


## หนังสือรับรองหลักสูตร

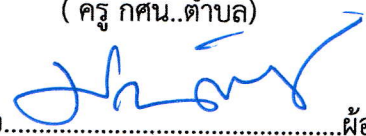
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธารามได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำอาหารขนม (การทำขนมกล้วยแขก, การทำกล้วยบัวชี, การทำสังขยา) หลักสูตร 25 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับ สภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

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

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

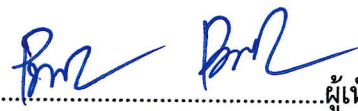
(นางมาลา สีเมยตง)

(ครู กศน.ตำบล)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางมณฑาทิพย์ เสยยงคะ)

(ผอ.สกร.อำเภอโพธาราม)

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายพิทยา บริจาค)

(ประธานกรรมการสถานศึกษา)

## หลักสูตร “การทำอาหารขนม”

(การทำกล้วยแขก, การทำกล้วยบวชชี, การทำสังขยาฟักทอง)

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” เพื่อสนองตอบต่อนโยบายรัฐบาลที่ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ 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” (การทำลอดช่อง, การทำกล้วยฉาบ, การทำสาकुไส้หมู) 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 (การทำกล้วยแขก, การทำกล้วยบวชชี, การทำสังขยาฟักทอง) สามารถทำรับประทานในครัวเรือนได้ และสร้างรายได้เสริมภายในครอบครัวได้
2. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำไปใช้ขยายผลสร้างเป็นธุรกิจของตนเองได้

### กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

ดำเนินการระหว่าง วันที่ 6 ธันวาคม 2566 ถึงวันที่ 15 ธันวาคม 2566

จำนวน .....25..... ชั่วโมง

- ทฤษฎี .....10.... ชั่วโมง
- ปฏิบัติ .....15.. ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

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

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

-