

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำขนมมันฝรั่ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ/เขต สนม
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม

ความเป็นมา

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

หลักสูตร วิชาการทำขนมมันฝรั่ง มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมาก เพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพทางเลือกให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริมจากอาชีพหลัก จึงเป็นอาชีพหนึ่งในการเสริมสร้างรายได้ให้แก่ผู้สนใจในอาชีพนี้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ช่องทางในการประกอบอาชีพ การทำขนมมันฝรั่ง
๒. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมมันฝรั่ง
๓. เพื่อให้รู้วิธีและขั้นตอนการทำขนมมันฝรั่ง
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่ได้ผลกระทบจากโรคโควิด ๑๙

ระยะเวลา ๑ วัน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมมันฝรั่ง - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมันฝรั่ง ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมันฝรั่ง ๑.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมันฝรั่ง ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมันฝรั่ง ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑	๑
๒.	๒. ขั้นตอนการทำขนมมันฝรั่ง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมมันฝรั่งได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมมันฝรั่งได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมมันฝรั่งได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณการทำขนมมันฝรั่งได้	๒. การทำขนมมันฝรั่ง ๒.๑ส่วนผสมของการทำขนมมันฝรั่ง ๒.๒ขั้นตอนการทำขนมมันฝรั่ง ๒.๓งบประมาณการทำขนมมันฝรั่ง	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ การทำขนมมันฝรั่ง ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมมันฝรั่ง ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำขนมมันฝรั่ง ๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมมันฝรั่งของผู้เรียน	-	๓
	๓. การตลาดและการจัดจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในหลักการตลาดและการจัดจำหน่ายสินค้าได้ หลากหลายช่องทาง	๑. ความหมายและความสำคัญของการตลาด ๒. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความหมายและความสำคัญของการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน	๑	-

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐