หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊บ) จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของ มนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษา เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้อง กับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาใน ระดับสูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้ง ผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการ ด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำขนม ไทย (ขนม กะหรี่ปั๊บ) จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมกะหรี่ปั๊บ เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อการมี งานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชนในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

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

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็น การสร้างรายได้ 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 กะบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมกะหรี่ปั๊บ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั๊บ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊บได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนม กะหรี่ปั๊บ ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมกะหรี่ปั๊บ ๕. ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บ ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้และฝึก ปฏิบัติ	๑	
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำ ขนมกะหรี่ปั๊บ	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจขนมกะหรี่ปั๊บ	- ความสำคัญในการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - การวิเคราะห์ความ เป็นไปได้การประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสัมมนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและ สรุปความรู้	๑	๑
๓	วิธีการทำขนมกะหรี่ปั๊บ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมใน การทำขนมกะหรี่ปั๊บ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊บได้	- ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - ขั้นฝึกทักษะการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - วิธีทำขนมกะหรี่ปั๊บ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือ จำหน่าย	- วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ตามขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บ		๓
รวม					**๒**	**๔**
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย

๒. สาธิต

๓. ฝึกปฏิบัติ

๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย เช่น ใบความรู้ เรื่อง การทำขนมกะหรี่ปั๊บ

๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต 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

วิทยากร.....

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊บ) 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
		ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ประโยชน์ของ ขนมกะหรี่ปั๊บ - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
		วิธีการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - ขั้นตอนการทำ ขนมกะหรี่ปั๊บ - การบรรจุขนมกะหรี่ปั๊บ	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....