

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด ที่จะพัฒนาศักยภาพอาชีพใหม่ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างหนึ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้รับบริการในพื้นที่ ซึ่งมีกระแสความนิยมอาหารหวาน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี จึงจัดทำหลักสูตรระยะสั้นวิชาธุรกิจขนมไทยขึ้น โดยใช้วัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นและเป็นส่วนหนึ่งในการประกอบ หลักในการทำ และสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจ ประกอบธุรกิจอิสระ ซึ่งผู้ที่สนใจสามารถศึกษาหา ความรู้และฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ สามารถนำไป ประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดความมั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
2. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักจากการเรียนรู้หลักสูตรพาณิชยกรรมและบริการ วิชาธุรกิจขนมไทย

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการ การทำขนมไทยได้ 2.อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการการทำขนม ไทยได้ 3.อธิบายเหตุผลการ ตัดสินใจ เลือก ประกอบอาชีพการทำ ขนมไทยได้	1.1 ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย 1.2 ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การตลาด 1.2.3 กระบวนการ ผลิต 1.2.4 ความรู้ความ สามารถ	1.1 วิทยากรให้ ความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับการใช้ ความคิดสร้างสรรค์ ในการออกแบบและ การลดต้นทุนในการ ทำขนมไทย 1.2 วิทยากรและ ผู้เรียนสนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ร่วมกัน	2 ชม.	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 วิทยากรให้ความรู้ ขั้นตอนการทำขนมไทย และลงมือปฏิบัติ	2.1 ความรู้พื้นฐาน ด้านการทำขนมไทย 2.1.1 อุปกรณ์ การทำขนมไทย 2.1.2 ความรู้ เกี่ยวกับการทำขนม ไทย 2.1.3 การจัดการ ควบคุมคุณภาพการทำ ขนมไทย 2.2 ขั้นตอนการทำ ขนมไทย	2.1 วิทยากรให้ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ทำขนมไทย 2.1.1 อุปกรณ์ การทำขนมไทย 2.1.2 การ คัดเลือกวัสดุ 2.1.3 ความรู้ เกี่ยวกับการทำขนมไทย 2.2 วิทยากรให้ ความรู้ขั้นตอนการ การทำขนมไทยและ ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	6 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 ผู้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุนการทำขนมไทย 3.2 ผู้เรียนรู้วิธีการส่งเสริมการขาย	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 3.1.1 การลดต้นทุนการทำขนมไทย 3.1.2 การส่งเสริมการขาย	3.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 3.1.2 วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุนการทำขนมไทย 3.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการการตลาด 3.2.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องส่งเสริมการขาย	2 ชม.	-

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างการศึกษา ได้ผลงานที่มีคุณภาพและ สวยงามน่าสนใจ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ