



แบบเสนอหลักสูตรฝึกอาชีพ

หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน เขต ๑๑

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชา ขนมไทยและอาหารว่าง

ชื่อวิชา ขนมไทยและอาหารว่าง

เวลา ๑๕๐ ชั่วโมง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อ การมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดา เนินงานร่วมกับ เครือข่าย สถานประกอบการเพื่อ ประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำ ผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้น พื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทา เลขที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ทั้งมั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย มี๒กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

- | | | | |
|-------------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| ๑.ขนมวุ้นแพนซี | ๒.ขนมเค้กวุ้น | ๓.ขนมวุ้นกะทิ | ๔.ขนมเทียนแก้ว |
| ๕.ขนมลอดช่อง | ๖.ขนมชำหริ่ม | ๗.ขนมไข่ | ๘.ขนมถ้วยฟู |
| ๙.ขนมฝักบัว | ๑๐.ขนมฝิง | ๑๑.ขนมลูกชุบ | ๑๒.ขนมกาละแมโบราณ |
| ๑๓.ขนมกาละแมผลไม้อบแห้ง | ๑๔.ขนมทองหยิบ | ๑๕.ขนมทองหยอด | ๑๖.ขนมฝอยทอง |
| ๑๗.ขนมทองพับ | ๑๘.ขนมดอกจอก | ๑๙.ขนมทองม้วน | ๒๐.ขนมขอม่วง |
| ๒๑.ขนมบัวลอยไข่หวาน | ๒๒.ขนมข้าวต้มมัด | ๒๓.ขนมมะพร้าวแก้ว | ๒๔.ขนมปุยฝ้าย |
| ๒๕.ขนมจากมะพร้าวอ่อน | ๒๖.ขนมชั้น | ๒๗.ขนมเปียกปูน | |

วิธีการวัดและประเมินผล

ที่	รายการสมรรถนะที่ประเมิน	วิธีการและเครื่องมือประเมิน	คะแนน	เกณฑ์การผ่าน
๑.	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	๑๐	๖๕ % ขึ้นไป
๒.	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	๔๐	๖๕ % ขึ้นไป
๓.	ตรวจผลงาน	แบบประเมินผลงาน	๕๐	๖๕ % ขึ้นไป
รวม			๑๐๐	

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....*อ.ตท*..... /*ศุภรฎ*.....

(ผู้ปฏิบัติหน้าที่ฝึกอบรม/นักวิชาการอบรมฯ)

ผู้เสนอหลักสูตร

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....*ASU*.....

ลงชื่อ.....*สมยศ*.....

(นายจิระประวัติ ชุมสาย ณ อยุธยา)
ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึกฯ

(นางวิภาภรณ์ อังศุยานนท์)
ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองฯจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกฯ เขต ๑๑