

หลักสูตรอาชีพการทำอาหาร-ขนม (การทำเค้กทอด) จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2566 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้อง กับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่า เป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทน โดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

อาหาร-ขนม เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรสชาติวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
- 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

เป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง
- รวม 5 ชั่วโมง

หลักสูตรอาชีพการทำอาหาร-ขนม (การทำเกี๊ยวทอด) จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง		สื่ออุปกรณ์	การประเมินผล
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1.1 บอกความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 บอกการตัดสินใจ ในการเลือกอาชีพได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.3 ความต้องการของตลาด 1.3 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ 1.3.1 ความพร้อม 1.3.2 ความต้องการของตลาด 1.3.3 ความรู้ทักษะและ เทคนิคต่าง ๆ 1.3.4 เงินทุน	1. วิทยากรบรรยายเรื่องความสำคัญ การประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ การประกอบอาชีพและการตัดสินใจ ในการเลือกอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาจาก สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลใช้ในการประกอบอาชีพ ที่เป็นไปได้ 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยน เรียนรู้และวิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ใน ชุมชน 4.ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ	1		-ใบความรู้	- ความสนใจ
ทักษะการประกอบอาชีพ 1. บอกวิธีการคัดเลือกวัสดุที่ เหมาะสมใน การทำเกี๊ยวทอด 2.สามารถเตรียมวัสดุในการประกอบ อาชีพ	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำ เกี๊ยวทอด 1.1 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ อาชีพการทำเกี๊ยวทอด	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องทำ เกี๊ยวทอดและผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับ ทำเกี๊ยวทอด	1		-ใบความรู้	- ความสนใจ

จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง		สื่ออุปกรณ์	การประเมินผล
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
สามารถอธิบาย 1. ส่วนผสมเกี่ยวทอดได้ 2. ขั้นตอนทำเกี่ยวทอดได้ 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่เกี่ยวทอด 4. วิเคราะห์งบประมาณในการทำเกี่ยวทอดได้	1. การทำเกี่ยวทอด 2. การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่เกี่ยวทอด 3. วิเคราะห์งบประมาณในการทำเกี่ยวทอดได้	1. ให้ผู้เรียนศึกษาการทำเกี่ยวทอด 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำเกี่ยวทอด 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเกี่ยวทอด 4. วิทยากรสาธิตการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่เกี่ยวทอด 5. วิทยากรประเมินผลการทำเกี่ยวทอดของผู้เรียน		3	- ใบความรู้	- ความสนใจ

.....งานหลักสูตร
 (นางสุกัญญา นิลรัตน์)
 งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นายชนาธิป ไม้แดง)
 ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นางสาวญาณัฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)
 หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาและบริการ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นายจรัญ จ่องบุญ) ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
 ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอพรานกระต่าย
 ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอพรานกระต่าย