



หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ)

หลักสูตรการทำไข่ม้วน
จำนวน 5 ชั่วโมง
(กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรการทำขนม จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา จึงจัดทำหลักสูตรขนมขึ้น เพื่อตอบสนองพฤติกรรมมารับประทานอาหารของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปในปัจจุบัน โดยมักจะเลือกอาหารที่สามารถรับประทานได้ง่ายและมีวิธีขั้นตอนการทำไม่ซับซ้อน ด้วยวิธีการทำที่ง่าย สะดวก รวดเร็ว จึงมีกระบวนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมขึ้นเพื่อเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะสร้างมูลค่าและสามารถจัดจำหน่ายสินค้า โดยการเรียนเน้นการปฏิบัติจริง และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ได้อย่างแท้จริง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพหลักสูตรการทำขนม เพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำขนม
2. เพื่อให้ผู้เรียนมองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพ ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนม จำนวน 30 นาที
 - 1.1 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนม
 - 1.1.1 การลงทุน
 - 1.1.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม จำนวน 4 ชั่วโมง
 - 2.1 ขั้นตอนการเตรียมการก่อนการประกอบอาชีพ
 - 2.1.1 สถานที่
 - 2.1.2 การเตรียมอุปกรณ์การทำขนม
 - 2.2 ขั้นตอนการทำขนม
 - 2.3 บรรจุภัณฑ์ขนม
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนม จำนวน 30 นาที
 - 3.1. การควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิตและพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์
 - 3.2 การลดต้นทุน

จัดกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ ดังนี้

1. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนม
2. วิทยากรให้ความรู้เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม
3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ทำขนม 2 ไส้ ได้แก่ ไส้กรอกและปูอัด และการทำขนมแบบไข่เจียว
4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน จากนั้นสรุปผลและบอกการควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิต และการลดต้นทุนการผลิต

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ คลิปวิดีโอตัวอย่างการทำขนม
3. วัตถุประกอบการเรียนในอาชีพที่มีการใช้จริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

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.....เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวกรนิการ์ แสงภาค)

งานการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ลงชื่อ.....เห็นชอบหลักสูตร

(นายณัฐวัตร ยาท่วม)

ครู

อนุมัติ

ว่าที่ร้อยตรี

(เทอด ทองชัย)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอแม่ทา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไผ่ม้วน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพทำไผ่ม้วน	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไผ่ม้วน 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไผ่ม้วน	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไผ่ม้วน 1.2 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำไผ่ม้วน 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	1. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำไผ่ม้วน ประกอบด้วย 1.1 การลงทุน 1.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ทำไผ่ม้วน	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไผ่ม้วน	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำไผ่ม้วน ได้ถูกต้อง 2.2 บอกวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไผ่ม้วน ได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำไผ่ม้วน ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำไผ่ม้วน จำนวน 2 ไร่ ได้แก่ - ไม้กรอก - ปุ๋ย 2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำไผ่ม้วน จำนวน 2 ไร่ ได้แก่ - ไม้กรอก - ปุ๋ย 2.3 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำไผ่ม้วน รูปแบบไผ่เจียว	2. วิทยากรให้ความรู้ การเตรียม สถานที่ อุปกรณ์ ในการประกอบอาชีพการทำไผ่ม้วน 2.1 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 วิทยากรสาธิตการทำไผ่ม้วนจำนวน 2 ไร่ ได้แก่ ไม้กรอก และปุ๋ย 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะการทำไผ่ม้วน จำนวน 2 ไร่ ได้แก่ ไม้กรอก และปุ๋ย 2.4 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำไผ่ม้วน รูปแบบไผ่เจียว	-	4

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไช้ม้วน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไช้ม้วน	3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำไช้ม้วน	3.1 การบริหารจัดการการทำไช้ม้วน 3.1.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพ การผลิต 3.1.2 การลดต้นทุน	2.5 วิทยาการประเมินผลงานของผู้เรียน 3. วิทยาการสรุปผลและบอกการควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิต และการลดต้นทุน ร่วมกับผู้เรียน	30 นาที	-