

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊บ) จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊บ) จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมกะหรี่ปั๊บ เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมกะหรี่ปั๊บ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม
คุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนม กะหรี่ปั๊ป	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เกี่ยวกับการเลือกซื้อ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม กะหรี่ปั๊ป ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำขนมกะหรี่ปั๊ปได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนม กะหรี่ปั๊ป ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนม กะหรี่ปั๊ป ๕. ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้และฝึก ปฏิบัติ	๑	
๒	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนม กะหรี่ปั๊ป	- เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจขนมกะหรี่ปั๊ป	- ความสำคัญในการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - การวิเคราะห์ความ เป็นไปได้ใน การประกอบ อาชีพการทำขนม กะหรี่ปั๊ป - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำ ขนมกะหรี่ปั๊ป - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสัมมนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นและ สรุปความรู้	๑	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ความต้องการด้าน การตลาด			
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	วิธีการทำ ขนม กะหรี่ปั๊ป	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และ ส่วนผสมใน การทำขนม กะหรี่ปั๊ป - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ ขนมกะหรี่ปั๊ปได้	- ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการ ทำขนมกะหรี่ปั๊ป - วิธีทำขนมกะหรี่ปั๊ป - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือ จำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย และให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวข้อง การทำขนม กะหรี่ปั๊ป - อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ การทำขนม กะหรี่ปั๊ป - วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ตามขั้นตอนการทำ ขนมกะหรี่ปั๊ป		๓
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย เช่น ใบความรู้ เรื่อง การทำขนมกะหรี่ปั๊ป
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=G-PnG๖sPTr๘>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ
๒. การประเมินจบหลักสูตรสามารถสร้างรายได้ให้กับตัวเอง
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊ป) จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัด.....หมู่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊ป <ul style="list-style-type: none">- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊ป- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์- การคัดเลือกวัสดุ- ประโยชน์ของ ขนมกะหรี่ปั๊ป- การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	วิธีการทำขนมกะหรี่ปั๊ป <ul style="list-style-type: none">- ขั้นตอนการทำ ขนมกะหรี่ปั๊ป- การบรรจุขนมกะหรี่ปั๊ป	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....