

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ วิชาอาหารขนม (การทำขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม) จำนวน 15 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา



ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มีช่องทางในการขยายอาชีพ ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาด้านอาชีพ เพื่อให้สถานศึกษาจัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

อาหารขนม (ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม) เป็นอาชีพที่ชุมชนสามารถเรียนรู้ได้ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ หรือนำไปใช้เพื่อลดรายจ่ายของตนเองและชุมชนได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรวิชา อาหารขนม (ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม) เพื่อมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้และมีอาชีพที่มั่นคง

หลักการของหลักสูตร

นโยบายการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการจัดสรรงบประมาณเกี่ยวกับการขยายโอกาสในการเข้าถึงบริการ การศึกษาและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตร วิชาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

อาชีพอาหาร ขนม (ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม/) ถือเป็นอาชีพหนึ่ง ที่สามารถทำเป็นอาชีพหลัก และอาชีพเสริม สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ครอบครัวได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการพัฒนาหลักสูตรอาหาร ขนม (ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม/) กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับสภาพบริบทของชุมชน และวิถีของชุมชน
2. มุ่งพัฒนาประชาชนอำเภอทรายทองวัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะ วิชาอาหาร ขนม (ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม/)
2. มีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ผู้ไม่มีอาชีพ

ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง
 ทฤษฎี 5 ชั่วโมง
 ปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	อาหาร ขนม (ขนมเผือก หิมะ/เค้ก กล้วยหอม)	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ 1. มีความรู้พื้นฐาน เรื่อง ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม 3. อธิบายและปฏิบัติ ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม	1. ความรู้พื้นฐานเรื่องขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม 3. สาธิตขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม 4. ฝึกปฏิบัติ	1. วิทยากรบรรยายความรู้ พื้นฐานเรื่องขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม 2. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์และการใช้วัตถุดิบในขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม/ 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมจีบ และให้ผู้เรียนปฏิบัติ - การเตรียมเครื่องทำขนมจีบ - ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม - การห่อขนมเผือกหิมะและการทำเค้กกล้วยหอมรูปแบบต่างๆ	2	5
2	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอมได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ เผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอมได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	5. การพัฒนาคุณภาพขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม และการตลาด 6. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน 7. การตลาด/การจำหน่าย	4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง - เทคนิคขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม - การบรรจุภัณฑ์ - การตลาด/การจำหน่าย 5. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง - การบริหารจัดการ - ศึกษาข้อมูลการตลาด/การจำหน่าย - วิเคราะห์ความต้องการของตลาด - กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง กับการผลิต - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3	5

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. ภาพอาหาร ขนม (ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม/)
3. ผู้รู้/ภูมิปัญญา ที่ชำนาญการ
4. วัตถุดิบอุปกรณ์ในอาหาร ขนม (ขนมเผือกหิมะ/เค้กกล้วยหอม)ที่มีการใช้จริง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
2. แบบสังเกตพฤติกรรม
3. แบบประเมินผลชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์