

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนม จำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงานว่างงาน ไม่มีงานทำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบอาชีพอย่างหลากหลายเช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่ทำงานต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น

خانมราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จึงควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำขนมเพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบ อาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยังยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่ หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำขนมเป็นอาชีพได้

๒. เพื่อทำเป็นอาชีพ และสร้างรายได้

เป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|-----------------|
| ๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การทำขานม | จำนวน .๓๐ นาที |
| ๒. ขั้นตอนการทำขานม | จำนวน ๔ ชั่วโมง |
| ๓. การบริหาร จัดการประกอบ อาชีพการทำขานม | จำนวน .๓๐ นาที |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
๒. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-------------------------------------|---|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑. | ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขานม | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขานม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำขานม | ๑. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขานม ๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขานม | ๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขานม ๒. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ | ๓๐ นาที | |
| ๒ | ขั้นตอน การขงขานม | - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขงขาได้ | ๑. ขั้นตอนการขงขา ๑.๑ การเตรียมใบชา ๑.๒ การต้มใบชา ๑.๓ การกรองใบชา ๑.๔ การผสมนม น้ำตาล | ๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตการต้มใบชา ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการต้มใบชา และขงขา ๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์ความรู้ร่วมกัน | | ๔ ชม. |
| ๓ | การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำขานม | ๑. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขานม ๒. สามารถกำหนดรูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำขานม | ๑. การคิดราคา ต้นทุน และการ วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๒. การจัดจำหน่าย | ๑. วิทยากรอธิบายการคิดราคา ต้นทุนและวิธีการจัดจำหน่าย ๒. ประเมินผลการเรียนรู้ | ๓๐ นาที | |