

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอจอมพระ ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอจอมพระ ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชน ให้มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมดอกจอกขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำขนมดอกจอก สามารถนำมาปรับใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมดอกจอก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมดอกจอก	๑. ความรู้เบื้องต้นและเป็นมาในการทำขนมดอกจอก ๒. การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมดอกจอก	๑. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมดอกจอก ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมดอกจอก ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑ ชม.	-	๑ ชม.
๒	ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมดอกจอก	๑. ขั้นตอนและวิธีการทำขนมดอกจอก	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓. วิทยากรประเมินผลการปฏิบัติของผู้เรียน	๑ ชม.	๒ ชม.	๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		รวม
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๓	การ บรรจุ ภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความ	ความรู้เกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิต เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชม.
๔	ช่อง ทางการ จำหน่าย สินค้า	เข้าใจในการ บรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความ เข้าใจเกี่ยวกับ ช่องทางการ จำหน่ายสินค้า	๑. ความรู้ เกี่ยวกับช่อง ทางการ จำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่าย สินค้าผ่าน ช่องทาง ออนไลน์	๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยากร๑. ครูบรรยายให้ ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครูบรรยายและสาธิตการ จำหน่ายสินค้าผ่านช่องทาง ออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมทั้งวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชม.
รวม					๓	๓	๖

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้ /แผ่นพับ เรื่องการทำขนมดอกจอก
๒. เว็บไซต์ ที่มาของการทำขนมดอกจอก
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
๒. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต
ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม
พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา
นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|---------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครู คศ.๑ |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวสุวิภัทร สุขจิต | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นายวรวิทย์ แสงใส | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นางสาวรัตนาภรณ์ บานชื่น | ครู ศรช. |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- ๑.นายวัชรระ นาคกระแสร้ ครูชำนาญการ
หมายเหตุ : สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดและพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ตำแหน่งครู

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอจอมพระ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอจอมพระ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....หลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	๑. ความรู้เบื้องต้น และเป็นมาในการทำ ขนมดอกจอก ๒. การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ที่ใช้เป็นส่วนผสมใน การทำขนมดอกจอก	๑. วิทยาการให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนม ดอกจอก ๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำขนม ดอกจอก - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมดอกจอก ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๔ ชม.
วันที่..... เวลา.....น.	๑. ขั้นตอนและ วิธีการทำขนม ดอกจอก	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓. วิทยาการประเมินผลการปฏิบัติของผู้เรียน	
วันที่..... เวลา.....น.	ความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	
วันที่..... เวลา.....น.	๑. ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่าย สินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	

ลงชื่อ.....ครู.....
(.....)
วันที่.....

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(นายวัชร นาคกระแสน์)
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)
วันที่.....