

ชื่อหลักสูตร การทำขนมดอกจอก
จำนวน ๔ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๔ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์และหลักสูตรกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้น หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up-skill re-skill cjt new-skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและ ตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคน และสังคมไทยเป็นรากฐานที่ แข็งแกร่งของประเทศ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตร อาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป การทำ ขนมดอกจอกเป็นอาชีพหนึ่งที่ควรมีการส่งเสริมเพราะเป็นขนมที่ทานง่ายและเป็นขนมที่นิยมรับประทานกัน สมัยก่อนขนมดอกจอกมักรับประทานคู่กับน้ำชาแต่ปัจจุบันสามารถรับประทานได้ตลอดเวลา การทำหลักสูตรขนม จับเป็นการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันใน สังคม ได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของ พื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญ อาชีพในท้องถิ่นและการนำไปใช้ จึง ได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมดอกจอก สร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการ พัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑.เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ ประชาชนผู้สนใจในการประกอบอาชีพ

๒.เป็นหลักสูตรที่จัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงและพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถ นำไปประกอบอาชีพเบื้องต้นได้จริง

จุดหมาย

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน
๒. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของ รัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงวัย กลุ่มเยาวชนนอกระบบ

ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้น ในการทำ ขนมหดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมหดอกจอก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการเลือกวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหดอกจอก	๑.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมา ในการทำขนมหดอกจอก ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็น ส่วนผสมในการ ทำขนมหดอกจอก	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหดอกจอก ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการ ทำขนมหดอกจอก ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนสรุปความคิดเห็น	๑	
	ขั้นตอนการทำขนมหดอกจอก	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมหดอกจอกได้	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมหดอกจอก	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมหดอกจอก ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการทำขนมหจิบพร้อมกับวิทยากร ๓.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน		๒
๒	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์พร้อมกับวิทยากร	๑	๒
๓	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๑. ความรู้ เกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑.ครู บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครู บรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์พร้อมกับวิทยากร	๑	๒
รวม					๓	๖

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้ /แผ่นพับ เรื่อง การทำขนมจีบ
๒. เว็บไซต์ ที่มาของการทำขนมจีบ
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานานาระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้ /แผ่นพับ เรื่องการทำขนมดอกจอก
๒. เว็บไซต์ ที่มาของการทำขนมดอกจอก
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
๒. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ ครู ศศ.๑
๒.นางสาวสุภภัทร สุขจิต ครู ศกร.
๓.นางจารุณี ดอนเหลื่อม ครู ศกร.

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- ๑.นายวัชร นาคกระแสร ครูชำนาญการ
หมายเหตุ : สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๕๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดและพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร

ลงชื่อ.....กรรณ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(พงศกรกรรณ ปาณทอง)
วิทยาการ

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายวรวิทย์ แสงใส)
จนท.งานส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้ขออนุมัติหลักสูตร
(พญ.ณัฏฐพร นิลนาค)
คร.ศร.

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวัชร นาคกระแสร)
ครุชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภोजอมพระ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร.....หลักสูตรการทำขนมดอกจอก..... จำนวน.... ๔.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๓.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น	๑.ความรู้เบื้องต้น และความเป็นมา ในการทำขนมดอกจอก ๒.การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ ใช้เป็นส่วนผสมใน การทำขนมดอกจอก ๓.ขั้นตอนและวิธีการ ทำขนมดอกจอก	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก ๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ /ส่วนผสมของการทำขนม ดอกจอก ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนสรุปความคิดเห็น ๔. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำ ขนมดอกจอก ๕. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยาการ ๖. วิทยาการประเมินผล การฝึกปฏิบัติ ของผู้เรียน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....น	ความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการบรรจุ ภัณฑ์พร้อมกับวิทยาการ	- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....น	๑. ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่าย สินค้า ๒. การจำหน่าย สินค้าผ่านช่องทาง ออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครู บรรยายและสาธิตการจำหน่าย สินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการจำหน่าย สินค้าผ่านช่องทางไลน์พร้อมกับวิทยาการ	- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู ศกร/ครู ศรช.

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

