

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำพิซซ่าขนมปัง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนเพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

ในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารอย่างหลากหลาย รวมถึงอาหารที่เรียกว่า พิชซ่า ซึ่งปัจจุบันมีอาหารที่หลากหลายเป็นที่นิยมในกลุ่มของเด็กวัยรุ่น อาชีพการทำพิซซ่าขนมปังสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมสังคม

กศน.อำเภอจอมพระ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพพระยะสั้น กลุ่มสนใจ“การทำพิซซ่าขนมปัง” และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงขององค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช มาใช้ให้คนชุมชนได้ปฏิบัติตาม และให้บังเกิดได้ในชีวิตประจำวันของทุก ๆ คนด้วยการรู้จักการใช้ทรัพยากรภายในชุมชนได้อย่างคุ้มค่า รู้จักการรู้จักรักสามัคคีภายในชุมชนด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการและเหตุผล

๑. เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะในอาชีพต่างๆให้แก่ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจ เพื่อให้สามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมก่อให้เกิดรายได้ต่อครอบครัวต่อไป

๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เป็นการร่วมกันคิด กันท่าและร่วมพัฒนา ก่อให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำการทำพืชชาขนมปัง
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

เป้าหมาย

1. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริม
3. ประชาชนต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางกรประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายพืชชาขนมปัง เพื่อสุขภาพ ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างที่ต้องใช้	-วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างสมาชิก - วิทยากรอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบในการทำพืชชาขนมปัง	๑	
	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ	๑. ขั้นตอนและวิธีการทำพืชชาขนมปัง	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ	๑	
	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจถึงการรวมส่วนผสมเข้าด้วยกันในปริมาณที่พอดี	๑. ขั้นตอนและวิธีการทำพืชชาขนมปัง ๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะ ๓. วิธีการตกแต่ง เพื่อให้เกิดความสวยงามน่ารับประทาน	-ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนวิธีการทำพืชชาขนมปัง		๑

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจถึงการรวมส่วนผสมเข้าด้วยกันในปริมาณที่พอเหมาะ	๑. ขั้นตอนและวิธีการทำพิซซ่าขนมปังเพื่อสุขภาพ ๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะ ๓. วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงามน่ารับประทาน	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำพิซซ่าขนมปัง ๒) ลงมือปฏิบัติ		๒
๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ การบริหารจัดการ ๓.๒ การจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	- การบริหารจัดการการผลิต - การบริหารจัดการการตลาด - การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ - วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	บรรยาย การบริหารจัดการการผลิต การจัดการจัดการการตลาด - จัดให้ผู้เรียนศึกษาการบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้เรียนศึกษา - วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	๑	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำการทำพิซซ่าขนมปัง
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารแหลมหมูที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครูผู้ช่วย |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวภาพิมล ชูสกุล | ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|-------------|
| ๑.นายวัชระ นาคกระแสน์ | ครูชำนาญการ |
|-----------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำพืชชำหน่อมปัง จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายพืชชำหน่อมปัง เพื่อสุขภาพ</p> <p>๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ ต่างที่ต้องใช้</p>	<p>- วิทยาการและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างสมาชิก</p> <p>- วิทยาการอธิบายส่วนประกอบ/ วัตถุดิบในการทำพืชชำหน่อมปัง</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	๑. ขั้นตอนและวิธีการทำพืชชำหน่อมปัง	<p>๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>๑) อธิบายขั้นตอนการทำพืชชำหน่อมปัง</p> <p>๒) ลงมือปฏิบัติ</p>	
วันที่..... เวลา.....	<p>๑. ขั้นตอนและวิธีการทำพืชชำหน่อมปังเพื่อสุขภาพ</p> <p>๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะ</p> <p>๓. วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงามน่ารับประทาน</p>	<p>บรรยาย การบริหารจัดการการผลิต</p> <p>การบริหารจัดการการตลาด</p> <p>- จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้ เรียนศึกษา</p> <p>- วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	<p>- การบริหารจัดการการผลิต</p> <p>- การบริหารจัดการการตลาด</p> <p>- การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์</p> <p>- วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>	<p>บรรยาย การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการการตลาด</p> <p>- จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้ เรียนศึกษา</p> <p>- วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ทราย

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

()

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม