

หลักสูตรอาหาร ขนม การทำขนมวิเศษสำหรับรายชู้ หลักสูตร 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพ บ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบก ภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การ สนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ประชาชนในอำเภอพรานกระต่าย ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตร การทำเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ แขนงวิชาชีพประเภทต่างๆ ให้แก่ประชาชน เยาวชน และ ผู้ที่สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความ เหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้าง ประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น สกร.อำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรอาหาร ขนม การทำขนมวิเศษสำหรับรายชู้ หลักสูตร 5 ชั่วโมง ด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้
2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรอาหาร ขนม การทำขนมวิเศษสำหรับรายชู้ หลักสูตร 5 ชั่วโมง
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง
รวมจำนวน	5	ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำแซนวิชประเภทต่างๆ
2. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
3. ขั้นตอนการทำทำการทำน้ำสลัดครีม
4. การปฏิบัติการทำแซนวิชประเภทต่างๆ
5. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อแซนวิชประเภทต่างๆ
6. การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย
7. ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. อธิบายความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1 ความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 2 ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1 ชั่วโมง	-
2	ขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ	2. อธิบายขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ	2. ขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ	3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - การทำทำการทำน้ำสลัดครีม	-	2 ชั่วโมง
3	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	4. อธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	4. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อและการคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ 3. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร	-	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	ช่องทางการจัดการตลาดและการค้าขายออนไลน์	6. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดและการค้าขายออนไลน์	5. ช่องทางการจัดการตลาดและการค้าขายออนไลน์	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาดและการค้าขายออนไลน์ 3. ผู้รับบริการฝึกปฏิบัติการค้าขายออนไลน์ 4. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันสรุปองค์ความรู้	-	1 ชั่วโมง

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลาชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำแซนวิช สำหรับรายชูชิ	<p>จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ 2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ 	<p>หลักสูตรอาหาร ขนม การทำแซนวิช</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นมาของการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ <ul style="list-style-type: none"> - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ 2. ขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ 	<p>การทำแซนด์วิสปูอัดมายองเนสน้ำสลัดครีม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายให้ความรู้เบื้องต้น <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้วัสดุ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการฝึกทักษะ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำน้ำสลัดครีม - ขั้นตอนการทำแซนวิชสำหรับรายชูชิ - ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ - การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย <ul style="list-style-type: none"> - ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์ 	4 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลาชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			4.การจัดการหรือการบรรจุหีบห่อ และการคำนวณต้นทุนกำไร 5.ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ที่ได้และวิทยากรประเมินผลการเรียนรู้และตรวจสอบผลงาน / ชิ้นงาน		

.....งานหลักสูตร
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)
วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณัฐณิชษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษานอกระบบ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายจรัญ จ้องบุญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอพรานกระต่าย
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอพรานกระต่าย

