

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม จำนวน ๘ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

จากนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยด้านยุทธศาสตร์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางการศึกษาพัฒนาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องเพื่อส่งเสริมอาชีพและสร้างงานและผลผลิตที่มีคุณภาพแก่ประชาชนอย่างทั่วถึงและทุกระดับให้มีความหลากหลายตามสถานการณ์ซึ่งปัจจุบันมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคเชื้อไวรัส (covid-19) ทำให้เกิดผลกระทบกับประชาชนทั่วไปจากนั้นนโยบายดังกล่าวสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดสุรินทร์มอบหมายให้สถานศึกษาในสังกัดจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบายผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์จากตรวจสอบความต้องการของผู้ที่ได้รับผลกระทบการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโรคติดต่อเชื้อไวรัสโคโรนา ด้วยการส่งเสริมอาชีพประชาชนในหมู่บ้านให้มีการมีงานทำสามารถประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ จึงได้จัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง) หลักสูตรการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม เป็นการอนุรักษ์ขนมที่ปัจจุบันไม่ค่อยมีให้เห็นมากนัก มีการประยุกต์การทำสีส่นเพื่อความสวยงามแต่ปลอดภัย มีการคัดสรรวัตถุดิบต่าง ๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ โดยใช้วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยสีส่นสวยงาม นอกจากนี้ยังสามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว เป็นผลิตภัณฑ์ขายในชุมชนสอดคล้องกับความต้องการและความสนใจของชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ดำเนินการตามความพร้อมความต้องการของผู้เรียน
2. เป็นหลักสูตรที่มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและ

เหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง

๓. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญและส่วนประกอบของขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม
2. เพื่อให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม และการนำมาใช้อย่างถูกต้อง

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมาย ตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

จำนวน ๘ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	๑.ผู้เรียนสามารถมีความรู้ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ๒.ผู้เรียนสามารถมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ๒.ประโยชน์ของการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ๒.ประโยชน์ของการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	๑ ชั่วโมง	-
๒	ขั้นตอนวิธีการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	๑.สามารถปฏิบัติและจัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ๒.ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนและปฏิบัติได้ ๓.บอกการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	-ฝึกปฏิบัติออกแบบแปรรูปสีสันท่างๆที่หลากหลาย -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม -สรุปผลการปฏิบัติงาน	๑ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์	-เลือกใช้ วัสดุ บรรจุภัณฑ์ของการขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ได้อย่างเหมาะสม	-การเลือก บรรจุภัณฑ์การทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	-การเลือก บรรจุภัณฑ์การทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม -ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
				รวม	๓	๕

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์

๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

๓. ภาพประกอบ

๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

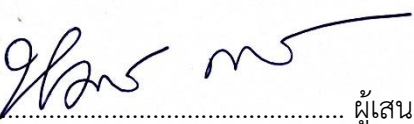
1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ


เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

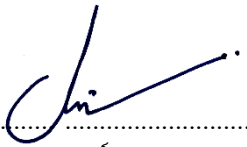
1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวเหมวรัญญา โกศล)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวอาภัสรา สุภนาม) เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ
ปฏิบัติหน้าที่ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวรัตนา โสฬส

หลักสูตรการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม จำนวน ๘ ชั่วโมง

วันที่ ๑๔-๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านหนองผำ ม.๘ ต.หนองฮะ อ.สำโรงทาบ จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ๑๔ มิถุนายน ๖๖ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ๒.ประโยชน์ของการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	-วิทยากร ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม -การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็น ระหว่างวิทยากรและ ผู้เรียน	๓ ชั่วโมง
วันที่ ๑๕ มิถุนายน ๖๖ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม -กะละมัง ,ทัพพี,เตาแก๊ส,ถาด -ข้าวเหนียวเขี้ยวงู,แม่พิมพ์วางข้าวเหนียว -ซึ่งนึ่งข้าวเหนียว,กะดั่ง -น้ำแตงโม,เครื่องปั่น,กระทะ,ตะหลิว - ซ้อนตวง,กะทิ,ใบเตย,น้ำตาลทรายแดง, น้ำมันพืช,กระชอน,เกลือ	-ฝึกปฏิบัติออกแบบแปรรูปสีสันทันต่างๆที่ หลากหลาย -วิทยากรสาธิตการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	๓ ชั่วโมง
วันที่ ๑๕ มิถุนายน ๖๖ เวลา ๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ๑.คิดราคาค่าต้นทุนการผลิต การท าขนมข้าวเกรียบปากหม้อ ๒.เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ๒.วิทยากรให้ความรู้ -เทคนิคกลยุทธ์ - วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่นการขายทางออนไลน์ -สรุปผลการปฏิบัติงาน	๒ ชั่วโมง

ลงชื่อ (วิทยากร)

(นางสาวรัตนา โสฬส)

...../...../.....