

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธาราม ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร กิจกรรม ส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำอาหารขนม (การทำขนมทองม้วน, การทำขนมโตเกียว, การทำ เครปญี่ปุ่น (๒๕ ชั่วโมง) ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการ จัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบ ฝึกอบรมประชาชน ได้

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาววิจิตรา สุกใส)

(ครู กศน.ตำบล)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางมณฑาทิพย์ เสยยงคะ)

(ผอ.สกร. อำเภอโพธาราม)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายพิทยา บริจาค)

(ประธานกรรมการสถานศึกษา)

หลักสูตร “การทำอาหารขนม”

(การทำขนมทองม้วน, การทำขนมโตเกียว, การทำขนมเครปญี่ปุ่น)

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” 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 “การทำอาหารขนม” (การทำขนมทองม้วน, การทำขนมโตเกียว, การทำขนมเครปญี่ปุ่น) เป็น Soft Power ด้าน F-Food อาหาร ซึ่งเป็นการถ่ายทอดพลังวัฒนธรรมออกมาผ่านอาหารไทย ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ รสชาติหลากหลาย มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และมีความพิถีพิถัน นำไปสู่การรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ต่อไปในอนาคต

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาได้มีทักษะด้านการทำอาหารขนม (การทำขนมทองม้วน, การทำขนมโตเกียว, การทำขนมเครปญี่ปุ่น) สามารถทำรับประทานในครัวเรือนได้ และสร้างรายได้เสริมภายในครอบครัวได้
2. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำไปใช้ขยายผลสร้างเป็นธุรกิจของตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ดำเนินการระหว่างวันที่ 6 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2566 ถึงวันที่ 15 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2566

จำนวน25..... ชั่วโมง

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

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	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” (การทำขนมทองม้วน, การทำขนมโตเกียว, การทำขนมเครปญี่ปุ่น) คุณธรรมจริยธรรมสำหรับอาชีพ “การทำอาหารขนม” (การทำขนมทองม้วน, การทำขนมโตเกียว, การทำขนมเครปญี่ปุ่น) - ความรู้เบื้องต้น - ลักษณะประเภทของ “การทำอาหารขนม” (การทำขนมทองม้วน, การทำขนมโตเกียว, การทำขนมเครปญี่ปุ่น) - วัสดุและอัตราส่วนผสม - เครื่องมือ และวิธีใช้และเก็บรักษา - ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ 	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้บุคคลในชุมชน 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 “การทำอาหารขนม” (การทำขนมทองม้วน, การทำขนมโตเกียว, การทำขนมเครปญี่ปุ่น)	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. 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

-