

ชื่อหลักสูตร การทำถั่วกระจก จำนวน ๖ ชั่วโมง

ความเป็นมา ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย “Quick Win” ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่

ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศ อาชีวศึกษา การพัฒนา ทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการ เป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิต มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความ เข้าใจในการพัฒนาและต่อยอด ประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผล ให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ใน ชุมชน ต่อไป เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย และสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษา พัฒนาอาชีพ Re-Skill และ Up -Skill และมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ทั้งนี้ให้มีการพัฒนาหลักสูตรที่ หลากหลายและวิธีการที่ทันสมัยสามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง

จุดหมาย

๑. ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ
๒. ให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพเดิมให้พัฒนาสามารถพึ่งพาตนเอง ได้
๓. ผู้เรียนสามารถดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุขตามหลักของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาความรู้ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำขนมถั่วกระจก ” หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๔๐ นาที	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญใน การประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	๑๐ นาที
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพธุรกิจ การประกอบอาหาร	๒. ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพธุรกิจการ ประกอบอาหาร ๒.๑การวิเคราะห์ ตนเอง ๒.๒การวิเคราะห์ ตลาด ๒.๓ การลงทุน/ แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องความ เป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพธุรกิจการประกอบ อาหาร ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ตนเอง ตลาด และ การลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	๑๐ นาที

<p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพ ๕ ชั่วโมง ๒๐ นาที</p> <p>๑ การเตรียมอุปกรณ์</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๑.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	<p>๑๐ นาที</p>	<p>๓๐ นาที</p>
<p>๒. การทำขนมถั่วกระจก</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมถั่วกระจกได้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมถั่วกระจกได้</p>	<p>๒. การทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๒.๒ขั้นตอนการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๒.๓งบประมาณการทำขนมถั่วกระจก</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๔. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมถั่วกระจก</p> <p>๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมถั่วกระจก ของผู้เรียน</p>	<p>๒๐ นาที</p>	<p>๔ ชั่วโมง</p>
<p>๓. การบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้</p>	<p>๓.บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๓ การบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒ วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๔. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน</p>	<p>๑๐ นาที</p>	<p>๑๐ นาที</p>
	<p>รวม</p>			<p>๑ ชม.</p>	<p>๕ ชม.</p>

การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย (Lecture)
๒. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ใบความรู้
๒. การบรรยายและการสาธิต
๓. ใบงาน

การวัดและประเมินผล

การวัดและประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูล และสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถต่อการทำอาหารหวานเพื่อสุขภาพ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่าง ๆ ดังนี้

๑. การสังเกต
๒. การสอบถาม
๓. การตรวจผลงาน/ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ใบลงทะเบียนระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา การเทียบโอน ผู้เรียนที่จบการทำอาหารหวานเพื่อสุขภาพ อาจจะนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน หรืออื่น ๆ ได้ตามหลักเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

