



หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธารามพัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำอาหารขนมกลุ่มสนใจ จำนวน ๒๕ ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธาราม ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายพิทยา เทศศรีเมือง)
(ครู กศน.ตำบล)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางมณฑาทิพย์ เสยงคะ)
(ผอ.ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธาราม)

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพิทยา บริจาค)
(ประธานกรรมการสถานศึกษา)

หลักสูตร “การทำอาหารขนม”

(การทำขนมบัวลอย, การทำทับทิมกรอบ, การทำลอดช่อง)

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 จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพข้างพื้นฐาน รูปแบบวิชาชีพแบบขั้นเรียน “ช่างแกะเครื่องเรือนไม้” เพื่อสนองตอบต่อนโยบายรัฐบาลที่รณรงค์ เรื่องการสร้างมูลค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นสินค้าออกทางวัฒนธรรม (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 “หลักสูตร “การทำอาหารขนม” (การทำขนมบัวลอย, การทำทับทิมกรอบ, การทำลอดช่อง) ” เป็น Soft Power ด้าน F-Food อาหาร ซึ่งเป็นการถ่ายทอดพลังวัฒนธรรมออกมาผ่านอาหารไทย ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ รสชาติหลากหลาย มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และมีความพิถีพิถัน นำไปสู่การรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ต่อไปในอนาคต

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรกลุ่มสนใจ โดยให้ความยืดหยุ่นในด้านการจัดกระบวนการเรียนรู้และการวัดผลประเมินผล
2. ส่งเสริมด้านการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพในรูปแบบกลุ่มสนใจ ตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเพื่อการทำงานของประชาชน
3. ส่งเสริมการสร้างมูลค่าสูตรอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นสินค้าออกทางวัฒนธรรม (Soft Power) โดยเป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับภาคีเครือข่าย และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อประโยชน์ของประชาชนในพื้นที่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาได้มีทักษะด้านการทำอาหารขนม (การทำบัวลอย, การทำทับทิมกรอบ, การทำลอดช่อง) สามารถทำรับประทานในครัวเรือนได้ และสร้างรายได้เสริมภายในครอบครัวได้
2. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำไปใช้ขยายผลสร้างเป็นธุรกิจของตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
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 | 1. บอกความสำคัญของอาชีพ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกการตัดสินใจในการเลือกอาชีพได้ | - ความสำคัญและประโยชน์ - การประกอบอาชีพหลักสูตร “การทำอาหารขนม” (การทำบัวลอย, ทับทิมกรอบ, ลอดช่อง) คุณธรรม จริยธรรมสำหรับอาชีพหลักสูตร “การทำอาหารขนม” (การทำบัวลอย, ทับทิมกรอบ, ลอดช่อง) - ความรู้เบื้องต้น - ลักษณะประเภทของหลักสูตร “การทำอาหารขนม” (การทำบัวลอย, ทับทิมกรอบ, ลอดช่อง) - วัสดุและอัตราส่วนผสม - เครื่องมือ และวิธีใช้และเก็บรักษา - ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ | 1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลความคิด วิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ 2.วิเคราะห์อาชีพว่าจะสามารถเลือกประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้หรือไม่ | 3 | - |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---------------------------------|---|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 2 | ทักษะการประกอบอาชีพ | 1.มีทักษะสามารถทักษะการประกอบอาชีพได้ 2.สามารถบอกเทคนิคและวิธีการทักษะการประกอบอาชีพได้ | - การเตรียมพื้นที่ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - วิธีการทำ - วิธีการตรวจคุณภาพของอาหาร - วิธีการเก็บรายละเอียดของอาหาร | 1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ในทักษะการประกอบอาชีพ 2.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ หลักสูตรหลักสูตร “การทำอาหารขนม” (การทำขนมบัวลอย, การทำทับทิมกรอบ, การทำลอดช่อง) | 3 | 10 |
| 3 | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | 1. บอกต้นทุนและการกำหนดราคาได้ 2. สามารถทำบัญชีรับจ่ายได้ | - การคำนวณพื้นที่ และคำนวณราคาได้ - การประชาสัมพันธ์ และการหาลูกค้า - การควบคุมมาตรฐานของการบริการ - การเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า | วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา การทำบัญชีรับจ่าย | 3 | 3 |
| 4 | โครงการประกอบอาชีพ | 1. บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 2.ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพได้ 3.เขียนโครงการประกอบอาชีพได้ | - ความสำคัญของโครงการ - ประโยชน์ของโครงการ - องค์ประกอบของโครงการ - การเขียนโครงการ - การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ | ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลความคิด วิเคราะห์ | 1 | 2 |

กระบวนการจัดการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

1. หนังสือแบบเรียน
2. แผ่นพับ/ใบความรู้
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ และ ตัวอย่าง/ตัวอย่างผลิตภัณฑ์
7. 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

-