

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมดอกจอก จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
ศูนย์ศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มี ความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบ ใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอ กับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและ ชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่า เป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการ ต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคน ไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับ ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและ การศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกกระบวนระดับการศึกษา ชั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิ ประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง



๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม
จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อเรื่อง	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับขนม ดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขนม ดอกจอก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิคใน การทำขนมดอกจอก ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำขนมดอกจอกได้	๑. เทคนิคในการทำขนม ดอกจอก	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาใบ ความรู้ ๒.ฟังบรรยายจาก วิทยากร	๓	
๒	การทำดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการ ทำขนมดอกจอก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิคใน การทำขนมดอกจอก ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ ขนมดอกจอกได้	๑. รู้จักอุปกรณ์การทำ ขนมดอกจอก ๒. วิธีการและขั้นตอน การทำขนมดอกจอก ๓.การนำขนมดอกจอก ใส่บรรจุภัณฑ์	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาใบ ความรู้ ๒.ฟังบรรยายจาก วิทยากร ๓.ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ		๓ ชม.
๓	การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย และ การตลาด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักการทำ บัญชีรายรับ-รายจ่าย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จัก ช่องทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์	๑. สามารถเขียนบัญชี รายรับ-รายจ่ายได้ ๒. สามารถหาช่องทาง ในการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ของตนเอง ได้	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาใบ ความรู้ ๒.ฟังบรรยายจาก วิทยากร ๓.ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	๑ ชม.	๒ ชม.



สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนม อย่างน้อย ๓ ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

เทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น



คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| ๑. นายสินะวัตร เศษศรี | ตำแหน่ง ครูชำนาญการ |
| ๒. นางวิมาน คำเลิศ | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นางกชกร ราชภักดี | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

๑. นางวิไลลักษณ์ ปิยไพโร

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสินะวัตร เศษศรี)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวปริยารัตน์ พวงนาค)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายโมไนย โรปรรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอทาบเชิง



แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร...การทำขนมดอกจอก...จำนวน...๙...ชั่วโมง (เรียนวันละ...๓...ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลา.....น. ถึงเวลา.....น.

สถานที่จัด ณ

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการ เรียนการสอน	วัสดุ/ อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล
๑ - ๓			๑. เทคนิคในการทำขนมดอกจอก	๑. บรรยาย	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยากร	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์
๔ - ๖			๑. รู้จักอุปกรณ์การทำขนมดอกจอก ๒. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๓. การนำขนมดอกจอกใส่บรรจุภัณฑ์	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยากร	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์
๗ - ๙			๑. สามารถเขียนบัญชีรายรับ-รายจ่ายได้ ๒. สามารถหาช่องทางในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของตนเองได้	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยากร	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์

ผู้เสนอแผนการสอน

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ.....วิทยากร

ลงชื่อ.....

(.....)

(.....)

ครู กศน. ตำบล

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(นายถิ่นะวัตร เศษศรี)

(นายโมไนย โรปรรัมย์)

ครูชำนาญการ

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอทาบเชิง

