หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ ขนมปังสังขยา (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว เห็นความสำคัญและความจำเป็นดังกล่าวจึงได้จัดทำหลักสูตรขนมปังสังขยาขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ และกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความที่ได้ไปประยุกต์ใช้ ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย
เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มคนพิการและผู้ดูแล

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร ขนมปังสังขยา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมปังสังขยา	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปังสังขยา ได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ขนมปังสังขยา - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๓๐ นาที	
๒	ขนมปังสังขยา	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมปังสังขยา ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมปังสังขยา ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมปังสังขยาได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	ขนมปังสังขยา-ส่วนผสมของขนมปังสังขยา - ขั้นตอนขนมปังสังขยา - การบรรจุภัณฑ์ขนมปังสังขยา	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนทำขนมปังสังขยา - ส่วนผสมของขนมปังสังขยา - ขั้นตอนการทำขนมปังสังขยา - การบรรจุภัณฑ์ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขนมปังสังขยา		๔ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ – การกำหนดราคาขาย – การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้

๒. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑ .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม

๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในขนมปังสังขยา

๓. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ