

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาหารขนม การทำขนมกะหรี่ปั๊ป จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์๒๕๕๕ภายใต้กรอบเวลาปีที่จะพัฒนาศักยภาพของพื้นที่ใน๕กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ในภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขารู้เราเท่าทันเพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันประชาชนมีรายได้มั่นคงมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้านเศรษฐกิจการเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมากประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนนอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆเพื่อการอยู่รอด

ขนมเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบวิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวานสีกลิ่นสวยงามรูปลักษณะชวนรับประทานและเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรมเป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรอาหารขนม การทำขนมกะหรี่ปั๊ป
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรอาหารขนม การทำขนมกะหรี่ปั๊ป
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรอาหารขนม การทำขนมกะหรี่ปั๊ปไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา หลักสูตรอาหารขนม การทำขนมกะหรี่ปั๊ป ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎีจำนวน๓ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติจำนวน๙ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำขนม</p> <p>๒. การเตรียมอุปกรณ์ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p>	<p>๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊ป</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊ป</p> <p>-ความต้องการของตลาด</p> <p>-การจัดหาวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ทิศทางการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ป</p> <p>๒.๑วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ป</p> <p>๒.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๓สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำขนมกะหรี่ปั๊ป</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำขนมกะหรี่ปั๊ป</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	๒	-	๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมกะหรี่ปั๊ป	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมกะหรี่ปั๊ป ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊ปได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมกะหรี่ปั๊ปได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำขนมกะหรี่ปั๊ป - ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั๊ป - ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - ไส้ถั่ว - ใส่มันม่วง - ใส่น้ำ - การเก็บรักษา	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - วิทยากรอธิบายส่วนผสมของการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ปและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การบรรจุขนมกะหรี่ปั๊ป	-	๙	๙
๓	การบริหารจัดการ การตลาดและการจัดจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในหลักการตลาดและการจัดจำหน่ายสินค้าได้หลากหลายช่องทาง	๑. ความหมายและความสำคัญของการตลาด ๒. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความหมายและความสำคัญของการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน	๑	-	๑
รวม					๓	๙	๑๒

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. อินเทอร์เน็ต
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบหลักสูตร


๓. ตรวจสอบผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ


การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิตตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคมพ.ศ ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้เป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการ สถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร


(นางประจงจิตร แสงใส)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกรัตน์ บานชื่น)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอรัตนบุรี

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรอาหารขนม การทำขนมกะหรี่ปั้วจำนวน ๑๒ ชั่วโมง

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

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ <p>๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>๒.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>๒.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๓.ความหมายและความสำคัญของการตลาด</p> <p>๓.๑ช่องทางการจัดจำหน่าย</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความหมายและความสำคัญของการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>- ภาคทฤษฎี ๓ ชม.</p>

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรอาหารขนม การทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำจำนวน ๑๒ ชั่วโมง

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

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	การทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ ๑.ไส้ถั่ว - ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ - ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ ๒.ไส้เค็ม - ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ - ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ ๓.ไส้มันม่วง - ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ - ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ - การเก็บรักษาขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ ๑.ไส้ถั่ว ๒.ไส้เค็ม ๓.ไส้มันม่วง - วิทยาการอธิบายส่วนผสมของการ ทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ - วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำขนม กะหรี่ปั๊บน้ำและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การเก็บรักษาขนมกะหรี่ปั๊บน้ำ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๙ ชม.

ลงชื่อ.....ครูกศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....