

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำขนมชั้น จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัด ส่งเสริม และ สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ รวมทั้งอาจจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้ มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความ รับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมี พระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษา ประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มี ภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ใฝ่เรียนรู้ มีความรอบรู้ รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรม และมีความซื่อสัตย์สุจริต

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการ ประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคน ไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับ ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไป กับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและ การศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชากรวัยแรงงาน
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อเรื่อง	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	รู้จักวัสดุ อุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมชั้น	1. รู้จักอุปกรณ์การทำขนมชั้น 2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ 2. ฟังบรรยายจากวิทยากร	3	
2	การทำ ขนมชั้น	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการทำ ขนมชั้น 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิคในการ ทำขนมชั้น 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม ชั้นได้	1. วิธีการและขั้นตอนการ ทำขนมชั้น 2. การนำขนมชั้นใส่บรรจุ ภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาใบ ความรู้ 2. ฟังบรรยายจากวิทยากร 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ		3

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

- . ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

เทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. นายสินะวัตร เศษศรี | ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ |
| 2. นางวิมาน คำเลิศ | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| 3. นางสาวรุ่ง กักรัมย์ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 4. นายสุพจน์ แบ่งกลาง | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

1. นางวิไลลักษณ์ ปิยะไพร

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2554 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม 2554 (ข้อ9)
การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตาม
อัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสินะวัตร เศษศรี)

ครูชำนาญการพิเศษ



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางนิตยา ภูพินนา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร การทำขนมชั้น จำนวน 6 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ.

เวลา ถึงเวลา

สถานที่จัด ณ

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหา ตามหลักสูตร	วิธีการ จัดการเรียน การสอน	วัสดุ/ อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล
1-3		09.00-12.00 น.	1. รู้จักอุปกรณ์การทำขนมชั้น 2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ	1. บรรยาย 2. ปฏิบัติ	1. ใบความรู้ 2. วิทยาการ	1. ความสนใจ 2. สัมภาษณ์
4-6		09.00-12.00 น.	1.วิธีการและขั้นตอนการทำ ขนมชั้น 2.วิธีการและขั้นตอนการทำ ขนมชั้น 3. การนำขนมชั้นใส่บรรจุภัณฑ์	1. บรรยาย 2. ปฏิบัติ	1. ใบความรู้ 2. วิทยาการ	1. ความสนใจ 2. สัมภาษณ์

ผู้เสนอแผนการสอน

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ

ลงชื่อ

(.....)

(.....)

วิทยาการ

ครู กศน.ตำบล

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ

ลงชื่อ

(.....)

(.....)

.....

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง

