

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำอาหาร - ขนม จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการจัดการกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง (รูปแบบชั้นเรียน ๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป) เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำอาหาร - ขนม ซึ่งมีความหลากหลายของชนิดของอาหารและขนมและต้องการที่จะส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียนด้านการทำอาหารขนม เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในสภาวะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำอาหาร-ขนมได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตร การทำอาหาร - ขนม เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒๕ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำอาหาร - ขนม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำอาหาร - ขนม	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำอาหาร-ขนมได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำอาหาร-ขนมได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร-ขนมได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำอาหาร-ขนมได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำอาหาร-ขนม ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำอาหาร-ขนม ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำอาหาร-ขนม	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูล มาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความเป็น ไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. กำหนดทิศทางการพัฒนา การประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและ มีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน	๒ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การกรทำอาหารขนม	๑ บอกประวัติของการทำอาหาร-ขนมได้ ๒. บอกอุปกรณ์ในการทำอาหาร-ขนมได้ ๓. บอกวิธีการทำอาหาร-ขนมได้	๑. ประวัติของการทำอาหาร-ขนม ๒. อุปกรณ์ในการทำอาหาร-ขนม ๓. วิธีการกรทำอาหาร-ขนม ๑. การทำคุกกี้ - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนกรทำ - เทคนิคกรทำ ๒. เค้กกล้วยหอม - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนกรทำ - เทคนิคกรทำ ๓. ขนมฝอยทอง - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนกรทำ - เทคนิคกรทำ ๔. ขนมทองหยอด - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนกรทำ - เทคนิคกรทำ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำอาหาร-ขนม ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำอาหาร-ขนม ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในกาทำอาหาร-ขนม พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำอาหาร-ขนม	๔ ชั่วโมง	๒๐ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การขายกรทำผลิตภัณฑ์อาหาร-ขนม	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายกรกระจายสินค้า	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ ดำเนินการตากระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๒ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. การสืบค้น ข้อมูลเกี่ยวกับ ช่องทางการ ประกอบอาชีพ ในยุคดิจิทัล	๔.๑ ข้อมูลเกี่ยวกับ การประกอบอาชีพและ ช่องทางในการจำหน่าย สินค้าและบริการ แบบออนไลน์	๔.๑ ความสำคัญของ การประกอบอาชีพ การขายการทำอาหาร- ขนม ๔.๒ ประโยชน์ของการ ประกอบอาชีพการขาย การทำอาหาร-ขนม ๔.๓ ช่องทางในการ จำหน่ายสินค้าและ บริการแบบออนไลน์	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากสื่อดิจิทัลในการสืบค้นข้อมูล ความสำคัญ ประโยชน์และ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนิน กิจกรรมการเรียนรู้ ช่องทาง ในการจำหน่ายสินค้าและบริการ แบบออนไลน์	๒ ชั่วโมง	๓ 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 ออกโดยศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง