

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำขนมทองหยิบ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอราชสาส์น

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

จากจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายที่มุ่งเน้นการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

ปัจจุบันการจัดการศึกษาอาชีพมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้เศรษฐกิจชุมชนในท้องถิ่น ตลอดจนการเพิ่มขีดความสามารถให้กับประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้มั่นคง มีทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ประชาชนที่เข้าการฝึกอาชีพได้รับความรู้ ทักษะ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และสร้างมูลค่าเพิ่ม ได้

ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลลงน้อย อำเภอราชสาส์น จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญ จึงได้ดำเนินการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรอาชีพการทำขนมทองหยิบ ให้กับประชาชนที่สนใจในพื้นที่ เพื่อสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ที่เน้น สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้า บริการให้เป็นที่ยอมรับของตลาด ตลอดจนเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์และช่องทางการประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง
2. เป็นหลักสูตรที่สามารถเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์และช่องทางการประกอบอาชีพได้
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง สอดคล้องกับบริบท พื้นที่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำขนมทองหยิบ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในอาชีพการทำขนมทองหยิบ
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปต่อยอดอาชีพเดิม สร้างรายได้ และสามารถประกอบอาชีพใหม่ได้

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบ	1. ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบ 2. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการทำขนมทองหยิบ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบ 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การตลาด 1.2.3 กระบวนการผลิต 1.2.4 ความรู้ความสามารถ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบ	30 นาที	-
2.	ทักษะการ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมทองหยิบ	2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมทองหยิบ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิต และฝึกปฏิบัติ	-	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ประกอบอาชีพ การทำขนม ทองหยิบ	2. เพื่อให้ผู้เรียน รู้จักขั้นตอนและ สามารถทำขนมชั้น ใบเตย	2.1.1 อุปกรณ์การทำขนม ทองหยิบ 2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับ การทำขนมทองหยิบ 2.2 ขั้นตอนการทำขนม ทองหยิบ			
3.	การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำขนม ทองหยิบ	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุน กำไร ได้ 3.2 สามารถนำความรู้ ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่ายหรือ เพิ่มรายได้ตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียงได้	3.1 การคำนวณต้นทุน กำไร ในการประกอบ อาชีพ 3.2 การนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่ายหรือเพิ่มรายได้ ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุอุปกรณ์
2. ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90