

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมบราวนี่ จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการกำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ "สกร. Learn to Earn" สร้างงานสร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมแก่ครอบครัวได้ ดังนั้นการประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอสังขะ ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมบราวนี่ขึ้น เพื่อมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริงและเกิดทักษะ
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการออกแบบ อุปกรณ์ การเลือกใช้วัตถุดิบ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม

สิ่งแวดล้อม คุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

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

ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓.๓๐ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๕.๓๐ ชั่วโมง
รวม	๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมบราวนี่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมบราวนี่	๑. ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำขนมบราวนี่ ๒. การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมบราวนี่	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมบราวนี่ ๑๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมบราวนี่ ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑	
๒	ขั้นตอนการทำขนมบราวนี่	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบได้อย่างมีคุณภาพ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนและลงมือปฏิบัติการทำขนมบราวนี่ได้	๑. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมบราวนี่ ๒. ขั้นตอนเตรียมการทำขนมบราวนี่	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมบราวนี่ ๒. ผู้เรียน เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	๑	๓
๓	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการ บรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร		๓
๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์เช่น Facebook,Line	๑.ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๑	
รวม					๓	๖
					๙	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำขนมบราวนี่
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=yJ๙T๙Tx๓๐K๔>
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมบราวนี่
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ

ที่ ศธ.๐๗๐๙๘.๑๖ /

วันที่ ๒๐ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)

วิชาการทำขนมบราวนี่ หลักสูตร ๙ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ

ศกร.ระดับตำบลเทพรักษา มีความประสงค์จัดกิจกรรมหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หมวดย่อยจ่ายอื่นกิจกรรมส่งเสริม ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรวิชาการทำขนมบราวนี่ จำนวน ๙ ชั่วโมง ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. รายละเอียดดังนี้ ระหว่างวันที่ ๓๐ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๘ ณ บ้านทับทิมสยาม๐๔ หมู่ ๑๐ ตำบลเทพรักษา อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ดังนั้น ศกร.ระดับตำบลเทพรักษา จึงขออนุมัติหลักสูตร หมวดย่อยจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน พัฒนาอาชีพ ระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชม.) เพื่อใช้ในการจัดกิจกรรมต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและอนุมัติ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางสาวสุพิดา สายสังข์)

วิทยากร

ลงชื่อ.....

(นางสาวกรรณิกา นุกิจ)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....งานการศึกษาต่อเนื่อง

(นางสาวธัญกร ยอดทอง)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวหทัยชนก ชำนิไกร)

นักวิชาการศึกษา

ความเห็นผู้บริหาร

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวสุทธิดา สายสังข์

หลักสูตร วิชาการทำขนมบราวนี่ จำนวน ๙ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๓๐ - ๓๑ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านทับทิมสยาม๐๔ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลเทพรักษา อำเภอสังขะ จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๓๐ ม.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่	เรียน ๙ ชม. (จำนวน ๒ วัน)
	-	- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมบราวนี่	
	๑๖.๐๐ น.	- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์	
		- การคัดเลือกวัสดุ	
๓๑ ม.ค. ๒๕๖๘		การประกอบอาชีพการทำขนมบราวนี่	
		- ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมบราวนี่	
		- การบริหารต้นทุน	
		- การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	
		- ขั้นตอนการทำขนมบราวนี่	
	๐๙.๐๐ น.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	
	-	- ให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	
	๑๒.๐๐ น.	- บรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	
		- เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวสุทธิดา สายสังข์)

๒๐ / ม.ค. / ๒๕๖๘