จัดการศึกษาอาชีพและศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนไว้ว่าต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตรการจัดกระบวนการเรียนรู้อัตนวิสัยทัศน์ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ โดยมุ่งเน้นพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาอาชีพอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง ซึ่งเป็นสถานศึกษาสังกัด สำนักงาน กศน. กระทรวงศึกษาธิการ ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพ โดยเฉพาะการศึกษาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น ที่ใช้เวลาเรียนไม่มากและสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้อย่างรวดเร็ว

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมกง และนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาในด้านการจัดจำหน่ายในรูปแบบของอาหารว่างในงานต่างๆ และใช้กระบวนการกลุ่มคิดวิเคราะห์ หาช่องทางการจัดจำหน่ายและความต้องการ ของตลาด

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านหลักสูตรการทำขนมกง
๒. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำขนมกง เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำขนมกง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
	การทำขนมกง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำขนมกง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมกง	๑. ลงมือปฏิบัติการทำขนมกง ๑.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๑ ชั่วโมง
	๑. การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๓. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้าความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ ๑.๓ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง