

ชื่อหลักสูตรการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงจัดทำโครงการ การทำคู่มือเพื่อสุขภาพ เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจและการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อให้มีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามหลักภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคอนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำคู่มือเพื่อสุขภาพ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำคูกี้เพื่อสุขภาพและการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำคูกี้เพื่อสุขภาพ	<p>- อุปกรณ์และในการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แป้งสาลีตราว่าว ๒ กิโลกรัม - ผงฟู ๑ ขวด - น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม - เกลือ ๑ ถุง - ไข่ไก่ ๗ ฟอง - วานิลลา ๑ ขวด - เนยแท้ ๑ กิโลกรัม - เนยเทียม ๑ กิโลกรัม - แผ่นรองอบ ๑ ก่อง - เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ๑ กิโลกรัม - เมล็ดช็อคโกแลต ๑ กิโลกรัม - ก่องใส่ ๑๐ ก่อง <p>- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ</p> <p>๑. ร่อนแป้งสาลี</p> <p>อเนกประสงค์ ผงฟู เกลือป่น และผงโกโก้เข้าด้วยกัน พักไว้</p> <p>๒. ตีผสมเนยสด น้ำตาลทรายแดง และน้ำตาลทรายขาวให้ขึ้นฟูเล็กน้อย จากนั้นใส่ไข่ไก่ทีละ ๑ ฟอง ผสมให้เข้ากันจนหมด</p> <p>๓. เติมน้ำหอมกลิ่นวานิลลา และส่วนผสมแป้งที่ร่อนเตรียมไว้ลงผสมให้เข้ากัน</p> <p>เติมช็อคโกแลตชิพคลุกเคล้าพอเข้ากัน ตักหยอดลงในน้ำตาลทรายเม็ดเล็กคลุกให้ทั่วแล้วใส่ลงในน้ำตาลทรายป่นคลุกให้ทั่วอีกครั้ง วางเรียงบนถาดที่รองด้วยกระดาษรองอบโรยด้วยช็อคโกแลตและเมล็ดมะม่วงหิมพานต์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคูกี้เพื่อสุขภาพและเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำคูกี้เพื่อสุขภาพในแต่ละขั้นตอน 	๑๕ นาที	

โครงสร้างหลักสูตรการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ ๑๕๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที หรือจนสุก (จะมีเกล็ดสีขาวของน้ำตาลทรายเป็นรอยเห็นได้ชัดเจนว่าสุก) นำออกจากเตา พักไว้ให้เย็น จากนั้นใส่กล่อง			
๒	วิธีการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ - สามารถการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ - ลงมือปฏิบัติการทำคูกี้เพื่อสุขภาพ 	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำคูกี้เพื่อสุขภาพแบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓	การจัดการและการจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
รวม					๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความพึงพอใจของผู้รับการฝึกอบรม
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำคู่มือเพื่อสุขภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรุ่งทิwa กัลยาณมิตร)

ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางบังอร ฝ่ายสัจจา)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ลงชื่อ.....ผู้ให้ความเห็นชอบหลักสูตร

(นายกิตติ พัฒนวิวัฒน์)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



หลักสูตรการทำคุกกี้เพื่อสุขภาพ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดฉะเชิงเทรา

