แบบ กศ.ตน.15

**หลักสูตร อาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่)**
**จำนวน 10 ชั่วโมง**
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโกสัมพีคร**

**1.ความสำคัญ**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข็มแข่งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก“ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

อาหาร-ขนม เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

**2.หลักการของหลักสูตร**

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**3.จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง

2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

**4.วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ

1. รู้ถึงส่วนผสมที่ใช้ในการอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่)
2. รู้ถึงวิธีการทำอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่)
3. อธิบายขั้นตอนการทำอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) ได้ถูกวิธี
4. ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) ได้อย่างถูกวิธีและถูกหลักอนามัย

**5.ระยะเวลาเรียน**

หลักสูตรวิชาชีพ การทำอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) ใชเวลาเรียนทั้งหมด 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที

ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง 30 นาที

**6.กลุ่มเป้าหมาย**

1.ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

2.ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**7.กิจกรรมการเรียนรู้**

1. ศึกษาความรู้ด้านทฤษฎี

2. การฝึกปฏิบัติ

**8.โครงสร้างหลักสูตร**

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) | เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ อาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่)<br>-การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์<br>-การคัดเลือกวัสดุ | 1.วิทยากรบรรยายเรื่อง<br>-การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์<br>-การคัดเลือกวัสดุ<br>2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ | 30 นาที | 30 นาที |
| 2. | ขั้นตอนการอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) | 1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทย การอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) แต่ละชนิดได้<br>2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่)<br>การอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่)ได้<br>3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย(การอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) ได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม | การทำอาหาร-ขนม ส่วนผสม และขั้นตอนการทำของ อาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) | 1.วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำอาหาร อาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่)<br>-ส่วนผสม<br>-ขั้นตอนการทำ<br>-การบรรจุผลิตภัณฑ์<br>2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขนมไทยการทำอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) | 1 ชั่วโมง | 6 ชั่วโมง |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3. | การบริหารจัดการ | 1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย<br>2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้<br>3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้ | การบริหารจัดการ<br>-การกำหนดราคาขาย<br>-การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า<br>-การทำบัญชีจากการประกอบอาชะ | 1.วิทยากรบรรยายในหัวข้อ<br>-การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย<br>-.การหาตลาดในการจำหน่ายสินค้า<br>-ทำบัญชีจากการปะรกอบอาชีพ<br>2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ | 1 ชั่วโมง | 1 ชั่วโมง |

**9.สื่อการเรียนรู้**

1. เอกสารการประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

**10. การวัดและประเมินผล**

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

**11. การจบหลักสูตร**

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

**12.เอกสารหลักฐานการศึกษา**

1.หลักฐานการสมัคร

2.เอกสารการลงทะเบียนเรียน

3.หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน

4.บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร

5.วุฒิบัตร

6.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

**13. การเทียบโอน**

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำอาหาร-ขนม (การทำนักเก็ตไก่) สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร/เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวยมลพร โสภาพันธุ์) งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางภัทร์ศินี มณีธรรม) ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ กศน.อ.พรานกระต่าย ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.พรานกระต่าย
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อ.โกสัมพีนคร ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.โกสัมพีนคร