

หลักสูตรวิชาชีพจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ วิชาการทำขนมดอกจอก จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

1.ความเป็นมา

นโยบายการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยประจำปีงบประมาณ 2563 การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่“วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเองทำได้ ขายเป็น ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความ ต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ ภารกิจต่อเนื่องข้อ ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ การจัดการศึกษาต่อเนื่อง จัด การศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กลุ่ม อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนความต้องการ ที่ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีอาชีพ และรายงานผลการจัดการศึกษา อาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำ เป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ ญาติมิตรและ เทศกาลต่างๆ ขนมไทยสามารถทำ รับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำ ไม่ยากและ หาวัตถุดิบได้ ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่ทำจำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมากและให้ความสนใจขนมไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัด โครงการการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไทยและมีทักษะในการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย

2.หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจักการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรม จริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

3.จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

4.กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5.ระยะเวลา หลักสูตรกลุ่มสนใจ 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

6.รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมดอกจอก	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมดอกจอกได้ 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมดอกจอก 2.การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ 3.การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ 4.ส่วนผสมต่างๆของขนมดอกจอก 5.ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก 6.วิธีการเก็บรักษา	วิทยาการบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ	1	2

7.สื่อการเรียนรู้

1.สื่อการเรียนรู้

1.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้

1.2 ใบงาน

1.3 ใบความรู้

2.สื่ออิเล็กทรอนิกส์

3.ภูมิปัญญา

4.สถานประกอบการ

8. การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบ หลักสูตร

9. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานหลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ออกไปสู่วุฒิบัตรการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น