แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมเปียกปูน จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพ ทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

อาหารขนม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ

๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ

๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน

๑.๔ บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน

๒.ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน ๔ ชั่วโมง

๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน

๒.๒ การทำขนมเปียกปูน

๒.๓ การบรรจุภัณฑ์

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๓๐ นาที

๓.๑ การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์

๓.๒ การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค

๓.๓ ช่องทางการตลาด

๓.๔ คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย

๒. การสาธิต ทดลอง

๓. การศึกษาดูงาน

๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน

๕. การฝึกปฏิบัติ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำขนมเปียกปูน หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมได้ ๑.๔ บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง -ความสำคัญของการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที	-

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	๑.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำขนม ๑.๒ บอกวิธีการทำขนม ๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมการทำขนมเปียกปูน ๒.๒เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน ๒.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมเปียกปูน ๒.๔ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมเปียกปูน	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒. การทำขนมเปียกปูน ๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมเปียกปูน ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน ๒.๓ งบประมาณการทำขนมเปียกปูน	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการใช้ วัสดุอุปกรณ์และการคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ๒.วิทยากรให้ดูคลิปการทำขนมเปียกปูน ๓.วิทยากรวิทยากรสาธิตการทำขนมเปียกปูน ๔.วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธี-การฝึก ปฏิบัติการทำขนมเปียกปูน ๕.วิทยากรให้คำแนะนำผู้เรียนเป็นรายบุคคล		
	๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๓.๒ เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ ได้	๓.บรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.๓ การบรรจุภัณฑ์			๔ ชั่วโมง

๓.การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย-ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาด-ในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า -การจัดการความเสี่ยงในการประกอบ อาชีพ ๒.ครูให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ ๓.การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อ ลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง ๔.สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมเปียกปูน

๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็ปไซต์ต่าง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้-ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมต่างๆ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

** ทั้งนี้ ได้ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด - ๑๙ อย่างเคร่งครัด **