

หลักสูตร วิชาการทำขนมทาร์ตไข่ จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

๑. ความเป็นมา

ในปัจจุบันการจัดการศึกษาด้านอาชีพ มีความสำคัญมาก เป็นการพัฒนาประชาชน ให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้เกิดกับเศรษฐกิจชุมชน ทำให้ประชาชนได้มีอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้และมีงานทำได้

นโยบายการและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้กำหนดการดำเนินงาน ภายใต้วิสัยทัศน์ คือ “คนไทยได้รับโอกาสการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต อย่างมีคุณภาพ สามารถดำรงชีวิต ที่เหมาะสมกับช่วงวัย สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และมีทักษะที่จำเป็นในโลกศตวรรษ ที่ ๒๑” มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการ บริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ในสภาวะเศรษฐกิจที่ตกต่ำ จะเป็นการช่วยแก้ปัญหาการว่างงาน ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน ได้ ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้ส่งเสริมการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาด้านอาชีพเพื่อการมีงานทำ จึงจัดทำหลักสูตร วิชาการทำขนมทาร์ตไข่ ให้เป็นทางเลือกหนึ่งที่ช่วย ให้ผู้เรียน มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จากการ ประกอบอาชีพหลัก หรือผู้ที่ว่างงาน ต่อไป

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพ ของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. เน้นการฝึกปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมทาร์ตไข่

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทาร์ตไข่ ได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

๕. ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมทาร์ตไข่
๒. ทักษะการทำขนมทาร์ตไข่
๓. การบริหารจัดการตลาดการทำขนมทาร์ตไข่
๔. การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
๒. การบรรยาย
๓. ฝึกปฏิบัติจริง
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากร
๓. ใบความรู้
๔. อุปกรณ์การเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

๑๐. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

๑๒. การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมทาร์ตไข่ จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมทาร์ตไข่	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมทาร์ตไข่ ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมทาร์ตไข่ได้ ๑.๓ เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมทาร์ตไข่ได้	๑.๑ ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมทาร์ตไข่ ๑.๒ วัสดุอุปกรณ์การทำขนมทาร์ตไข่ ๑.๓ ทิศทางในการเลือกประกอบอาชีพการทำขนมทาร์ตไข่	๑.๑ วิทยากรอธิบายความสำคัญ การเลือกช่องทาง ความพร้อม และวัสดุอุปกรณ์การทำขนมทาร์ตไข่ ๑.๒ วิทยากรอธิบายธุรกิจในตัวผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้ ๑.๓ วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นในการทำขนมทาร์ตไข่	๓๐ นาที	
๒. ขั้นตอนการทำขนมทาร์ตไข่	๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำขนมทาร์ตไข่ ได้ ๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมทาร์ตไข่ ได้ ๒.๓ เพื่อแนะนำแนวทางให้ผู้เรียนสามารถประกอบธุรกิจ โดยการผลิตสินค้าด้วยตนเองได้	๒.๑ วิธีการเตรียมการทำขนมทาร์ตไข่ ๒.๒ แนวทางการประกอบธุรกิจโดยการผลิตสินค้าด้วยตนเอง ๒.๓ ฝึกปฏิบัติการทำขนมทาร์ตไข่	๒.๑ วิทยากรอธิบายวัสดุ/ขั้นตอนการทำขนมทาร์ตไข่ ๒.๒ วิทยากรสาธิตการทำขนมทาร์ตไข่ การผสมส่วนผสมของแป้ง นมและไข่ การอบขนม ๒.๓ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมทาร์ตไข่ โดยมีวิทยากรเป็นผู้แนะนำ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

๓. การบริหารจัดการตลาด การทำขนมทาร์ต ไข่	๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบริหารจัดการ ตลาดการทำขนมทาร์ต ไข่ได้ ๓.๒ เพื่อให้ผู้เรียน สามารถจัดการตลาด ในการทำขนมทาร์ตไข่ ได้	๓.๑ การบริหารจัดการ ในการทำขนมทาร์ตไข่ ๓.๒ การบริหารจัดการ ตลาด แหล่งจำหน่าย ๓.๓ การคิดคำนวณ ราคาต้นทุน-กำไร ราคาจำหน่าย ของขนม ทาร์ตไข่	๓.๑ วิทยากรอธิบายแหล่ง จำหน่ายการตลาด ๓.๒ วิทยากรอธิบายยกตัวอย่าง การคำนวณ ราคาต้นทุน-กำไร ราคาจำหน่าย ๓.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณ ราคาต้นทุน-กำไร ราคาจำหน่าย	๓๐ นาที	๓๐ นาที
--	--	---	---	------------	------------

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมทาร์ตไข่ จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง/นาที	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. การจัดจำหน่าย ขนมทาร์ตไข่	๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียน มี ความรู้ ความเข้าใจ ความหมาย ความสำคัญ ของ ช่องทางการจัด จำหน่ายสินค้า ๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียน เลือกช่องทางการ จำหน่ายสินค้าได้อย่าง เหมาะสม	๔.๑ ความหมาย ความสำคัญ ของ ช่องทางการจัดจำหน่าย ๔.๒ ช่องทางการ จำหน่ายสินค้า เช่น ตลาดนัดตลาดชุมชน, ร้านค้าปลีก,ออนไลน์, เพจ,เฟซบุ๊ก	๔.๑ วิทยากรอธิบายความหมาย ความสำคัญ ของช่องทางการจัด จำหน่าย ๔.๒ วิทยากรอธิบาย และ ยกตัวอย่าง ช่องทางการจำหน่าย สินค้า เช่น ตลาดนัดตลาดชุมชน, ร้านค้าปลีก,ออนไลน์,เพจ,เฟซบุ๊ก	๓๐ นาที	

(นางทักษกร กรุณวงศ์)

พรหมจรรย์)

ครู

(นางกิตติยา เจริญธัญญากร)

ครู กศน.ตำบลหนองปลิง

วิทยากร

(นางสาวสรณ์สิริ

อนุมัติ