หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ)

หลักสูตร การทำขนมปังแซนวิส

กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแม่ทา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดลำพูน

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตร การทำขนมปังแซนวิส

จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่งคั่งและมั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัย เปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐาน โดยสถานศึกษาต้องวิเคราะห์ศักยภาพ 5 ด้าน ของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพด้านภูมิอากาศ ศักยภาพด้านภูมิประเทศ ศักยภาพด้านศิลปวัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพด้านทรัพยากรมนุษย์ และวิเคราะห์ข้อมูลวิถีการดำเนินชีวิต ความต้องการ และประชาชนในภูมิภาคต่างๆ ที่เป็นผู้ใช้บริการผลผลิตของสถานศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวจะนำมาสู่การกำหนดหลักสูตรอาชีพที่สถานศึกษาจะจัดการเรียนการสอนได้

ดังนั้น กศน.อำเภอแม่ทา ได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมปังแซนวิส เพื่อฝึกทักษะอาชีพตามความต้องการและความสนใจ มองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ การสร้างรายได้เสริม โดยการเรียนเน้นการปฏิบัติจริง มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพสามารถประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายให้แก่ตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพ หลักสูตร การทำขนมปังแซนวิส ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนะธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำขนมปังแซนวิส
2. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส **จำนวน 30 นาที**
    - 1.1 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส
        - 1.1.1 การลงทุน
        - 1.1.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส **จำนวน 4 ชั่วโมง**
    - 2.1 อุปกรณ์การทำขนมปังแซนวิส
    - 2.2 วิธีการทำขนมปังแซนวิส
    - 2.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส **จำนวน 30 นาที**
    - 3.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพการผลิตและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์
    - 3.2 การลดต้นทุน

จัดกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ ดังนี้

- จัดให้มีมาตรการคัดกรองวัดไข้ และอาการเสี่ยงก่อนจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ทั้งผู้เรียนและวิทยากร
- ผู้เรียนและวิทยากรสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ตลอดเวลา
- มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล อย่างเพียงพอ
- จัดให้ผู้เรียนนั่ง หรือยืน มีการเว้นระยะห่างามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

1. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ หลักสูตร “การทำขนมปังแซนวิส”
2. วิทยากรให้ความรู้เรื่องทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตร “การทำขนมปังแซนวิส”
3. ผู้เรียนฝึกทักษะการปฏิบัติจริง ในการทำขนมปังแซนวิส
4. วิทยากรให้ความรู้ในการควบคุมปริมาณ คุณภาพการผลิตและการลดต้นทุนในการทำขนมปังแซนวิส

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. ผู้รู้/ภูมิปัญญา ที่ชำนาญการ
3. วัตถุดิบอุปกรณ์ในอาชีพที่มีการใช้จริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ ตรงตามหลักการของหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาววาสนา กันปันสืบ)

ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายณัฐวัตร ยาท้วม)

หัวหน้างานการศึกษาเพื่อการพัฒนา

ว่าที่ร้อยตรี ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(เทอด ทองชัย)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ กศน.อำเภอแม่ทา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร "การทำขนมปังแซนวิส"
จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส	1.1 ความสำคัญของการทำขนมปังแซนวิส 1.2 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส 1.2 วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ การทำขนมปังแซนวิส ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้ 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส	2.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิสได้ถูกต้อง 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมปังแซนวิส	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมปังแซนวิส 2.2 วิทยากรให้ความรู้ เรื่องวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส	2.1 วิทยากรให้ความรู้ เรื่องวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส เรื่อง จุดประสงค์การเรียนรู้ เนื้อหา การจัดกระบวนการเรียนรู้ จำนวนชั่วโมงทฤษฎี ปฏิบัติ 2.2 บอกขั้นตอนการทำขนมปังแซนวิส 2.3 วิทยากรสาธิตการทำขนมปังแซนวิส 2.4 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะการทำขนมปังแซนวิส 2.5 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	-	4 ชม.
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแซนวิส	3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผน กระบวนการผลิต ในการทำขนมปังแซนวิส	3.1 การบริหารจัดการการทำขนมปังแซนวิส 3.1.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพ การผลิต 3.1.2 การลดต้นทุน	3.1 วิทยากรให้ความรู้ในการควบคุมปริมาณ คุณภาพ การผลิตและการลดต้นทุน การทำขนมปังแซนวิส	30 นาที	-
รวม				1	4