แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ ขนมกล้วย และขนมฟักทอง จำนวน ๔ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่ เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการ ดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวานสีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

จากความสำคัญข้างต้น ศกร.ระดับตำบลบางมูลนาก ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก จึงเห็นความสำคัญใน ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชน ตามความต้องการของชุมชน จึงจัดทำหลักสูตร ขนมกล้วย และขนมฟักทอง จำนวน ๔ ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพ ให้กับชุมชนได้มีรายได้และอาชีพเสริม ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตร ขนมกล้วย และขนมฟักทอง มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตร ขนมกล้วย และขนมฟักทอง มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้

๒. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๔ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพ ขนมกล้วย และขนมฟักทอง จำนวน ๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมกล้วย และขนมฟักทอง	๑.๑ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ๑.๒ เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	๑.๑ ประวัติความเป็นมาของขนมไทยโบราณ ๑.๒ ความสำคัญของขนมไทยโบราณ ๑.๓ ประโยชน์ของขนมไทยโบราณ ๑.๔ ประเภทของขนมไทยโบราณ	๑.๑ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - ความสำคัญของการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - บอกทิศทางการประกอบอาชีพขนมกล้วย และขนมฟักทอง	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมกล้วย และขนมฟักทอง	๒.๑ สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และ วัตถุดิบในขนมกล้วย และขนมฟักทอง	๒.๑ ขนมกล้วย และขนมฟักทอง - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีขนมกล้วย และขนมฟักทอง ๒.๒ ขนมกล้วย และขนมฟักทอง - วัตถุดิบ -ส่วนผสม -อุปกรณ์ที่ใช้ -วิธีขนมกล้วย และขนมฟักทอง	๒.๑ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการใช้วัสดุ อุปกรณ์และการคัดเลือก วัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ๒.๒ วิทยากรให้ดูคลิปขนมกล้วย และขนมฟักทอง ๒.๓ วิทยากรวิทยากรสาธิตขนมกล้วย และขนมฟักทอง ๒.๔ วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการฝึก ปฏิบัติขนมกล้วย และขนมฟักทอง ๒.๕ วิทยากรให้คำแนะนำผู้เรียนเป็นรายบุคคล	-	๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหารขนมกล้วยและขนมฟักทองได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้ - ทำฐานข้อมูล - การจำหน่ายขนมกล้วยและขนมฟักทองไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพขนมกล้วย และขนมฟักทอง - การจัดการควบคุมคุณภาพในขนมกล้วย และขนมฟักทอง - การลดต้นทุนในขนมกล้วย และขนมฟักทอง ๓.๒ การจัดการตลาดในขนมกล้วย และขนมฟักทอง - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายขนมกล้วย และขนมฟักทอง	๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียน - สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่าง ๆ - การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม - ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด	๓๐ นาที	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมกล้วย และขนมฟักทอง	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ	-	๓๐ นาที
	๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้	๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ	๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ		
	๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔		

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ

๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม