

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีวฯ การจัดการเบรคขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด การจัดการเบรคขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจการจัดการเบรคขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ ให้กับตนเองกับเพื่อให้บุคคลมีทักษะการเรียนรู้ ทักษะ อาชีพ และทักษะชีวิตที่สอดคล้องและเท่าทันพัฒนาการของโลก และมีโอกาสพัฒนาหรือเพิ่มพูนทักษะของตน ให้สูงขึ้นหรือปรับเปลี่ยนทักษะของตนตามความถนัดหรือความจำเป็นมาตรา 6 ใหกรรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ ดังต่อไปนี้ (4) การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง นอกจากการจัด ส่งเสริม และ สนับสนุนการเรียนรู้ตามวาระหนึ่ง กรมอาจจัดส่งเสริม และสนับสนุน การเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิด ประโยชน์แก่ประชาชนได้ ทั้งนี้ ตามประกาศที่รัฐมนตรีกำหนด ประกาศดังกล่าวให้ระบุเป้าหมาย แนวทาง และวิธีการไว้ด้วย การจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวาระหนึ่งและวาระสองให้คำนึงถึงความ หลากหลายและความต้องการของผู้เรียน และเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกเพศทุกวัยมีโอกาสเรียนรู้และเข้าถึง แหล่งเรียนรู้ได้อย่างทั่วถึง เท่าเทียม และเป็นธรรมโดยไม่เลือกปฏิบัติ จากการสำรวจความต้องการของ ประชาชนในชุมชน มีประชาชนผู้ว่างงานที่ต้องการลดรายจ่าย มีรายได้และมีอาชีพ และประชาชนส่วนใหญ่มีความสนใจในการจัดการเบรคขนมไทย จึงได้เกิดแนวคิดในการจัดหลักสูตรการจัดการเบรคขนมไทย ให้กับประชาชน ในชุมชนให้มีความรู้ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้กับครอบครัว นับเป็นการประกอบอาชีพอีกช่องทางหนึ่ง

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จึงจัดทำหลักสูตรการจัดการเบรคขนมไทย ซึ่งเป็นอาชีพที่ได้รับความนิยม และมีความต้องการของตลาด นับเป็นอาชีพอีกทางเลือกหนึ่งในการเพิ่มพูนรายได้ให้กับครอบครัว ทำให้มีความสะดวกในการตัดสินใจสร้างงานสร้างรายได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การจัดเบรคขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การจัดเบรคขนมไทย	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ประวัติความเป็นมาของการจัดเบรคขนมไทย 2. ความสำคัญของการจัดเบรคขนมไทย 3. ประโยชน์ของการจัดเบรคขนมไทย 4. ประเภทของการจัดเบรคขนมไทย	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนและบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดเบรคขนมไทย	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการจัดเบรคขนมไทย และการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการจัดเบรคขนมไทย	1. การจัดเบรคขนมไทย - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - บรรจุภัณฑ์ - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีการทำขนมไทย - วิธีการจัดเบรคขนมไทย - การตกแต่งให้สวยงาม	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบการจัดเบรคขนมไทย 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการจัดเบรคขนมไทย 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		4 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการจัดเบรคขนมไทย	3.1 สามารถควบคุมคุณภาพและลดต้นทุนได้ 3.2 สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้ 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบ 1. การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ 2. การควบคุมคุณภาพ 3.2 สามารถวางแผนและ ประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้ 3. การจำหน่ายสินค้าผ่านออนไลน์	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า - การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ 2. ครูให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและแบบประเมินความพึงพอใจ 3. การนิเทศติดตามผล	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4.การประชาสัมพันธ์/การหาลูกค้า 5. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพได้			

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย / ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
 2. ทักษะการปฏิบัติ
 3. คุณภาพของผลงาน / ผลการปฏิบัติ
 4. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบหลังเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60