

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566)
หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสด จำนวน 6 ชั่วโมง (ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

ความเป็นมา

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอปราสาท ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอปราสาท ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสด ขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสดสามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนกะทิสต 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	1.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต 2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมเปียกปูนกะทิสต 3.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	1 ชั่วโมง	-	1 ชั่วโมง
2	ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเปียกปูนกะทิสต	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมเปียกปูนกะทิสต 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร 3.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	-	3 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
3	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
4.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ 3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
รวม					2 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการขนมเปียกปูนกะทิสด
2. เว็บไซต์ ที่มาของการทำขนมเปียกปูนกะทิสด
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อผู้เสนอหลักสูตร

(นางกานต์สินี ขบวนดี)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุทิตย์ จิมทอง)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางอรสา สุภารี)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสด.....จำนวน.....6.....ชั่วโมง

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

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	1.ความรู้เบื้องต้นและความ เป็นมาในการทำขนมเปียกปูน กะทิสด 2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการ ทำขนมเปียกปูนกะทิสด	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำ ขนมเปียกปูนกะทิสด 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมเปียกปูน กะทิสด 3.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ 6 ชั่วโมง -ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง -ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมเปียก ปูนกะทิสด	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนม เปียกปูนกะทิสด 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร 3.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์ 2.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	
	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์	1. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า 2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ 3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	

ลงชื่อ.....ครู.....

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....