

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาหารขนม การทำโดนัทจิ๋ว และเค้กกล้วยหอม จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูงมีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้นอีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูงประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียวการสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอรัตนบุรี ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนและฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถในการพัฒนาตนเองโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทักษะสร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตามอีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรีจึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนอำเภอรัตนบุรีการศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)หลักสูตรอาหารขนม การทำโดนัทจิ๋ว และเค้กกล้วยหอม ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการทำโดนัทจิ๋ว และเค้กกล้วยหอม ที่มีความหลากหลายรูปแบบ โดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการ ปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรอาหารขนม การทำโดนัทจิ๋ว และเค้กกล้วยหอม
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรอาหารขนม การทำโดนัทจิ๋ว และเค้กกล้วยหอม
3. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรอาหารขนม การทำโดนัทจิ๋ว และเค้กกล้วยหอม ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา

หลักสูตรอาหารขนม การทำโดนัทจิ๋ว และเค้กกล้วยหอมใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม	๑. ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทาง การประกอบอาชีพการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม และทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ และทิศทางในการประกอบอาชีพ ชั้นสรุป ร่วมแสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน	๓	-	๓
๒	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม	๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๒. สามารถกำหนดราคาขายโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม	๑. การคำนวณต้นทุนในการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๒. การกำหนดราคาขายโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม	๑. วิทยากรบรรยายการคำนวณต้นทุนในการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๒. วิทยากรบรรยายการกำหนดราคาขายโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๓. วางแผนในการจัดจำหน่ายโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม	๑	-	๑
๓	ทักษะการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกส่วนผสมในการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอมได้	๑. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๒. ส่วนผสมของการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๓. การเลือกส่วนผสมการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๔. ขั้นตอนและวิธีการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุมของวิทยากร	-	๖	๖

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๔	การออกแบบและบรรจุภัณฑ์	บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า - จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ การทำโดนัทจิว และเค้กกล้วยหอม	๑	๑	๒
รวม					๕	๗	๑๒

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการทำโดนัทจิว และเค้กกล้วยหอม
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

- วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย
๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
 ๒. ประเมินการปฏิบัติการทำโดนัทจิว และเค้กกล้วยหอม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา


๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
๓. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิตตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคมพ.ศ ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นางประจจิตร แสงใส)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกรัตน์ บานชื่น)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรหลักสูตรอาหารขนม การทำโดนัทจืดและเค้กกล้วยหอม จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการ.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่ เวลา	๑. สำคัญและความเป็นไปได้ของ ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๒. บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพการทำโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม	๑. วิทยาการบรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ และทิศทางในการประกอบอาชีพ ขั้นสรุป ร่วมแสดงความคิดเห็นและ สรุปร่วมกัน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๓ ชม.
วันที่ เวลา	๑. การคำนวณต้นทุนในการทำ โดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๒. การกำหนดราคาขายโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๓. การวางแผนในการจัดจำหน่าย โดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์การ บรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการบรรยายการคำนวณ ต้นทุนในการทำโดนัทจืด และเค้ก กล้วยหอม ๒. วิทยาการบรรยายการกำหนดราคา ขายโดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๓. วางแผนในการจัดจำหน่าย โดนัทจืด และเค้กกล้วยหอม ๔. วิทยาการบรรยายเกี่ยวกับการ ออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์ สินค้า - จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำ บรรจุภัณฑ์การทำโดนัทจืด และ เค้กกล้วยหอม	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๑ ชม.
วันที่ เวลา	การทำโดนัทจืด	- วิทยาการอธิบายและสาธิต การทำโดนัทจืด - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยาการ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรหลักสูตรอาหารขนม การทำโดนัทจีวและเค้กกล้วยหอมจำนวน ๑๒ ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน.....
 สถานที่จัดการ.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่ เวลา	การทำเค้กกล้วยหอม	- วิทยาการอธิบายและสาธิต การทำเค้กกล้วยหอม - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยาการ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ชม.

ลงชื่อ.....ครูกศน.ตำบล
 (.....)
 วันที่.....เดือน..... พ.ศ

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

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

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