



แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๗ จังหวัดเชียงใหม่

รายละเอียดของหลักสูตร

๑. หลักการและเหตุผล

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน เขต ๗ สังกัดกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม มีวิสัยทัศน์ เป็นองค์กรที่จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีแก่เด็กและเยาวชน ด้านพฤติกรรม การศึกษา และอาชีพ ภายใต้กระบวนการยุติธรรม”ซึ่งนิยามวิสัยทัศน์การเปลี่ยนแปลงที่ดี หมายความว่า เด็กและเยาวชนแต่ละรายจะต้องได้รับการบำบัด แก้ไข ตามสภาพปัญหาความเสี่ยงและความจำเป็นที่พบ และจัดให้ได้รับการศึกษาหรือวิชาชีพ รวมถึงกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เพื่อให้มีความพร้อมในการกลับสู่สังคม เมื่อปล่อยตัวแล้วสามารถไปศึกษาหรือประกอบอาชีพได้ โดยมีเป้าหมายสุดท้าย คือ เด็กและเยาวชนสามารถเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมทัศนคติทางความคิดและจิตใจ จากที่เคยพลังพลาดกระทำผิด พร้อมทั้งพัฒนาทางการศึกษาที่เด็กและเยาวชนเคยสูญเสียโอกาสให้สามารถได้รับโอกาสทางการศึกษาและอาชีพ และมีภารกิจหลัก คือ การแก้ไข บำบัด ฟื้นฟู ให้การศึกษา การฝึกวิชาชีพ ป้องกัน พัฒนา สงเคราะห์ และติดตามประเมินผลเด็กและเยาวชนที่เข้ารับการฝึกอบรมตามคำพิพากษาของศาล

หน่วยเรียนคหกรรม ฝ่ายการศึกษาอบรมและฝึกวิชาชีพ ส่วนพัฒนาพฤติกรรม เป็นหน่วยเรียนหนึ่ง ที่จัดการศึกษาตามนโยบายของศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๗ ซึ่งดำเนินการสอดคล้องกับนโยบายของกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน ที่กำหนดเป้าหมายให้จัดการศึกษาขั้นพื้นฐานให้กับเด็กและเยาวชน โดยให้เด็กและเยาวชนทุกคนที่เข้ารับการฝึกอบรมในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๗ ได้รับการศึกษาสามัญ และฝึกวิชาชีพเสริมตามความเหมาะสม ความถนัด และความสนใจของเด็กและเยาวชน ซึ่งหลักสูตรวิชาคหกรรมเป็นวิชาว่าด้วยการใช้ การพัฒนา และการจัดการทรัพยากรมนุษย์และวัสดุ เป็นการจัดการเรียนรู้งานอาชีพที่ให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริงอย่างครบวงจร ตั้งแต่ การวิเคราะห์ การวางแผน การปฏิบัติงาน การจัดการกับผลผลิต การจำหน่าย การบริการ รวมทั้งการจัดการรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตหรือบริการ โดยเน้นการผลิต การบริการ การบริหารจัดการ การตลาด และการใช้เทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน ลักษณะของงานอาชีพ ตามโครงการที่ปฏิบัติต้องเป็นงานอาชีพที่มีอยู่ในท้องถิ่นหรืองานอาชีพที่เป็นความต้องการของผู้เรียน เพื่อประโยชน์สุขของบุคคล ครอบครัว เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมทางกาย ทางใจ ทางเศรษฐกิจ ในการนี้ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๗ ได้ประสานความร่วมมือกับศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแมริม จัดการศึกษาวิชาชีพ คหกรรมให้กับเด็กและเยาวชน เปิดทำการเรียนการสอนใน ๑ หลักสูตร คือ หลักสูตรวิชาการทำงานนมไทย (๙๐ ชั่วโมง) โดยมีข้าราชการของศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนปฏิบัติหน้าที่เป็นวิทยากรดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียน เพื่อให้การดำเนินงานราบรื่นบรรลุตามเป้าหมายของการศึกษา เมื่อเด็กและเยาวชนสำเร็จหลักสูตรแล้วได้รับ

หนังสือรับรองการผ่านการฝึกอบรมจากศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแม่ริม
กระทรวงศึกษาธิการ

หน่วยเรียนคหกรรม ฝ่ายการศึกษอาบรมและฝึกวิชาชีพ ส่วนพัฒนาพุดินสัย จึงจัดโครงการสอน
หลักสูตรวิชาชีพ ช่างคหกรรม ประจำปี ๒๕๖๖ ขึ้น เพื่อให้เด็กและเยาวชนที่เข้ารับการฝึกอบรม ณ ศูนย์
ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๗ ได้รับโอกาสทางการศึกษาอย่างเท่าเทียมกันกับเด็กและเยาวชน
ภายนอก พัฒนาด้านการศึกษาที่เด็กและเยาวชนเคยสูญเสียโอกาสให้สามารถได้รับโอกาสทางด้าน
การศึกษา และได้ใช้ระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างมีประสิทธิภาพและคุ้มค่า ได้รับวุฒิทางการศึกษา สามารถนำ
ความรู้ไปใช้ในการศึกษาต่อและประกอบอาชีพ สามารถดำเนินชีวิตได้อย่างปกติสุข

๒.วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้เด็กและเยาวชนได้รับการฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและสอดคล้องตามความถนัด
เพื่อให้เด็กและเยาวชนได้รับการพัฒนาศักยภาพของตนเองที่มีอยู่เพื่อไปประกอบอาชีพตามความต้องการของ
ตลาดแรงงาน

๒.สามารถนำวิชาชีพไปประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้หลังจากการปล่อยตัวแล้ว

๓.คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

๑.เยาวชนสามารถจัดการทรัพยากรและวัสดุได้เหมาะสม

๒.เยาวชนรู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

๓.เยาวชนได้มีความรู้พื้นฐานและสามารถศึกษาเพิ่มเติมให้ชำนาญ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

๔.เยาวชนได้รับความรู้ไปพัฒนาตนเอง ครอบครัวและสังคม

๔.เป้าหมาย

เชิงปริมาณ - จำนวนเด็กและเยาวชนหญิงในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน เขต ๗ จังหวัด
เชียงใหม่ ที่ได้รับการฝึกวิชาชีพตามความเหมาะสมและสอดคล้องตามความถนัด จำนวน ๑๘ คน/รุ่น

เชิงคุณภาพ - จำนวนเด็กและเยาวชนหญิงในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน เขต ๗ จังหวัด
เชียงใหม่ นำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมภายหลังจากการปล่อยตัว ร้อยละ ๙๐

๕.กลุ่มเป้าหมาย

เด็กและเยาวชนหญิงในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน เขต ๗ จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน
ประมาณ ๒๐ คน/รุ่น

๖.เค้าโครงหลักสูตร (Couse Outline)

ที่	หัวข้อเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	วิชาการทำขนมไทย (๙๐ ชั่วโมง)	เด็กและเยาวชน ๑๘ คน/รุ่น	๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย <u>จำนวน ๑๕ ชั่วโมง</u> ๑.๑ ประวัติขนมไทยชนิดต่างๆ ๑.๒ การชั่ง ตวง วัด ๑.๓ การวางแผนทำขนมต่างๆ การคำนวณต้นทุน ๑.๔ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนม ๑.๕ การตกแต่งและจัดเสิร์ฟให้สวยงาม ๒.การทำขนมวง <u>จำนวน ๙ ชั่วโมง</u> ๒.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมวง ๒.๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมวง ๒.๓ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๒.๔ ส่วนผสมต่างๆของขนมวง ๒.๕ ขั้นตอนการทำขนมวง ๒.๖ วิธีเก็บรักษา ๓.การทำขนมบัวลอย ๓ สี <u>จำนวน ๙ ชั่วโมง</u> ๓.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมบัวลอย ๓ สี ๓.๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมบัวลอย ๓ สี	๑๕	-
				๓	๖
				๓	๖

		๓.๓ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๓.๔ ส่วนผสมต่างๆของขนมบัวลอย ๓.๕ ขั้นตอนการทำขนมบัวลอย๓สี ๓.๖ วิธีการเก็บรักษา ๔.การทำข้าวเหนียวมูล <u>จำนวน ๙ ชั่วโมง</u> ๔.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมข้าวเหนียวมูล ๔.๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมข้าวเหนียวมูล ๔.๓ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔.๔ ส่วนผสมต่างๆของขนมข้าวเหนียวมูล ๔.๕ ขั้นตอนการทำขนมข้าวเหนียวมูล ๔.๖ วิธีการเก็บรักษา ๕.การทำขนมกล้วยบัวชี <u>จำนวน ๙ ชั่วโมง</u> ๕.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมกล้วยบัวชี ๕.๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมกล้วยบัวชี ๕.๓ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๕.๔ ส่วนผสมต่างๆของขนมกล้วยบัวชี ๕.๕ ขั้นตอนการทำขนมกล้วยบัวชี ๕.๖ วิธีการเก็บรักษา	๓	๖
		๓.๓ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๓.๔ ส่วนผสมต่างๆของขนมบัวลอย ๓.๕ ขั้นตอนการทำขนมบัวลอย๓สี ๓.๖ วิธีการเก็บรักษา ๔.การทำข้าวเหนียวมูล <u>จำนวน ๙ ชั่วโมง</u> ๔.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมข้าวเหนียวมูล ๔.๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมข้าวเหนียวมูล ๔.๓ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔.๔ ส่วนผสมต่างๆของขนมข้าวเหนียวมูล ๔.๕ ขั้นตอนการทำขนมข้าวเหนียวมูล ๔.๖ วิธีการเก็บรักษา ๕.การทำขนมกล้วยบัวชี <u>จำนวน ๙ ชั่วโมง</u> ๕.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมกล้วยบัวชี ๕.๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมกล้วยบัวชี ๕.๓ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๕.๔ ส่วนผสมต่างๆของขนมกล้วยบัวชี ๕.๕ ขั้นตอนการทำขนมกล้วยบัวชี ๕.๖ วิธีการเก็บรักษา	๓	๖

		๘.๔ ส่วนผสมต่างๆของขนมมรกต ๘.๕ ขั้นตอนการทำขนมมรกต ๘.๖ วิธีการเก็บรักษา ๙.การทำขนมข้าวเหนียวแดง <u>จำนวน ๙ ชั่วโมง</u> ๙.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมข้าวเหนียวแดง ๙.๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมข้าวเหนียวแดง ๙.๓ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๙.๔ ส่วนผสมต่างๆของขนมข้าวเหนียวแดง ๙.๕ ขั้นตอนการทำขนมข้าวเหนียวแดง ๙.๖ วิธีการเก็บรักษา ๑๐. ทดสอบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย <u>จำนวน ๓ ชั่วโมง</u> ๑๐.๑ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสม ๑๐.๒ การวางแผนทำขนมไทยต่างๆ ๑๐.๓ การคำนวณต้นทุน ๑๐.๔ การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์	๓	๖
	รวม		๔๒	๔๘

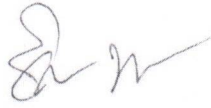
๗.วิธีการวัดและประเมินผล

๑.สังเกตพฤติกรรม

๒.งานที่ได้รับมอบหมาย

๓.ความสนใจของผู้เรียน การเข้าชั้นเรียน

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



(นางธิดาพร พรหมเมศ)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร



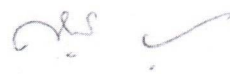
(นายอักรชัย อรุณเหลื่อง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

รักษาราชการแทนผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึก

และอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๗

ผู้เห็นชอบหลักสูตร



(นางสาวสุมาลี ญาณภาพ)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน เขต ๗