

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตร การทำขนมโกร๊จ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา/ความสำคัญ

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงใน รูปลักษณ์ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะแต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนม ออกมาในรูปแบบต่างๆมากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ตทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลด น้อยลง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง เห็นความสำคัญของขนมไทย เพื่อสืบ ทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิต เพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ให้ชุมชนได้มีงานทำจึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทยขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสามารถสร้างรายได้ที่ มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มผู้ที่ไม่ม่อาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำไส้กรอก เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำขนมไส้กรอก (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต
5. การศึกษาดูงาน (การเรียนรู้ด้วยตนเอง/เรียนรู้จากการสาธิต)

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเทอร์เน็ต
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
5. แหล่งการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 - การถาม-ตอบ
2. การประเมินเวลาเรียนการประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงานหรือกิจกรรมที่ปฏิบัติได้แก่
 - ความสนใจในการเรียน ร้อยละ ๒๐
 - รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ร้อยละ ๓๐
 - ความรับผิดชอบในการเรียน ร้อยละ ๑๐

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำขนมไส้กรอกได้
2. ผู้เรียนมีแนวทางในการพัฒนาทักษะการทำขนมไส้กรอกได้อย่างยั่งยืน
3. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำขนมไส้กรอกสู่การตลาดได้

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	รู้จักวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมไส้กรอกได้ต่างๆ	1. รู้จักอุปกรณ์การทำขนมไส้กรอก 2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ	1.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ 2.ฟังบรรยายจากวิทยากร	1	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	การทำขนมโกร้ง (ไส้หวาน)	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการทำขนมโกร้ง (ไส้หวาน) 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิคในการทำขนมโกร้ง (ไส้หวาน) 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมโกร้ง (ไส้หวาน) ได้	1. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมโกร้ง (ไส้หวาน) 2. การนำขนมโกร้ง (ไส้หวาน) ใส่กล่องบรรจุภัณฑ์	1.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ 2.ฟังบรรยายจากวิทยากร 3.ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ		2
3	การทำขนมโกร้ง (ไส้เค็ม)	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการทำขนมโกร้ง (ไส้เค็ม) 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิคในการทำขนมโกร้ง (ไส้เค็ม) 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมโกร้ง (ไส้เค็ม) ได้	1. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมโกร้ง (ไส้เค็ม) 2. การนำขนมโกร้ง (ไส้เค็ม) ใส่กล่องบรรจุภัณฑ์	1.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ 2.ฟังบรรยายจากวิทยากร 3.ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ		3

การจบหลักสูตร

1. เวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| ๑. นายเชวงศักดิ์ นวลพุดซา | ตำแหน่ง ครูชำนาญการ |
| ๒. นางกชกร ราชภักดี | ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| ๓. นางปัทมิตา เช่นชาย | ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ชุมชน |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

1. นางวิไลลักษณ์ ปิยะไพร

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

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

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายเชวงศักดิ์ นวลพุดชา)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางนิตยา ภูพันนา)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร การทำขนมโก๋จริง จำนวน 6 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ.

เวลา ถึงเวลา

สถานที่จัด ณ

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
1-3		09.00-12.00 น.	1. รู้จักอุปกรณ์การทำขนมโก๋จริง 2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ 3. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมโก๋จริง (ไส้หวาน) 4. การนำขนมโก๋จริง (ไส้หวาน) ใส่กล่องบรรจุภัณฑ์	1. บรรยาย 2. ปฏิบัติ	1. ใบความรู้ 2. วิทยากร	1. ความสนใจ 2. สัมภาษณ์
4-6		09.00-12.00 น.	1. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมโก๋จริง (ไส้เค็ม) 2. การนำขนมโก๋จริง (ไส้เค็ม) ใส่กล่องบรรจุภัณฑ์	1. บรรยาย 2. ปฏิบัติ	1. ใบความรู้ 2. วิทยากร	1. ความสนใจ 2. สัมภาษณ์

ผู้เสนอแผนการสอน

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

(นางกชกร ราชภักดี)

วิทยากร

ครู ศกร.

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(นายเชวงศักดิ์ นวลพุดชา)

(นางนิตยา ภูพันนา)

ครูชำนาญการ

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง