

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำเค้กขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์
~~~~~

ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์ เห็นความสำคัญของการจัด การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาส เรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรการทำเค้กขนมชั้น และการต่อยอดอาชีพเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการทำเค้กขนมชั้น
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำเค้กขนมชั้น โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะใน การทำเค้กขนมชั้น
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปใช้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กขนมชั้น

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในตำบลบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำเค้กขนมชั้น	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำเค้กขนมชั้น ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเค้กขนมชั้น	๑.วัสดุอุปกรณ์ในการทำเค้กขนมชั้น ๒.การเลือกซื้อวัสดุในการทำเค้กขนมชั้น ๓.เทคนิคและขั้นตอนในการทำเค้กขนมชั้น ๔.ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑.วิทยากรให้ความรู้เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำเค้กขนมชั้น ๒.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำเค้กขนมชั้น ๓.ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑๕ นาที่	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที่
๒	ช่องทางการจัดการทางด้านการตลาด	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการทำเค้กขนมชั้น ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำเค้กขนมชั้น ได้	๑.การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำเค้กขนมชั้น -ค่าส่วนผสมการทำเค้กขนมชั้น -ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค ๒.การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไร ๓.กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที่	-

สื่อการเรียนรู้

๑.แผ่นพับการทำเค้กขนมชั้น

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