

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ...การทำขนมไทย...จำนวน...๑๒...ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง



ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้มีนโยบายมุ่งเน้นการจัด การศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ อย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำ ใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับ ศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงาน ในสถานประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการ ประกอบอาชีพเสริม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญ ของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอด ชีวิต จึงจัดวิชาชีพ การจัด กิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำขนมกล้วยแขก เพื่อให้ผู้เข้าร่วม โครงการนำความรู้ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง จึงได้กำหนดการจัดทำ หลักสูตรการทำขนมกล้วยแขก ต้องการส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้าน วิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำ ความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และ เป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงใน ชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพ และการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำกล้วยทอดกรอบแก้ว
๒. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือ ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ ๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำขนมไทย เวลาเรียน ๑๒ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการขนมทำกล้วยแขก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพและความสำคัญ ในการประกอบ อาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและ วิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๒	การทำขนมกล้วยแขก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการ เลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมกล้วยแขก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำทำขนมกล้วยแขกได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกล้วยแขก ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมกล้วยแขก ๕. ขั้นตอนการทำขนมกล้วยแขก ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติ ตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อม กับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน	๓๐ นาที	๒.๓๐ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การทำขนม มัททอด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมมัททอด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมมัททอดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมมัททอด ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมมัททอด ๕. ขั้นตอนการทำขนมมัททอด ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒.ผู้เรียนปฏิบัติ ตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อม กับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนรู้ การสอน	๓๐ นาที	๒.๓๐ ชม.
๔	การทำขนม เผือกทอด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเผือกทอด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเผือกทอดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเผือกทอด ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมเผือกทอด ๕. ขั้นตอนการทำขนมเผือกทอด ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒.ผู้เรียนปฏิบัติ ตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อม กับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนรู้ การสอน	๓๐ นาที	๒.๓๐ ชม.
๕	๑. การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ ได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการประกอบ อาชีพของตนเองได้	๑. ความสำคัญของ ตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๓. คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๑.วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญ ของตราสินค้าความ น่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จดจำได้ง่าย ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็น ที่สนใจของ ผู้ซื้อ ๑.๓ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.๓๐ ชม.	๓๐ นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. เรียนรู้ด้วยตนเอง
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน /วิทยากร /ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนม อย่างน้อย ๓ ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

- . ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง

เทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

แหล่งเรียนรู้/สื่อ/วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้

๑. ใบความรู้/ใบงาน
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
๓. ตัวอย่างชิ้นงาน
๔. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
๕. แหล่งเรียนรู้ ที่ศึกษาดูงาน

การวัดและการประเมินผล

๑. ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
 - ๑.๑ ประเมินผลจากการปฏิบัติตามรายงาน ร้อยละ ๑๐
 - ๑.๒ ประเมินผลจากการทำแบบทดสอบ ร้อยละ ๑๐
๒. ภาคปฏิบัติ ประเมินจากชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะจำหน่ายได้ ร้อยละ ๘๐
 - ๒.๑ ประเมินจากความสวยงาม ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ ความคิดสร้างสรรค์ ร้อยละ ๓๐
 - ๒.๓ การสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้เรียน โดยใช้แบบสังเกต ร้อยละ ๑๐

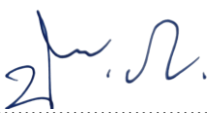
เงื่อนไขการผ่านการอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ผู้เรียนสามารถเขียนโครงการอาชีพของตนเองได้ อย่างน้อย ๑ โครงการ

หลักฐานการผ่านการอบรม

๑. หลักฐานแสดงผลการเรียนรู้
๒. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษาในสังกัดสำนักงาน สกร.
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตรที่สถานศึกษาออกให้กับผู้เรียนที่จบหลักสูตร

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสินะวัตร เศษศรี)
ครูชำนาญการพิเศษ

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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการนางอรุณี สุขพิณิจ.....

หลักสูตร.....การทำขนมไทย.....จำนวน.....๑๒..... ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่๑๐-๑๒.....เดือน.....กุมภาพันธ์.....พ.ศ. ๒๕๖๘.....

เวลา.....๐๙.๐๐ น.....ถึงเวลา.....๑๕.๐๐ น.....

สถานที่จัด ณบ้านปะคำ ม.๔ ตำบลนางมุด อำเภอกาบเชิง จังหวัดสุรินทร์.....

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตาม หลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการ สอน	วัสดุ/ อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล
๑-๕	๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพและ ความสำคัญในการ ประกอบ อาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๑. การวิเคราะห์ตนเอง ๒. การวิเคราะห์ตลาด ๓. การลงทุน/แหล่ง เงินทุน ๓.๑ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนม กล้วยแขก ๓.๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ ใช้ ๓.๓ การเตรียมวัตถุดิบ และ อุปกรณ์ ๓.๔ ส่วนผสมต่างๆของ ขนมกล้วยแขก ๓.๕ ขั้นตอนการทำขนม กล้วยแขก ๓.๖ วิธีการเก็บรักษา	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหา จากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญ ในการประกอบ อาชีพ ๒.ความสำคัญ ของตรา สินค้าความ น่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย ๓. วิธีการเลือก บรรจุภัณฑ์ เพื่อยืดอายุ ของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และ เป็นที่สนใจของ ผู้ซื้อ ๔. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ ๕. ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๖. ผู้เรียนสรุปความรู้ - วิทยาการบรรยาย - ใบความรู้	- เอกสารใบ ความรู้ - อุปกรณ์การ ทำขนมกล้วย แขก	- การสังเกต - แบบทดสอบ ก่อนเรียน - การมีส่วนร่วม

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตาม หลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการ สอน	วัสดุ/ อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล
๖-๑๐	๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐- ๑๕.๐๐	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมมันทอด/เผือกทอด ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมมันทอด/เผือกทอด ๕. ขั้นตอนการทำขนมมันทอด/เผือกทอด ๖. วิธีการเก็บรักษา	- วิทยากรบรรยาย - ใบความรู้	- เอกสารใบความรู้ - อุปกรณ์การทำขนมมันทอด	- การสังเกต - แบบทดสอบก่อนเรียน - การมีส่วนร่วม
๑๐-๑๒	๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐	- ความสำคัญของ ตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ - ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย - ใบความรู้	- เอกสารใบความรู้	- การสังเกต - แบบทดสอบ - การมีส่วนร่วม

ผู้เสนอแผนการสอน

ลงชื่อ.....

(นางอรุณี สุขพินิจ)

วิทยากร

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ.....

(นายสุระ ทบรัมย์)

ครู กศน.ตำบล

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ลงชื่อ.....

(นายสินะวัตร เศษศรี)

ครูชำนาญการพิเศษ

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ.....

(นางนิตยา ภูพินนา)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง