

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธารามได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำอาหาร
ขนม(การทำเผือกฉาบ,การทำฟักทองฉาบ, การทำฟักทองเชื่อม) หลักสูตร 25 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้อง
กับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธาราม ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนา
หลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่
ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัด
กิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....*จิตกัม*.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวจิตรติมา มูลกัณหา)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....*ชัญญา*.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางมณฑาทิพย์ เสวยงคะ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธาราม

ลงชื่อ.....*ปราศ*.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายพิทยา บริจาค.)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร “การทำอาหารขนม”

(การทำเผือกฉาบ, การทำฟักทองฉาบ, การทำฟักทองเชื่อม)

หลักสูตร 25 ชั่วโมง กลุ่มวิชา พาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธาราม จังหวัดหนองคาย

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาที่มุ่งพัฒนาทักษะทางอาชีพ ส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพและรายได้ รวมทั้งเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และส่งเสริมให้เกิด (Re-skills Up-skills และ New Skills) หรือการปรับปรุงทักษะ (Re-skills) หรือ Retrain การเพิ่มทักษะ (Up-skills) และการสร้างทักษะใหม่ (New Skills) ให้แก่ประชาชนใน 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนการจัดการศึกษา

สกร. อำเภอโพธาราม เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ จำนวน 3 ภารกิจ คือ 1) การเรียนรู้ตลอดชีวิต 2) การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และ 3) การเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพ รูปแบบ วิชาชีพแบบกลุ่มสนใจ “การทำอาหารขนม” เพื่อสนองตอบต่อนโยบายรัฐบาลที่ทรงพระเมตตา เรื่องการสร้างมูลค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เป็นสินค้าออกทางวัฒนธรรม (Soft Power) ที่มุ่งเน้น THAI 5F SOFT POWER นำเสนอเสน่ห์ของวัฒนธรรม 5F ได้แก่ F-Food อาหาร, F-Film ภาพยนตร์ และวีดิทัศน์, F-Fashion การออกแบบแฟชั่นไทย, F-Fighting ศิลปะการป้องกันตัวแบบไทย และ F-Festival เทศกาลประเพณีไทย ซึ่งหลักสูตร “การทำอาหารขนม” (การทำเผือกฉาบ,การทำฟักทองฉาบ, การทำฟักทองเชื่อม) ” เป็น Soft Power ด้าน F-Food อาหาร ซึ่งเป็นการถ่ายทอดพลังวัฒนธรรมออกมาผ่านอาหารไทย ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ รสชาติหลากหลาย มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และมีความพิถีพิถัน นำไปสู่การรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ต่อไปในอนาคต

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรกลุ่มสนใจ โดยให้มีความยืดหยุ่นในด้านการจัดกระบวนการเรียนรู้และการวัดผลประเมินผล
2. ส่งเสริมด้านการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพในรูปแบบกลุ่มสนใจ ตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเพื่อการทำงานทำของประชาชน
3. ส่งเสริมการสร้างมูลค่าสูตรอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นสินค้าออกทางวัฒนธรรม (Soft Power) โดยเป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับภาคีเครือข่าย และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อประโยชน์ของประชาชนในพื้นที่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาได้มีทักษะด้านการทำอาหารขนม (การทำเผือกฉาบ, การทำฟักทองฉาบ, การทำฟักทองเชื่อม) สามารถทำรับประทานในครัวเรือนได้ และสร้างรายได้เสริมภายในครอบครัวได้
2. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำไปใช้ขยายผลสร้างเป็นธุรกิจของตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ดำเนินการระหว่าง วันที่ 6 ธันวาคม 2566 ถึงวันที่ 15 ธันวาคม 2566

จำนวน25..... ชั่วโมง

- ทฤษฎี10.... ชั่วโมง
- ปฏิบัติ15.. ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกความสำคัญของอาชีพ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกการตัดสินใจในการเลือกอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญและประโยชน์ - การประกอบอาชีพ “การทำอาหารขนม” (การทำเผือกฉาบ, การทำฟักทองฉาบ, การทำฟักทองเชื่อม) คุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพ “การทำอาหารขนม” (การทำเผือกฉาบ, การทำฟักทองฉาบ, การทำฟักทองเชื่อม) - ความรู้เบื้องต้น - ลักษณะประเภทของ “การทำอาหารขนม” (การทำเผือกฉาบ, การทำฟักทองฉาบ, การทำฟักทองเชื่อม) - วัสดุและอัตราส่วนผสม - เครื่องมือ และวิธีใช้และเก็บรักษา - ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลความคิด วิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ 2. วิเคราะห์อาชีพว่าจะสามารถเลือกประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้หรือไม่ 	3	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบ อาชีพ	1.มีทักษะสามารถ ทักษะการประกอบ อาชีพได้ 2.สามารถบอกเทคนิค และวิธีการทักษะการ ประกอบอาชีพได้	- การเตรียมพื้นที่ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - วิธีการทำ - วิธีการตรวจคุณภาพของอาหาร - วิธีการเก็บรายละเอียดของอาหาร	1.วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ ในทักษะการ ประกอบอาชีพ 2.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ “การทำอาหารขนม” (การทำเผือกฉาบ,การทำ ฟักทองฉาบ, การทำ ฟักทองเชื่อม)	3	10
3	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ	1. บอกต้นทุนและการ กำหนดราคาได้ 2. สามารถทำบัญชีรับ จ่ายได้	- การคำนวณพื้นที่ และคำนวณ ราคาได้ - การประชาสัมพันธ์ และการหา ลูกค้า - การควบคุมมาตรฐานของการ บริการ - การเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับการคำนวณ ต้นทุนและการกำหนด ราคา การทำบัญชีรับจ่าย	3	3
4	โครงการประกอบ อาชีพ	1. บอกความสำคัญ ของโครงการประกอบ อาชีพได้ 2.ประโยชน์ของ โครงการประกอบ อาชีพได้ 3.เขียนโครงการ ประกอบอาชีพได้	- ความสำคัญของโครงการ - ประโยชน์ของโครงการ - องค์ประกอบของโครงการ - การเขียนโครงการ - การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการ	ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ บุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลความคิด วิเคราะห์	1	2

กระบวนการจัดการเรียนรู้

1. บรรยาย
2. สาธิต
3. ฝึกปฏิบัติ
4. ซักถาม
5. สรุป และรายงานผล

สื่อการเรียนรู้

1. แผ่นพับ/ใบความรู้
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ

4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ และ ตัวอย่าง/ตัวอย่างผลิตภัณฑ์
6. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/Online

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติจากชิ้นงานหลังจบหลักสูตร
3. แบบสอบถามความพึงพอใจ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 %
2. มีผลงานที่มีคุณภาพเอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-