

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย(สาकुไส้หมู) จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองอุทัยธานี

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาแรงงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐานระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลาย และทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมายจากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำขนมไทย(สาकुไส้หมู) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอด หลักสูตร 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย (สาकुไส้หมู)	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญการทำขนมไทย (สาकुไส้หมู) ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู) ได้	1. ความสำคัญการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู) 2. การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู)	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู) 2. วิทยากรอธิบายวิธีการเลือกใช้วัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู)	30 นาที	-
2.	ทักษะการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู)	ผู้เรียนสามารถการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู) ได้	การทำขนมไทย(สาकुไส้หมู)	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนกระบวนการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู) 2. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำขนมไทย(สาकुไส้หมู) 3. ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติ	-	4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาดัณฑ์ทุน กำไรได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้สื่อดิจิทัลในการสร้างรายได้ให้กับตนเอง/ครอบครัวได้อย่างเหมาะสม	1. การคิดราคาดัณฑ์ทุน กำไรที่ได้ 2. การเลือกใช้สื่อดิจิทัลในการสร้างรายได้/ประกอบอาชีพ	1. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การคิดราคาดัณฑ์ทุน กำไรร่วมกัน 2. วิทยากรและครู กศน.ตำบล ร่วมกันบรรยายและยกตัวอย่างการส่งเสริมการขายด้วยการใช้สื่อดิจิทัลอย่างเหมาะสม	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์