

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมเนยล จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการกำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ช่วยประชาชนลดรายจ่าย ในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมแก่ครอบครัวได้ ดังนั้นการประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอสังขะ ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

ขนมเนยล เป็นขนมพื้นบ้านจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชนพื้นเมืองในแถบอีสานใต้ซึ่งเป็นชุมชนเผ่าเขมร การทำขนมเนยล ไม่ปรากฏชัดว่ามีการทำมาตั้งแต่เมื่อใด แต่มีความเชื่อว่าตนในสมัยโบราณจัดทำขึ้นเพื่อรับประทานเป็นอาหารว่างสำหรับครอบครัว เมื่อเสร็จจากฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตจากการเกษตร อีกประการหนึ่ง ชาวไทยเขมรนิยมปลูกต้นมะพร้าวในชุมชนบริเวณที่ตนอาศัยอยู่ เพื่อใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในวิถีชีวิตประจำวัน เช่น ใช้ใบอ่อนมาห่อข้าวต้ม ใช้ใบแห้งมาทำเป็นฝ้ายบ้าน ใช้กะทิในการประกอบอาหารคาว หวาน ใช้ยอดมะพร้าวเป็นอาหารลำดับต้นสร้างที่อยู่อาศัย กะลาใช้ทำเป็นของใช้ เป็นต้น

คำว่าเนยล เป็นคำภาษาเขมร หมายถึง ภาชนะที่ใช้ตวงข้าวสารกรอกหม้อ เวลาหุงข้าวของชนเผ่าเขมรโบราณ ซึ่งได้นำภูมิปัญญามาใช้โดยนำกะลามะพร้าวมาผ่าครึ่งแล้วขัดให้เรียบ นำมาเป็นภาชนะสำหรับใช้ตวง โดยมากนิยมใช้ในการตวงข้าวสาร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำขนมเนยล เนื่องจากทำง่ายและมีคุณค่าทางโภชนาการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมเนยล จำนวน ๙ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริงและเกิดทักษะ
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการออกแบบ อุปกรณ์ การเลือกใช้วัสดุติดและการเก็บรักษา
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม คุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ฟ้าดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓.๓๐ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๕.๓๐ ชั่วโมง
รวม ๙ ชั่วโมง	

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมเนยล	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมเนยล - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเนยลได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเนยล - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของการทำขนมเนยล - ขั้นตอนการทำขนมเนยล - วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ	๑	
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเนยล	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมเนยล	- ความสำคัญในการทำขนมเนยล - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเนยล - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมเนยล - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้	๒	๓
๓	วิธีการทำขนมเนยล	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบส่วนผสมในการทำขนมเนยล - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเนยล	- ขั้นตอนการทำขนมเนยล - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเนยล - วิธีการทำขนมเนยล - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมเนยล - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเนยล		๒

๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	- ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า - การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์เช่น Facebook, Line	- ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า - ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ - ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๓.๓๐	๕.๓๐
					๙	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำขนมเนยล
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต <https://www.youtube.com/watch?v=yJ๙T๙Tx๓๐K๔>
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมเนยล
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....จำนวน.....ชั่วโมง

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

สถานที่จัดการเรียน.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเนย	เรียน ๙ ชม. (จำนวน ๒ วัน)
	-	- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเนย	
	น.	- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์	
		- การคัดเลือกวัสดุ	
		การประกอบอาชีพการทำขนมเนย	
		- ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเนย	
		- การบริหารต้นทุน	
		- การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	
		- ขั้นตอนการทำขนมเนย	
		- การบรรจุภัณฑ์ขนมเนย	
.....	น.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	
	-	- ให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	
	น.	- บรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	
		- เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

...../...../.....

