

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งยุทธศาสตร์ และจุดเน้นการดำเนินงาน กศน ด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่อง การจัดการศึกษาเพื่อการมีงาน ทำความสำคัญกับการจัดอย่างยั่งยืน การศึกษาเพื่อการมีงานทำและอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพแต่ ละพื้นที่ กศน.อำเภอห้วยราช ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติโดยการจัดกิจกรรมส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนในพื้นที่เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ นำการประกอบอาชีพที่หลากหลายและนำความรู้ ที่ได้รับไปปรับใช้จริงในการดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพ

หลักสูตร การทำขนมชั้นเป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถศึกษาและนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักอาชีพเสริมได้ เนื่องจากผู้เรียนสามารถเรียนรู้และนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์และมีต้นทุนที่ไม่สูงมากนักสำหรับนักเรียนรุ่นใหม่ ที่มีทุน ขนมนที่ได้รับความนิยม ขนมชั้นจึงเป็นอาชีพหนึ่งหลักสูตรการทำขนมชั้นที่เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ว่างงานและผู้ที่ต้องการหารายได้เสริมให้กับครอบครัวได้อีกด้วย

2. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปจัดการศึกษาอาชีพเพื่อมีงานทำที่เป็นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปปฏิบัติได้ จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรมเป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกอาชีพ

3. จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
3. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการอาชีพได้ อย่างมีประสิทธิภาพ

4. กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

- | | |
|------------|-----------|
| ภาคทฤษฎี | 1 ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 2 ชั่วโมง |

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การเลือกวัตถุดิบและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมชั้น</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้และเข้าใจถึงจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจ มีคุณธรรมในการค้าขายมีความ ซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค</p>	<p>การเลือกวัตถุดิบ</p> <p>-อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการขนมชั้น</p> <p>-จรรยาบรรณของผู้ประกอบการ</p>	<p>วิทยากรบรรยายถึงความแตกต่างระหว่างขนมชั้นที่เป็นขนมไทยว่าแตกต่างกันอย่างไร</p> <p>-วิทยากรบรรยายให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำขนมชั้น เช่น การเลือกชนิดของวัน การเลือกแม่พิมพ์ แบบต่าง ๆ</p> <p>-วิทยากรบรรยายถึงอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จะต้องใช้ในการทำขนมชั้น และแหล่งที่ไปซื้อวัสดุและอุปกรณ์การทำขนมชั้น</p> <p>-วิทยากรบรรยายในเรื่องของจรรยาบรรณที่ควรมีในการประกอบอาชีพ</p>	30 นาที	
2	ทักษะและเทคนิคในการทำขนมชั้น	<p>-เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงขั้นตอนการทำขนมชั้น</p> <p>-เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะในการทำขนมชั้นแบบต่าง ๆ ได้</p> <p>-เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้และเข้าใจถึงเทคนิคในการทำขนมชั้น</p>	<p>-ขั้นตอนการทำขนมชั้น ทักษะในการทำขนมชั้นแบบต่าง ๆ</p> <p>- เทคนิคในการทำขนมชั้น</p>	<p>-วิทยากรได้สาธิตขั้นตอนวิธีการขนมชั้นต่าง ๆ</p> <p>-วิทยากรได้สาธิตแนะนำทักษะในการทำขนมชั้นแบบต่าง ๆ</p> <p>-วิทยากรได้สาธิตแนะนำเทคนิคในการทำขนมชั้นแบบต่าง ๆ</p> <p>-วิทยากรให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มเพื่อลงมือปฏิบัติการขนมชั้นแบบต่าง ๆ</p>	30 นาที	
3	การคิดกำไรต้นทุนราคาขายการบรรจุภัณฑ์วันกะทิ	<p>-เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้จักการคิด กำไร ต้นทุน และราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์</p>	<p>-การคิดกำไร ต้นทุน ราคาขาย การบรรจุภัณฑ์ขนมชั้น</p>	<p>-วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนได้คิดราคาขายสินค้า โดยการคิดต้นทุน</p> <p>- กำไรของขนมชั้น พร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์ขนมชั้นให้สวยงาม</p>		2 ชั่วโมง

7. กระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ออนไลน์ แหล่งเรียนรู้
2. การบรรยาย/สาธิตจากวิทยากร
3. ฝึกปฏิบัติจริง
4. ประเมินผล

8. สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากวิทยากร

9. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นเบื้องต้น

10. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

11. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวนันทนา นพภรณ์)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสรวิศ นะรินรัมย์)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

.....
.....
.....

(นางสาวณัฐนิชา อินทรโสภ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยราช