

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำเค้กวันฝอยทองกะทิสต จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์
~~~~~

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่ม อาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์ เห็นความสำคัญของการจัด การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาส เรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำเค้กวันฝอยทองกะทิสต และการต่อยอดอาชีพเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการทำเค้กวันฝอยทองกะทิสต
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำเค้กวันฝอยทองกะทิสต โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะใน การทำเค้กวันฝอยทองกะทิสต
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปใช้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กวันฝอยทองกะทิสตขายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในตำบลบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำเค้กวัน ฝอยทองกะทิสต	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำเค้ก วันฝอยทองกะทิสต ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำเค้กวัน ฝอยทองกะทิสต	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ เค้กวันฝอยทองกะทิสต ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการ ทำเค้กวันฝอยทองกะทิสต ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำเค้กวันฝอยทอง กะทิสต ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องแนะนำวัสดุ อุปกรณ์ในการทำ และการเลือกใช้ เลือกซื้อวัสดุในการ ทำเค้กวันฝอยทอง กะทิสต ๒. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำเค้ก วันฝอยทองกะทิสต ๓. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑๕ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๒	ช่องทางการ จัดการทางด้าน ตลาด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คำนวณต้นทุนการทำ เค้กวันฝอยทองกะทิสต ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอก วิธีการส่งเสริมการทำ เค้กวันฝอยทองกะทิสต ได้	๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำเค้ก วันฝอยทองกะทิสต - ค่าส่วนผสมการทำเค้กวัน ฝอยทองกะทิสต - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน- กำไร ๓. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้	๑๕ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับการทำเค้กวันฝอยทองกะทิสต

๒. แบบทดสอบวัดความรู้ / ใบความรู้ ตามเนื้อหาที่จะออกข้อสอบ

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้ จำนวน ๑๐ ข้อ
๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศน.ตน.๒๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน