

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ประชาชนในพื้นที่อำเภอสังขะ มีการประกอบอาชีพหลักประกอบอาชีพทางการเกษตรทำนา ทำไร่ ปลูกยางพารา รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จึงได้สำรวจความต้องการทางด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมดอกจอก เนื่องจากเป็นขนมที่นิยมรับประทานและมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมดอกจอกขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้

หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- ๒.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
- ๓.เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมดอกจอก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลัด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒.๓๐	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๓.๓๐	ชั่วโมง
	รวม	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ ขนม ดอกจอก	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ การเลือกซื้อวัสดุที่ใช้ในการทำ ขนมดอกจอก - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม ดอกจอก - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ ขนมดอกจอก - การเลือกซื้อวัสดุที่ใช้ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก 	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับการ ทำขนมดอกจอก	๑	
๒	ช่องทาง การประ กอบอาชีพ การทำ ขนม ดอกจอก	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ของการประกอบ อาชีพ ธุรกิจการทำขนมดอกจอก 	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการทำขนม ดอกจอก - การวิเคราะห์ความ เป็นไปได้ใน การประกอบ อาชีพการทำขนม ดอกจอก - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมดอกจอก - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสัมมนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นและสรุป ความรู้ 	๑	๑
๓	วิธีการ ทำขนม ดอกจอก	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมใน การทำขนมดอกจอก - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม ดอกจอกได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมดอกจอก - วิธีการทำขนมดอกจอก 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยาย และให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำขนมดอกจอก - อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ การทำขนมดอกจอก - วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนม ดอกจอก 		๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	ช่องทาง การ จำหน่าย สินค้า	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจเกี่ยวกับช่องทาง จำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง จำหน่ายสินค้า ๒.จำหน่ายสินค้าผ่านช่องทาง ออนไลน์ เช่น facebook, line	๑.ครูบรรยายให้ ความรู้เรื่องความรู้ เกี่ยวกับช่องทาง จำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและ สาธิตการจำหน่าย สินค้าผ่านช่องทาง ออนไลน์ ๓.ผู้เรียน เรียนรู้และ ปฏิบัติพร้อมกับ วิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๒.๓๐	๓.๓๐
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมดอกจอก
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
https://www.youtube.com/watch?v=STzS_uvbaX๔

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมดอกจอก
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร วิชาการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ <p>การประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก - การขายแบบออนไลน์ <p>ช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> - ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า - ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ - ผู้เรียน เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ 	เรียนวันละ ๖ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....