

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋ว

จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก

หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย นโยบายด้านการศึกษานอกระบบ ข้อ ๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาต่อเนื่อง ๑) มุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานอาชีพ โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาการงานและอาชีพระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ให้พัฒนาหลักสูตรที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างกว้างขวาง

ประชาชนส่วนใหญ่ในปัจจุบัน มักให้ความสำคัญกับการบริโภคและนิยมทำขึ้นเอง การจัดการเรียนการสอน วิชาการ ทำขนมโดนัทจิ๋วของชาวบ้านพราหม์จึงเกิดขึ้น เพราะคนในชุมชนหันมาผลิตของรับประทานขึ้นเอง เพื่อป้องกันการได้รับ สารเคมี และเพื่อเป็นการจำหน่ายสินค้าที่มีคุณภาพให้กับคนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๖. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนตำบลนักศึกษาคณพิการและผู้ดูแลคณพิการ เข้าร่วมโครงการจำนวน ๖ คน

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิวได้ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิวได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิว ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิว-ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำขนมโดนัทจิว ๑.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๒ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับอาชีพ วิชาการทำขนมโดนัทจิว ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิวรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมนำรูปภาพเกี่ยวกับอาชีพต่าง ๆ ให้ผู้เรียนดูและสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลาย ตลอดจนการซักถามสัมภาษณ์ ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ	๒	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมโดนัทจิว ๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำขนมโดนัทจิวได้ ๒.๓ ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำขนมโดนัทจิวได้ ๒.๔ มีความรู้ ความเข้าใจขั้นตอนการ	๒.๑ หลักการพื้นฐานในการทำขนมขนมโดนัทจิว ๒.๒ ขั้นตอนเตรียมการทำขนมโดนัทจิว - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมโดนัทจิว ๒.๓ ขั้นตอนแปรรูปการทำขนมโดนัทจิว	๒.๑ ทดสอบก่อนเรียน เพื่อวัดความรู้ ความเข้าใจ และพื้นฐานของผู้เรียน ๒.๒ ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานการทำขนมโดนัทจิว และรับฟังวิทยากรบรรยาย ๒.๓ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๔ ดำเนินการเรียนการสอนและฝึกทักษะตามหลักสูตร ๒.๕ ทดสอบหลังเรียน ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการแปรรูป การคัดสรรวัตถุดิบ	-	๔

		ดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย	- การทำขนมโดนัทจิ๋ว - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๔ ขั้นตอนการดูแล รักษาเพื่อบริโภคหรือ จำหน่าย	๑. การทำความสะอาด ๒. สาธิต/ปฏิบัติ ๓.บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย๔. การคิดต้นทุนการตั้งราคาขาย กำไร		
					๒	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

