

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ วิชาอาหาร ขนม (การทำปลายอ การทำขนมปลาบด) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทรายทองวัฒนา



ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มีช่องทางในการขยายอาชีพ ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาด้านอาชีพ เพื่อให้สถานศึกษาจัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

การทำอาหาร ขนม เป็นอาชีพที่ชุมชนสามารถเรียนรู้ได้ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพ หรือนำไปใช้เพื่อลดรายจ่ายของตนเองและชุมชนได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทรายทองวัฒนา จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรการทำอาหาร ขนม วิชา การทำปลายอ การทำขนมปลาบด เพื่อมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้และมีอาชีพที่มั่นคง

หลักการของหลักสูตร

นโยบายการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการจัดสรรงบประมาณเกี่ยวกับการขยายโอกาสในการเข้าถึงบริการ การศึกษาและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตร วิชาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

อาชีพการทำอาหาร ขนม วิชา การทำปลายอ การทำขนมปลาบด ถือเป็นอาชีพหนึ่ง ที่สามารถทำเป็นอาชีพหลัก และอาชีพเสริม สร้างงาน สร้างรายได้ ให้กับ ครอบครัวได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการพัฒนาหลักสูตรวิชาอาหาร ขนม (การทำปลายอ การทำขนมปลาบด) กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับสภาพบริบทของชุมชน และวิถีของชุมชน
2. มุ่งพัฒนาประชาชนอำเภอทรายทองวัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะ วิชาอาหาร ขนม (การทำปลายอ การทำขนมปลาบด)
2. มีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ผู้ไม่มีอาชีพ

ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

รวม 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	วิชาการทำ ปลายอ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ 1. มีความรู้พื้นฐานเรื่อง การทำปลายอ 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ จำเป็นในการทำ ปลายอและเก็บรักษาได้ อย่างถูกต้อง - อธิบายและปฏิบัติการ ทำปลายอได้	1. ความรู้พื้นฐานเรื่อง การทำปลายอ 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำปลายอ 3. สาธิตการทำปลายอ 4. ฝึกปฏิบัติการทำ ปลายอ 5. การพัฒนาคุณภาพ ปลายอและการตลาด 6. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงาน	1. วิทยากรบรรยายความรู้ พื้นฐานเรื่องการทำปลายอ 2. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์และการใช้วัตถุดิบในการ ทำปลายอ 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำ ปลายอ และให้ผู้เรียนปฏิบัติ - การเตรียมเครื่องทำปลายอ - การทำปลายอ 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง - เทคนิคการทำปลายอ - การบรรจุภัณฑ์ - การตลาด/การจำหน่าย	1	4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	วิชาการทำ แหนมปลาบด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ 1. มีความรู้พื้นฐานเรื่อง การทำแหนมปลาบด 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ จำเป็นในการทำ แหนมปลาบดและเก็บ รักษาได้อย่างถูกต้อง - อธิบายและปฏิบัติการ ทำแหนมปลาบดได้	1. ความรู้พื้นฐานเรื่อง การทำแหนมปลาบด 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำแหนมปลาบด 3. สาธิตการทำแหนม ปลาบด 4. ฝึกปฏิบัติการทำ แหนมปลาบด 5. การพัฒนาคุณภาพ แหนมปลาบดและ การตลาด 6. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงาน	1. วิทยากรบรรยายความรู้ พื้นฐานเรื่องการทำแหนมปลาบด 2. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์และการใช้วัตถุดิบในการ ทำแหนมปลาบด 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำ แหนมปลาบด และให้ผู้เรียน ปฏิบัติ - การเตรียมเครื่องทำแหนม ปลาบด - การทำแหนมปลาบด 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง - เทคนิคการทำแหนมปลาบด - การบรรจุภัณฑ์ - การตลาด/การจำหน่าย	1	4

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. ภาพการทำปลายอ การทำแหนมปลาบด
3. ผู้รู้/ภูมิปัญญา ที่ชำนาญการ
4. วัตถุดิบอุปกรณ์ในการทำขนมไทยที่มีการใช้จริง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
2. แบบสังเกตพฤติกรรม
3. แบบประเมินผลชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอ
(.....)

.....ผู้เชี่ยวชาญ (วิทยากร) ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา
(.....) (.....)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย ผู้รับผิดชอบงานการศึกษาต่อเนื่อง
(.....) (.....)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม