

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การแต่งหน้ามินิเค้ก จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนามชัยเขต

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย และประชาชนในตำบลคูยายหมี มีความสนใจในการฝึกอาชีพการแต่งหน้ามินิเค้ก

ดังนั้น ศก.ตำบลคูยายหมี จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นตำบลคูยายหมี หลักสูตรการแต่งหน้ามินิเค้กขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

หลักการของหลักสูตร

๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการแต่งหน้ามินิเค้ก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ และมีทักษะ สามารถแต่งหน้ามินิเค้ก

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการแต่งหน้ามินิเค้กได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการแต่งหน้ามินิเค้กได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

- | | |
|---------------|-----------|
| ๑. ภาคทฤษฎี | ๑ ชั่วโมง |
| ๒. ภาคปฏิบัติ | ๔ ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตรการแตงหน้ามินิเค้ก

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|---|--|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | ขั้นตอนการแตงหน้ามินิเค้ก | เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการแตงหน้ามินิเค้กได้ | - วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการแตงหน้ามินิเค้ก - แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการแตงหน้ามินิเค้ก - การจัดเตรียมวัสดุสำหรับการแตงหน้ามินิเค้ก | วิทยากรบรรยายให้ความรู้ | ๑ | - |
| ๒ | ลงมือการแตงหน้ามินิเค้ก | - เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการแตงหน้ามินิเค้กได้ - เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการแตงหน้ามินิเค้กได้ | - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการแตงหน้ามินิเค้ก | - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - วิทยากรให้คำแนะนำประกอบการฝึกปฏิบัติ | - | ๔ |
| ๓ | การวัดและประเมินผลผู้เรียนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักสูตร | - เพื่อให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ | - ดำเนินการประเมินผลผู้เรียน | - ครูและวิทยากรร่วมวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด | - | - |

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๑๐
๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๙๐

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร
๒. มีผลงาน