

แบบเสนอหลักสูตรการศึกษา
หลักสูตรวิชาชีพคหกรรม ๓๐ ชั่วโมง
ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดนราธิวาส

๑. หลักการและเหตุผล

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดนราธิวาส มีความมุ่งมั่นที่จะผลิตเด็กและเยาวชนที่กระทำความผิดที่ศาลมีคำพิพากษาในฝึกและอบรมในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดนราธิวาส โดยมีเป้าประสงค์ที่จะให้เด็กและเยาวชนเป็นผู้นำที่มีคุณธรรม จริยธรรมและซื่อสัตย์สุจริต มีทักษะด้านการเรียนรู้และทักษะด้านวิชาชีพ ทักษะด้านชีวิตและการทำงาน และมีความตระหนักรู้เกี่ยวกับการอยู่ร่วมกันในสังคม จากคุณสมบัติที่พึงประสงค์ดังกล่าว สามารถดำเนินการโดยการจัดการเรียนการสอนวิชาชีพ ทั้งนี้ การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร จะต้องได้ผลการเรียนรู้ (Learning Outcome) ตามคุณลักษณะเด็กและเยาวชนที่พึงประสงค์

กลไกหนึ่งที่จะสร้างเด็กและเยาวชนให้มีความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ที่สามารถดำเนินชีวิตได้อย่างปกติสุข โดยผ่านกระบวนการเรียนการสอนในหมวดวิชา ซึ่งเป็นวิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจธรรมชาติของตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล มีคุณธรรม ซื่อสัตย์สุจริต และตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทย สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

๒. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรวิชาชีพคหกรรม จะช่วยตอบสนองคุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่พึงประสงค์ของศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดนราธิวาส และเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนแผนพัฒนาศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดนราธิวาสทางด้านความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ โดยวัตถุประสงค์ของหลักสูตรวิชาชีพคหกรรม มีดังนี้

๒.๑ เพื่อปลูกฝังผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อสังคม ผู้เรียนมีความแตกต่างทางความคิดและสามารถดำรงชีวิตอย่างดีงาม

๒.๒ เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เรียนเป็นผู้รู้ สามารถหาความรู้ได้ด้วยตนเอง

๒.๓ เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เรียนมีทักษะด้านวิชาชีพคหกรรม เช่น การทำเครื่องดัดผม ช่างขนมไทยประเภทต่างๆ และเบเกอรี่ เป็นต้น อีกทั้งสามารถนำไปประยุกต์ใช้และต่อยอดในการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม

๒.๔ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้มาใช้ในการชีวิตประจำวัน ในหน้าที่การงาน ชีวิตครอบครัวและกิจกรรมทางสังคมได้ และสามารถปรับตัวเข้ากับสังคมได้ดี

๓. คุณลักษณะของเด็กและเยาวชนที่ได้รับการพัฒนา

๓.๑ ผู้เรียนที่ด้อยโอกาสทางการศึกษา ที่ถูกควบคุมตัวในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดนราธิวาส

๓.๒ ผู้เรียนที่มีความสนใจในวิชาชีพคหกรรม เช่น การทำเครื่องดัดผม ช่างขนมไทยประเภทต่างๆ และเบเกอรี่ เป็นต้น

๔. เป้าหมายและสมรรถนะที่สำคัญ

๔.๑ ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะด้านวิชาชีพคหกรรม เช่น การทำเครื่องต้มชาชัก ขนมไทยประเภทต่างๆ และเบเกอรี่ เป็นต้น สามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพพร้อมกับครอบครัว ภายหลังได้รับการปล่อยตัวสู่ครอบครัวและสังคม

๔.๒ ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการคิดคำนวณต้นทุน วางแผนการตลาด ซึ่งจำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาชีพ

๔.๓ ผู้เรียนมีแนวทางในการประกอบอาชีพภายหลังปล่อย ไม่หวนกลับไปยุ่งเกี่ยวกับยาเสพติดและไม่กระทำความผิดซ้ำอีก

๕. กลุ่มเป้าหมาย

เด็กและเยาวชนที่ถูกควบคุมตัวในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจังหวัดนราธิวาส

๖. คำาโครงการหลักสูตร

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความหมายและความเป็นมาของการทำชาชัก ขนมไทยประเภทต่างๆ และเบเกอรี่	ผู้เรียนอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำชาชัก ขนมไทยประเภทต่างๆ และเบเกอรี่	ผู้สอนอธิบายความหมายประเภทและความเป็นมาของการทำชาชัก ขนมไทยประเภทต่าง ๆ และเบเกอรี่ โดยใช้สื่อวีดีโอ	๓	
๒	การเลือกซื้อส่วนผสมและอุปกรณ์	ผู้เรียนสามารถอธิบายและเลือกส่วนผสมและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้	๑. ผู้สอนอธิบายวิธีการเลือกซื้อส่วนผสม การเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำชาชัก ขนมไทยประเภทต่าง ๆ และเบเกอรี่ ๒. สาธิตการใช้อุปกรณ์การทำชาชัก ขนมไทยประเภทต่าง ๆ และเบเกอรี่	๑	
๓	วิธีการใช้และการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์	ผู้เรียนมีความรู้เรื่องวิธีการใช้และสามารถบำรุงรักษาอุปกรณ์ได้	๑. ผู้สอนสาธิตการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำชาชัก ขนมไทยประเภทต่าง ๆ และเบเกอรี่ ๒. ผู้สอนสาธิตวิธีการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการทำชาชัก และอุปกรณ์การทำขนมไทยและเบเกอรี่ ๓.อภิปราย และซักถามข้อสงสัย	๑	

ที่	หัวข้อเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การทำชาชัก ขนมไทยประเภทต่าง ๆ และเบเกอรี่	ผู้เรียนสามารถทำเครื่องดื่มชาชัก ขนมไทยประเภทต่าง ๆ และเบเกอรี่ได้จริง ด้วยตนเอง	๑. ผู้สอนอธิบายวัสดุ การตวง ส่วนผสมในการทำชาชัก ขนมไทย ประเภทต่าง ๆ และเบเกอรี่๒. ผู้สอนสาธิตวิธีและขั้นตอนการทำ ชาชัก ขนมไทยประเภทต่าง ๆ และเบเกอรี่๓.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำชาชัก ขนมไทยประเภทต่าง ๆ และเบเกอรี่		๒๒
๕.	การทำบัญชีต้นทุน วางแผนการตลาด และช่องทางการขาย	ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำบัญชี การวางแผน การตลาด และช่องทางการขาย และปฏิบัติได้จริง	ผู้สอนอธิบายการทำบัญชีต้นทุน วางแผนการตลาด และช่องทางการขายให้แก่ผู้เรียน	๓	
รวมทั้งสิ้น ๓๐ ชั่วโมง				๘	๒๒

๗. วิธีการวัดและประเมินผล

๗.๑ สังเกตจากพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม และการบันทึกผล

๗.๒ ประเมินจากผลงานหรือชิ้นงานประเภทต่างๆ

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวนลินี อาบะ)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ปฏิบัติหน้าที่ครูหน่วยวิชาชีพคหกรรม

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางหวานใจ เลอธนกุล)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึก ฯ จังหวัดนราธิวาส

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นายศราวุธ ทองขวิด)

ผู้อำนวยการสถานพินิจ ฯ จังหวัดนราธิวาส รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึก ฯ จังหวัดนราธิวาส