

## แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ วิชาอาหาร ขนม (การทำขนมจีบ/เค้กกล้วยหอม) จำนวน 15 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา



### ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มีช่องทางในการขยายอาชีพ ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาด้านอาชีพ เพื่อให้สถานศึกษาจัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

อาหาร ขนม (การทำขนมจีบ/เค้กกล้วยหอม) เป็นอาชีพที่ชุมชนสามารถเรียนรู้ได้ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพ หรือนำไปใช้เพื่อลดรายจ่ายของตนเองและชุมชนได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรวิชา อาหาร ขนม (การทำขนมจีบ/เค้กกล้วยหอม) เพื่อมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้และมีอาชีพที่มั่นคง

### หลักการของหลักสูตร

นโยบายการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการจัดสรรงบประมาณเกี่ยวกับการขยายโอกาสในการเข้าถึงบริการ การศึกษาและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตร วิชาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

อาชีพอาหาร ขนม (การทำขนมจีบ/เค้กกล้วยหอม/) ถือเป็นอาชีพหนึ่ง ที่สามารถทำเป็นอาชีพหลัก และอาชีพเสริม สร้างงาน สร้างรายได้ ให้กับ ครอบครัวได้อย่างมั่นคง

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการพัฒนาหลักสูตรอาหาร ขนม (การทำขนมจีบ/เค้กกล้วยหอม/) กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับสภาพบริบทของชุมชน และวิถีของชุมชน
2. มุ่งพัฒนาประชาชนอำเภอทรายทองวัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะ วิชาอาหาร ขนม (การทำขนมจีบ/เค้กกล้วยหอม/)
2. มีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ผู้ไม่มีอาชีพ

ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง  
 ทฤษฎี 5 ชั่วโมง  
 ปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                 | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | ชั่วโมง |         |
|-----|--|--|---|---|---------|---------|
|     |  |  |   |   | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| 1.  | อาหาร ขนม (การทำขนม จีบ/เค้ก กล้วยหอม) | <p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้พื้นฐาน เรื่อง การทำขนมจیب/เค้กกล้วยหอม</li> <li>2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำขนมจیب/เค้กกล้วยหอม</li> <li>3. อธิบายและปฏิบัติ การทำขนมจیب/เค้กกล้วยหอม</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้พื้นฐานเรื่อง การทำขนมจیب/เค้กกล้วยหอม</li> <li>2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจیب/เค้กกล้วยหอม/เค้กกล้วยหอม</li> <li>3. สาธิตการทำขนมจیب/เค้กกล้วยหอม/เค้กกล้วยหอม</li> <li>4. ฝึกปฏิบัติ</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรบรรยายความรู้ พื้นฐาน เรื่องการทำขนมจیب/เค้กกล้วยหอม</li> <li>2. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์และการใช้วัตถุดิบในการทำขนมจیب/เค้กกล้วยหอม/เค้กกล้วยหอม</li> <li>3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมจیب และให้ผู้เรียนปฏิบัติ               <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเตรียมเครื่องทำขนมจیب</li> <li>- การทำขนมจیب/เค้กกล้วยหอม</li> <li>- การห่อขนมจیبและการทำเค้กกล้วยหอมรูปแบบต่างๆ</li> </ul> </li> </ol> | 2       | 4       |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | ชั่วโมง |         |
|-----|--------|-----------------------|--|--|---------|---------|
|     |        |                       |  |  | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|     |        |                       | 5. การพัฒนาคุณภาพการทำขนมจีบ/แค้กกล้วยหอม และ<br>การตลาด<br>6. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน<br>7. การตลาด/การจำหน่าย | 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง<br>- เทคนิคการทำขนมจีบ/แค้กกล้วยหอม<br>- การบรรจุภัณฑ์<br>- การตลาด/การจำหน่าย<br>5. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง<br>- การบริหารจัดการ<br>- ศึกษาข้อมูลการตลาด/การจำหน่าย<br>- วิเคราะห์ความต้องการของตลาด<br>- กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง กับการผลิต<br>- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | 3       | 6       |

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. ภาพอาหาร ขนม (การทำขนมจีบ/แค้กกล้วยหอม/)
3. ผู้รู้/ภูมิปัญญา ที่ชำนาญการ
4. วัตถุดิบอุปกรณ์ในอาหาร ขนม (การทำขนมจีบ/แค้กกล้วยหอม)ที่มีการใช้จริง

### 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  
(นางยุพิน โตโพน)

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

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

.....ผู้เชี่ยวชาญ (วิทยากร)  
(นางสาวสุนนทา พุ่มจำปา)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา  
(นายศรีเพชร แสงอะโณ)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย  
(นายสมปอง เมียกขุนทด)

.....ผู้รับผิดชอบงานการศึกษาต่อเนื่อง  
(นางสาวรุ่งลาวัลย์ ศิริโสม)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม