

หลักสูตรวิชาอาหาร ขนม (การทำขนมคุกกี้/ขนมหม้อสุ้มกระดุกอ่อน)

หลักสูตร 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ในชุมชน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก"ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและ ชีตความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกันศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนในระดับภูมิภาค ฮาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่ง ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาด้วยวิธีต่างๆ เพื่อความอยู่รอดต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาค ทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป 1.

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

รวมจำนวน 10 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร (การทำแหนมตุ้ม)
3. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร (การทำแหนมหมูกระดูกอ่อน)
4. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 อธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำแหนมตุ้ม/ แหนมส้มกระดูกอ่อน	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมตุ้ม/แหนมส้มกระดูกอ่อน	1	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	<p>2.1 อธิบาย ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ การทำแหนมตุ้ม การทำแหนมตุ้ม/แหนมส้มกระดุกอ่อน</p> <p>.2 อธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำแหนมตุ้ม</p> <p>2.3 ขั้นตอน วิธีการทำแหนมตุ้ม</p> <p>2.4. อธิบายการจัดหา หรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย</p>	<p>1.ลักษณะประเภทของการทำแหนม ดังนี้</p> <p>- วิธีการและขั้นตอนการทำแหนมหมูตุ้ม</p> <p>2 การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำแหนมตุ้ม</p> <p>3 ความสะอาด และความปลอดภัย</p>	<p>1.วิทยากรอธิบาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ</p> <p>1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำแหนมตุ้ม</p> <p>2. วิทยากรสาธิตขั้นตอน วิธีการทำแหนมตุ้ม</p> <p>2.1 การหุงข้าวสุก</p> <p>2.2 การสับเนื้อหมู/การหั่นหนังหมูตุ้มสุก</p> <p>2.3 การตำเครื่องส่วนผสมต่างๆ</p> <p>2.4 การผสมเครื่องปรุง และการปรุงรสชาติ</p> <p>2.5 การบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย</p>		4
3	ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	<p>2.1 อธิบาย ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ การทำแหนมหมูส้ม กระดุกอ่อน</p> <p>2.2 อธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบ</p>	<p>1.ลักษณะประเภทของการทำแหนม ดังนี้</p> <p>- วิธีการและขั้นตอนการทำแหนมหมูส้ม กระดุกอ่อน</p> <p>2 การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำแหนมหมูส้มกระดุกอ่อน</p>	<p>1.วิทยากรอธิบาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ</p> <p>1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำหมูส้มกระดุกอ่อน</p> <p>2. วิทยากรสาธิตขั้นตอน วิธีการทำแหนมหมูส้มกระดุกอ่อน</p> <p>2.1 การหุงข้าวสุก</p> <p>2.2 การสับหมู / การหั่นกระดุกหมู</p>		4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การทำแหมมหมูส้ม กระจุกอ่อน 2.3 ขั้นตอน วิธี การทำแหมมต้ม 2.4. อธิบายการ จัดหา หรือการ บรรจุหีบห่อได้ อย่างเหมาะสมและ การคิด การคิดต้นทุน กำไร จากการจำหน่าย	3 ความสะอาด และ ความปลอดภัย	2.3 การดำเครื่องส่วนผสมต่างๆ 2.4 การผสมเครื่องปรุง และการ ปรุงรสชาติ 2.5 การบรรจุหีบห่อได้อย่าง เหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไร จากการจำหน่าย		
4	ช่องทางการ จัดการตลาด และ การขายออนไลน์	1 อธิบายช่องทาง การจัดการตลาด และการขาย ออนไลน์	1.ช่องทางการจัดการ ตลาด และการขาย ออนไลน์	1.วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับ ผู้รับบริการ 2.วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์ 3.ผู้รับบริการฝึกปฏิบัติการขาย ออนไลน์ 4.วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกัน สรุปองค์ความรู้	1	
				รวม 10 ชั่วโมง	2	8

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/
ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

.....งานหลักสูตร
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางกชกร มหิมา)
ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษานอกระบบฯ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายจรัญ จ่องบุญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอพรานกระต่าย
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอพรานกระต่าย

