

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาธุรกิจการทำขนมไทย จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ด้านอาชีพความคิดสร้างสรรค์
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มี ความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบ ใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอ กับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ยึดถือว่าเป็น ภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคน ไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับ ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิ ประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๓๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๕	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๓๐	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	จำนวน ๒ ชั่วโมง
๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	
๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	
๑.๓ แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	
๑.๔ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	
๒. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	จำนวน ๒๙ ชั่วโมง
๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย	
๒.๒ การทำขนมไทย จำนวน ๓ ชนิด	
๑.๓ บรรจุภัณฑ์ขนมไทย	
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	จำนวน ๒ ชั่วโมง
๓.๑ การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน	
๓.๒ การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	
๓.๓ การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	
๓.๔ การขาย	
๓.๕ การส่งเสริมการขาย	
๔. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	จำนวน ๒ ชั่วโมง
๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ	
๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ	
๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ	
๔.๔ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ บัญชีครัวเรือน	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๔. การฝึกปฏิบัติ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๕. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔
๖. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรธุรกิจขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒๐ นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒๐ นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๓.๑ ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องถิ่น ๓.๑.๑ ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น ๓.๑.๒ ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน ๓.๒ ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าขนมไทยในท้องถิ่นจากสถานที่จริง ๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ ๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	๓๐ นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	ทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	๑. วิเคราะห์และผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๒. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	๒๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย	๒๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
- การทำขนมไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนม ทั้ง ๖ ชนิดได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมทั้ง ๖ ชนิดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทั้ง ๖ ชนิดได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมทั้ง ๖ ชนิดได้	๒. การทำขนมไทย จำนวน ๖ ชนิดประกอบด้วย วุ้นกะทิ ขนมหม้อแกงขนมชั้น เปียกปูน เม็ดขนุน ข้าวเหนียวสังขยา ๒.๑ ส่วนผสมของขนม จำนวน ๖ ชนิด ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม จำนวน ๖ ชนิด ๒.๓ งบประมาณการทำขนม จำนวน ๖ ชนิด	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมไทย จำนวน ๓ ชนิด ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมไทย จำนวน ๓ ชนิด ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย จำนวน ๖ ชนิด ๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทยของผู้เรียน	๒๐ นาที	๒๗ ชั่วโมง
- การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้	๓. บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓.๓ การบรรจุขนมไทย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมไทย ๔. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมไทยของผู้เรียน	๒๐ นาที	๑ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย - ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน ๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง ๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การหาทำเลที่ตั้งร้าน ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	
- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การจัดและตกแต่งหน้าร้าน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้าน แล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	๓๐ นาที
- การคิดต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจขนมไทยแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนมไทย - ค่าส่วนผสมขนมไทย - ค่าแรงงาน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๒๐ นาที	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		-ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
- การขายขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของธุรกิจ ขนมไทยได้	การขายขนมไทย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขาย ขนมไทยได้	การส่งเสริมการขาย ๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	
๔. โครงการการประกอบ อาชีพธุรกิจขนมไทย	๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพ ได้ ๒. บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้ ๓. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพ ได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการการ ประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการการ ประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการ สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อ สร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๔. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๕. ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้ ๖ ครูและผู้เรียนสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ ได้	๔.๔ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔		

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย ๓ ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ / เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวนภัสวรรณ อุฤทธิ์)

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอทับคล้อ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอทับคล้อ

รักษาการณในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบางมูลนาก

