

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาหารขนม การทำขนมครกสมุนไพรรและการทำขนมตะโก้ฟักทอง จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้มืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ไตรมาสที่ ๑-๒ หลักสูตรอาหารขนม การทำขนมครกสมุนไพรรและการทำขนมตะโก้ฟักทอง ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนโดยการปฏิบัติจริงในการทำขนมครกสมุนไพรรและการทำขนมตะโก้ฟักทองที่มีความหลากหลายรูปแบบ โดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรอาหารขนม การทำขนมครกสมุนไพรรและการทำขนมตะโก้ฟักทอง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรอาหารขนม การทำขนมครกสมุนไพรรและการทำขนมตะโก้ฟักทอง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรอาหารขนม การทำขนมครกสมุนไพรรและการทำขนมตะโก้ฟักทอง ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา

หลักสูตรอาหารขนม การทำขนมครกสมุนไพรรและการทำขนมตะโก้ฟักทอง ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมครก ขนมไพร์และการทำขนมตะโก้ ฟักทอง	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมครกขนมไพร์และ การทำขนมตะโก้ฟักทอง ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมครกขนมไพร์ และการทำขนมตะโก้ ฟักทอง ๓.เพื่อให้ผู้เรียนบอก แหล่งเรียนรู้การ ประกอบอาชีพการทำ ขนมครกขนมไพร์ ขนมไพร์และการทำขนม ตะโก้ฟักทอง ๔.เพื่อให้ผู้เรียนได้ แบบอย่างการประกอบ อาชีพ การทำขนมครก ขนมไพร์และการทำขนม ตะโก้ฟักทอง	๑.ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ ๒. การประกอบอาชีพ การทำขนมครกขนมไพร์ และการทำขนมตะโก้ ฟักทอง ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่ง เงินทุน ๓.แหล่งเรียนรู้การ ประกอบอาชีพการทำ ขนมครกขนมไพร์ ๓.๑ร้านค้าการทำขนม ครกขนมไพร์ที่มีใน ท้องตลาด ๓.๑.๑ร้านค้าการทำ ขนมครกขนมไพร์แบบ รถเข็น ๓.๑.๒ร้านค้าการทำ ขนมครกขนมไพร์แบบมี หน้าร้าน ๓.๒ กิจการการทำ ขนมครกขนมไพร์ที่ ประสบผลสำเร็จ	๑.ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ ๒.ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น ๓.ผู้เรียนสรุปองค์ ความรู้	๒ ชม.	-	๒
๒	การทำขนมครก ขนมไพร์	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกส่วนผสมของขนมได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนการทำขนม ครกขนมได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำขนมครกขนมไพร์ได้	๑.การทำขนมครก ขนมไพร์ ๒.๑ส่วนผสมของขนม ๒.๒ขั้นตอนการทำ ขนมครกขนมไพร์	๑.ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมครก ขนมไพร์ ๒.วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการทำ ขนมครกขนมไพร์ ๓.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ทำขนมครกขนมไพร์	-	๓ ชม.	๓

		๔.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมครกได้		๔.วิทยาการประเมินผล การทำขนมครก สมุนไพรของผู้เรียน			
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๓.	การทำขนมตะโก้ ฟักทอง	๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมครกสมุนได้ ๔.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมครกสมุนไพรได้ ๕.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมครกได้	๒.การทำขนมตะโก้ ฟักทอง ๒.๑ส่วนผสมของขนม ๒.๒ขั้นตอนการทำขนมตะโก้ฟักทอง	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมตะโก้ ฟักทอง ๒.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมตะโก้ฟักทอง ๓.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมตะโก้ฟักทอง ๔.วิทยาการประเมินผล การทำขนมตะโก้ ฟักทองของผู้เรียน	-	๓ ชม.	๓
๔	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
๕	การขายสินค้าออนไลน์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๑.การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instagram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑.ครู กศน.ตำบล บรรยาย และอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
รวม					๓	๗	๑๐

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. อินเทอร์เน็ต
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๕.ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

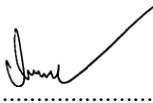
๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน


เงื่อนไขการจบหลักสูตร

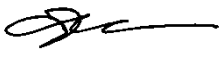
๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิตตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติ หลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางประจจิตร แสงใส)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกรัตน์ บานชื่น)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรอาหารขนม การทำขนมครกสมุนไพรและการทำขนมตะโก้ฟักทอง.....จำนวน.....๑๐.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ เป็นส่วนผสมในการทำขนมครก สมุนไพรและการทำขนมตะโก้ ฟักทอง ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. การทำการค้าออนไลน์ผ่าน ช่องทางต่างๆ line facebookInstagramรวมถึง ช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมครก สมุนไพรและการทำขนมตะโก้ ฟักทอง ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์ ๖. ครู กศน. ตำบล บรรยายและ อธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๓ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๑ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๕. การทำขนมครกสมุนไพร	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ ขนมครกสมุนไพรและการทำขนม ตะโก้ฟักทอง - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๖. การทำขนมตะโก้ฟักทอง	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ การทำขนมตะโก้ฟักทอง - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(.....)
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....