

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำบวดสาคุข้าวโพดมะพร้าวอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่องการเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษา เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับ ความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำขนมไทย อันเป็นเอกลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติ อร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง อยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่อง ด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนม ที่สำคัญขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบมีฝีมือเชิงศิลปะ ขนบธรรมดๆ ทำด้วยข้าวโพด แป้ง น้ำตาล มะพร้าว และวัสดุ ผลผลิตในท้องถิ่นในการรังสรรค์ทำขนมเป็นส่วนประกอบดังเช่น การทำบวดสาคุข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ อำเภอสังขะ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำบวดสาคุข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และเป็นการสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการทำบวดสาคุข้าวโพดมะพร้าวอ่อน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของภาครัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาด โอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี	จำนวน	๑	ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๕	ชั่วโมง
	รวม	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้ พื้นฐาน เกี่ยวกับการ ทำบวดสาคุ ข้าวโพด มะพร้าวอ่อน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่อง หลักการทำขนมไทย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการ ทำบวดสาคุข้าวโพดมะพร้าว อ่อน ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำบวดสาคุ ข้าวโพดมะพร้าวอ่อน	๑. ความรู้ทั่วไปของการ ทำขนมไทย ๒. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำบวดสาคุ ข้าวโพดมะพร้าวอ่อน	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับหัวข้อเรื่อง ดังต่อไปนี้ ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำบวดสาคุข้าวโพด มะพร้าวอ่อน ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ทำบวดสาคุข้าวโพดมะพร้าว อ่อน ๓. ส่วนผสมของบวดสาคุ ข้าวโพดมะพร้าวอ่อน	๓๐ นาที	-
๒	การทำบวด สาคุข้าวโพด มะพร้าวอ่อน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการ ทำบวดสาคุข้าวโพดมะพร้าว อ่อน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและ ฝึกปฏิบัติการทำบวดสาคุ ข้าวโพดมะพร้าวอ่อน	๑. ส่วนผสมของการ ทำบวดสาคุข้าวโพด มะพร้าวอ่อน ๑.๑ หลักการเลือก ข้าวโพด ๑.๒ หลักการเลือก มะพร้าวอ่อน ๒. ขั้นตอนการทำบวด สาคุข้าวโพดมะพร้าว อ่อน ๓. ขั้นตอนการเก็บรักษา ข้าวเหนียวเปียกเผือก มะพร้าวอ่อน	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ พร้อมกับสาธิต ๑. หลักการเลือกข้าวโพด / การต้มข้าวโพด ๒. การต้มสาคุ ๓. หลักการเลือกมะพร้าว อ่อน / การหั่น - ตัดมะพร้าว สำหรับทำขนม ๔. สาธิตขั้นตอนการทำบวด สาคุข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ทำบวดสาคุข้าวโพดมะพร้าว อ่อน ๗. บรรจุภัณฑ์และการเก็บ รักษาบวดสาคุข้าวโพด มะพร้าวอ่อน		๕

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในอาชีพ	๑. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนผลกำไร/ขาดทุนได้ ๓. สามารถวางแผนการจัดการการเกี่ยวกับผลผลิตได้ ๔. สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้ ๕. บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	๑. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการจับจับผ้าในพิธีการต่าง ๆ ๒. วิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการבודสาข้าวโพดมะพร้าวอ่อน	๑. ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการในชุมชน จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆและแหล่งเรียนรู้ ๒. ร่วมกันอภิปราย / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน	๓๐ นาที	
รวม					๑	๕
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายให้ความรู้
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการבודสาข้าวโพดมะพร้าวอ่อน
๒. ใบงานเรื่อง การคิดต้นทุนสินค้า การคำนวณต้นทุนการผลิต
๓. สื่อวีดีทัศน์ เรื่องการבודสาข้าวโพดมะพร้าวอ่อน

<https://www.youtube.com/watch?v=GE๓zuJAW๑w>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสุนารินทร์ แก่นจันทร์

หลักสูตรวิชาการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ ๒๔ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านกระเทียมน้อย หมู่ ๑๕ ตำบล กระเทียม อำเภอสงขะ จังหวัด สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ๒. การเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้พร้อมกับสาธิตการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ๔. ฝึกปฏิบัติการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ๕. บรรจุภัณฑ์ และวิธีการเก็บรักษา ๖. วิทยากรตรวจสอบผลงาน/ชิ้นงาน ๗. วิทยากรให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำบวดข้าวโพดสาकुมะพร้าวอ่อน วิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ ๘. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	เรียน ๖ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสุนารินทร์ แก่นจันทร์)

วันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๘

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ นางสาวรินทร์ แก่นจันทร์

หลักสูตรวิชาการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ ๒๕ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านโคกกรมย์ หมู่ ๗ ตำบล กระเทียม อำเภอสังขะ จังหวัด สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยาการให้ความรู้เรื่องการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ๒. การเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ๓. วิทยาการบรรยายให้ความรู้พร้อมกับสาธิตการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ๔. ฝึกปฏิบัติการทำบวดสาकुข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ๕. บรรจุภัณฑ์ และวิธีการเก็บรักษา ๖. วิทยาการตรวจสอบผลงาน/ชิ้นงาน ๗. วิทยาการให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำบวดข้าวโพดสาकुมะพร้าวอ่อน วิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ ๘. ผู้เรียนและวิทยาการร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	เรียน ๖ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(นางสาวรินทร์ แก่นจันทร์)

วันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๘

