

หลักสูตรการทำขนมดอกจอกแพนซี จำนวน ๗ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านกลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เราเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีอ่อนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๗ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรขนมดอกจอกประกอบด้วยสาระการเรียนรู้จำนวน ๓ รายการเรียนรู้อย่างนี้

๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ

๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกแพนซี

๑.๒ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบ

๑.๓ อาชีพการทำขนมดอกจอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกแพนซี

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ

๒.๑ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอกรสใบเตย และรสวนิลา

๒.๒ วิธีการเก็บรักษา

๒.๓ การบรรจุผลิตภัณฑ์

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๓.๑ การบริหารจัดการ

๓.๒ การจัดการตลาดการ

๓.๓ วางแผนการดำเนินงาน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย

๒. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการจบหลักสูตร


๒. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐


เกณฑ์การจบหลักสูตร

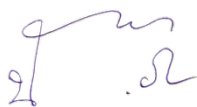
1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาววิไลพร เกาศรี)
ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายอภิสิทธิ์ กายภิรมย์)
กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางนิตยา ภูพานา)
ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอศรีณรงค์
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีณรงค์

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมดอกจอกแพนซี ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง จำนวน ๗ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ทักษะ และมีความพร้อมด้านการทำขนมดอกจอก ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๑.๓ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๓. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๑. วิทยากรอธิบายการเลือกช่องทางอาชีพในการทำขนมดอกจอก ๒. วิทยากรอธิบายการเรียนรู้เบื้องต้นในการทำขนมดอกจอก	๑ ชม.	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติขั้นตอนการทำขนมดอกจอกได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเก็บรักษาขนมดอกจอกอย่างถูกวิธี ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมได้อย่างสวยงาม	๑. ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒. วิธีการเก็บรักษา ๓. การบรรจุผลิตภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงของขั้นตอนอย่างถูกวิธี		๔ ชม.
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการบริหารจัดการ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดการตลาด ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการดำเนินงาน	๑. การลดต้นทุนและการวางแผนการผลิต ๒. การจัดการตลาดข้อมูลความถูกต้องของลูกค้านำการกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับพร้อมยกตัวอย่างของจริงสาธิตให้ผู้เรียนดูให้ผู้เรียนปฏิบัติเก็บเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการคำนวณต้นทุนและการจัดการตลาด	๓ ชม.	

