


หนังสือรับรองหลักสูตร

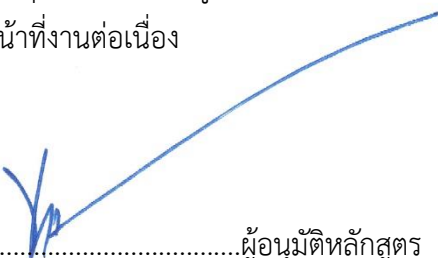
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 12 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรไม่เกิน 30 ชั่วโมง ได้แก่ หลักสูตรวิชาการทำคุกกี้นมสด (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน*)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้ง นี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูกศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวบุษกร โคตรชมพู)

เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางจามรี ภูเมฆ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดร.คำดี จันทะเกษ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร การทำคูกิ้นมสด จำนวน 12 ชั่วโมง

กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่ม อาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ เฉพาะทาง ภาษาต่างประเทศและอื่น ๆ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของและความต้องการของผู้เรียนในแต่ละพื้นที่ ตลอดจนสร้างความ เข้มแข็ง รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและ ต่อเนื่อง ปัจจุบันขนมอบ เพื่ออาชีพเกี่ยวกับการทำคูกิ้นมสดได้รับความนิยมไปทั่วโลก มีการพัฒนารูปแบบ ของขนมอย่างต่อเนื่อง ให้สามารถ รับประทานได้ในทุกโอกาส ทุกเวลาและทุกสถานที่

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ จึงได้จัดทำโครงการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบวิชาชีพ หลักสูตร 12 ชั่วโมงขึ้นไป หลักสูตรการทำขนมอบเพื่ออาชีพ เพื่อให้ประชาชนได้นำเอาความรู้ ในการการทำคูกิ้นมสด ให้เกิดประโยชน์ในครัวเรือน เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนได้มีอาชีพมีงานงานทำ พึ่งพาตนเองได้ จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีอาชีพที่สามารถจะใช้หารายได้ให้กับครอบครัว และอาชีพต่างๆ เพื่อรองรับความต้องการของประชาชนที่มีความต้องการลดรายจ่าย สร้างรายได้ ในขณะเดียวกันการ เปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อการทำงานของประชาชน การทำคูกิ้นมสด จึงเป็นอีกอาชีพที่เป็น ทางเลือกในการสร้างอาชีพหนึ่งให้กับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาชีพ ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจ วามและการประกอบอาชีพ ได้อย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตตามทรัพยากรมนุษย์ที่เหมาะสม ในแต่ละพื้นที่

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำคูกิ้นมสด แบบต่างๆ
2. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไปที่อยู่นอกระบบโรงเรียน

1. ประชาชนทั่วไปหรือผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการจะพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 12 ชั่วโมง

ทฤษฎี 6 ชั่วโมง ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนการสอน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.การทำ คุกกี้ นมสด	<ul style="list-style-type: none"> - แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการ การผลิต ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสด - ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การ ผลิตผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสด ตาม หลักการและ กระบวนการ - ใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสดตาม หลักการและกระบวนการ - ผลิตและรักษา ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสดตาม หลักการ และกระบวนการ <p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำ คุกกี้ นมสด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประวัติความเป็นมา - ความสำคัญและประโยชน์ ของ คุกกี้ นมสด - สุขอนามัยของผู้ผลิต คุกกี้ นมสด- คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง คุกกี้ นมสดความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ คุกกี้ นมสด <p>2. วัสดุ/อุปกรณ์และวิธีใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ คุกกี้ นมสด - อุปกรณ์เครื่องใช้ใน การ ทำ คุกกี้ นมสด - ระยะเวลาที่ใช้ในการทำ คุกกี้ นมสด- ประเภทที่ใช้ในการ เตรียมหลักการและ ขบวนการ 	<ul style="list-style-type: none"> - แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการ การผลิต ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นม สด - ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การ ผลิตผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสด ตาม หลักการและ กระบวนการ - ใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสดตาม หลักการและกระบวนการ - ผลิตและรักษา ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสดตาม หลักการและ กระบวนการ <p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำ คุกกี้ นมสด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประวัติความเป็นมา - ความสำคัญและประโยชน์ ของ คุกกี้ นมสด- สุขอนามัย ของผู้ผลิต คุกกี้ นมสด - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง คุกกี้ นมสดความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการ ทำ คุกกี้ นมสด <p>2. วัสดุ/อุปกรณ์และวิธีใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ คุกกี้ นมสด <p>3. วิธีการทำ คุกกี้ นมสด คุกกี้ เนยสด</p> <p>4.วิธีการทำ คุกกี้ นมสด คุกกี้ นมสด</p>	<p>วิทยากรให้ ความรู้ ภาคนทฤษฎีและ ฝึกปฏิบัติ</p> <p>1.เตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์</p> <p>2. ลงมือปฏิบัติ ตามกระบวนการ ทำคุกกี้</p>	2	1
				<ul style="list-style-type: none"> - ประวัติความเป็นมา - ความสำคัญและประโยชน์ ของ คุกกี้ นมสด- สุขอนามัย ของผู้ผลิต คุกกี้ นมสด - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง คุกกี้ นมสดความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการ ทำ คุกกี้ นมสด <p>2. วัสดุ/อุปกรณ์และวิธีใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ คุกกี้ นมสด <p>3. วิธีการทำ คุกกี้ นมสด คุกกี้ เนยสด</p> <p>4.วิธีการทำ คุกกี้ นมสด คุกกี้ นมสด</p>	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียน การสอน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำ คุกกี้นมสด	<p>แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการ การผลิต ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสด</p> <p>- ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การ ผลิตผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสด ตาม หลักการและ กระบวนการ</p> <p>- ใช้วัตถุดิบการผลิต ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสดตาม หลักการและกระบวนการ</p> <p>- ผลิตและรักษา ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ นมสดตาม หลักการ และกระบวนการ</p>	<p>1. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับ การทำคุกกี้ นมสด- ประวัติความเป็นมา</p> <p>- ความสำคัญและ ประโยชน์ ของ คุกกี้ นม สด</p> <p>- สุขอนามัยของผู้ผลิต คุกกี้ นมสด</p> <p>- คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง คุกกี้ นมสดความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ทำ คุกกี้ นมสด</p> <p>2. วัสดุ/อุปกรณ์และ วิธีใช้</p> <p>- วัตถุดิบที่ใช้ในการ ทำ คุกกี้ นมสด</p> <p>- อุปกรณ์เครื่องใช้ใ้ น การทำคุกกี้ นมสด</p> <p>- ประเภทที่ใช้ในการ ทำ คุกกี้ นมสด</p> <p>- ประเภทที่ใช้ในการ เตรียมและผสม</p> <p>- เครื่องใช้ในการหุงต้ม และ การอบ</p> <p>- เครื่องใช้ประเภทพูน แแรง</p> <p>3. วิธีการทำ คุกกี้ นมสด คุกกี้ นมสดแต่ละชนิด</p>	<p>วิทยากรให้ความรู้ ภาคทฤษฎีและ ฝึก ปฏิบัติ</p> <p>1. เตรียมวัสดุ/ อุปกรณ์</p> <p>2. ลงมือปฏิบัติ ตามกระบวนการ ทำการทำคุกกี้ นม สด</p>	1	
				1	4

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้/ VCD DVD
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จ ของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล แบบ กน.12
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษาในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง