

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมต้มไส้มะพร้าวแพนซี จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ขนมต้มไส้มะพร้าวเป็นอาหารที่คู่สำหรับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยประชาชนจะทำขนมในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคล และงานพิธีการ วัตถุประสงค์การทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติสีสันความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีรับประทานขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ

สำหรับขนมต้มไส้มะพร้าว ชาวจีนใช้ในการไหว้และจะทำจากแป้งข้าวเหนียววนคกับน้ำตาลสุกจนเข้าที่และปั้นเป็นเม็ดกลมๆเล็กๆนิยมนผสมสีเขียว(ใบเตย) เมื่อบั๊นเสร็จแล้วจึงนำลงไปต้มในน้ำเดือดคล้ายกับการทำบัวลอยน้ำกะทิของคนไทยซึ่งขนมนี้จะใช้น้ำตาลทรายขาวหรือน้ำตาลทรายแดง แทนกะทิที่สำคัญจะต้องมี มีขนมอี๊ลูกใหญ่ที่เรียกว่าอี๊โบใส่ลงไปในถ้วยขนมที่จะไหว้ถ้วยละหนึ่งลูกด้วย

ขนมต้มจึงเป็นขนมมงคลที่ชาวไทยนิยมรับประทานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันโดยมีขั้นตอนพิธีพิถันและสีสันสวยงาม กศน. อำเภอเขวาสินรินทร์จึงเห็นความสำคัญในการอนุรักษ์ขนมไทยจึงส่งเสริมให้ประชาชนได้ฝึกทักษะการทำขนมต้มไส้มะพร้าวได้สื่อสารขนมไทยโบราณที่สามารถขายและจำหน่ายในการทำเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัวและตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป / ผู้พลาดโอกาส จำนวน ๕ คน / ผู้ด้อยโอกาส จำนวน ๓ คน บ้านอำเภอบิล

หมู่ที่ ๘ ตำบลตากูก อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ จำนวน ๘ คน

เชิงคุณภาพ ร้อยละ ๑๐๐ (๘คน) ผ่านการอบรมและได้รับวุฒิบัตร

ร้อยละ ๑๐๐ (๘คน) ผ่านการอบรมและสามารถทำขนมต้มไส้มะพร้าวได้

ระยะเวลา

หลักสูตรอาชีพการแปรรูปอาหาร จำนวน ๖ ชั่วโมงระหว่างวันที่ ๓ - ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖
ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น.

หลักสูตรการทำขนมต้มไส้มะพร้าวแพนซี จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาอนุระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้มไส้มะพร้าว	<p>๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มไส้มะพร้าวได้</p> <p>๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มไส้มะพร้าวได้</p> <p>๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มไส้มะพร้าวได้</p> <p>๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมต้มไส้มะพร้าวได้</p>	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ</p> <p>๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศีบวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์</p>	๒	

หลักสูตรการทำขนมต้มไส้มะพร้าวแพนซี จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมต้มไส้ มะพร้าว	๑. บอกประวัติของการทำขนมต้มไส้ มะพร้าวได้ ๒. บอกอุปกรณ์การทำขนมต้มไส้มะ พร้าวได้ ๓. บอกวิธีการทำขนมต้มไส้มะพร้าว ได้	๑. ประวัติของขนมต้มไส้มะพร้าว ๒. อุปกรณ์การทำขนมต้มไส้มะ พร้าว ๓. วิธีการทำขนมต้มไส้มะพร้าว ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓.๓ รูปแบบการทำขนมต้มไส้มะ พร้าว	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับประวัติ ของขนมต้มไส้มะพร้าว ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของ อุปกรณ์ในการทำขนมต้มไส้มะ พร้าว ๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการ วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการเลือก วัตถุดิบ แหล่งจำหน่าย รูปแบบการ ทำขนมต้มไส้มะพร้าว		๕

หลักสูตรการทำขนมต้มไส้มะพร้าวแพนซี จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำขนมต้มไส้ มะพร้าว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจและฝึกทักษะการบริหาร จัดการในอาชีพได้อย่างมี ประสิทธิภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการ ส่งเสริมการขายได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนการผลิตได้	๑. ความหมายและความสำคัญของ การตลาด ๒. กระบวนการบริหารจัดการตลาด ๓. การวางแผนการผลิต และการเตรียมปัจจัยการผลิต ๔. การทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนด ราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหา กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	-อธิบายความหมายและ ความสำคัญของ การตลาด กระบวนการ บริหารจัดการตลาด การวาง แผนการผลิตและการเตรียม ปัจจัยการผลิต -ฝึกการทำบัญชีค่าใช้จ่ายและ การกำหนดราคา การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและ หากกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย		๓
๔	การจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขาย ขนมต้มไส้มะพร้าว	๑.บอกวิธีการออกแบบและบรรจุ ภัณฑ์ได้	๑.การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์ สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ / logo /brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ / logo / brand วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ การทำขนม ต้มไส้มะพร้าว	๒	

สื่อการเรียนรู้

๑. ภาพประกอบการเรียนรู้
๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร
๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. คู่มืองานที่ปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร