

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตรวิชาการทำอาหารขนมพื้นเมือง(หลักสูตรขนมเนยและขนมต้ม) จำนวน ๑๔ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร

ความเป็นมา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนครให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้พลัดและผู้ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา(Area- based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career- Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up-skill skill และ New Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปียุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมพื้นเมือง หลักสูตรขนมเนยและขนมต้มขึ้น

จุดมุ่งหมาย

-เพื่อจัดสอนอาชีพให้แก่ประชาชนกลุ่มเป้าหมายมีทักษะ มีความรู้และความเข้าใจ การทำขนมพื้นเมือง สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว ต้องการนำไปประกอบอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๑๔ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จัดกิจกรรมเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นการทำขนมพื้นเมือง-ขนมเนยและขนมต้ม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมเมืองขนมเนยและขนมต้ม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และ	๑.ความรู้เบื้องต้นและความ เป็นมาใน การขนมเนยและขนมต้ม ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม ใน การทำขนมพื้นเมืองขนมเนยและขนมต้ม	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมพื้นเมืองขนมเนยและขนมต้ม ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมพื้นเมือง ขนมเนยและขนมต้ม ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น	๓ ชั่วโมง		๓ ชั่วโมง
๒	ขั้นตอนการทำขนมพื้นเมือง-ขนมเนยและขนมต้ม	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมพื้นเมือง-ขนมเนยและขนมต้มได้	ขั้นตอนและวิธีการการทำขนมพื้นเมือง-ขนมเนยและขนมต้ม	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมพื้นเมืองขนมเนยและขนมต้ม ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร ๓.วิทยากรประเมินผลการฝึก ปฏิบัติของผู้เรียน		๓ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๓	ขั้นตอนการทำขนมพื้นเมือง-ขนมเนยและขนมต้ม	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมพื้นเมือง-ขนมเนยและขนมต้มได้	ขั้นตอนและวิธีการการทำขนมพื้นเมือง-ขนมเนยและขนมต้ม	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมพื้นเมืองขนมเนยและขนมต้ม ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร ๓.วิทยากรประเมินผลการฝึก ปฏิบัติของผู้เรียน		๓ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

๔.	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร		๓ ชม.	๓ ชม.
๕.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	๑ ชม.		๑ ชม.
รวม					๔ ชั่วโมง	๑๐ ชั่วโมง	๑๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการการทำขนมพื้นเมืองขนมเนยและขนมต้ม
๒. เว็บไซต์ที่มาของการทำขนมพื้นเมืองขนมเนยและขนมต้ม
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
๒. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕

กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ระดับ
อำเภอ เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบ จากคณะกรรมการ สถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

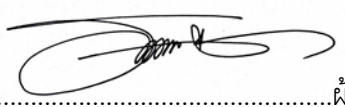
(นางจิราพร ศรีกุล)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์)

กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากรนางชรินทร์ ทองอัม

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำขนมพื้นเมืองขนมเนยและขนมต้ม.....จำนวน๑๔.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๓.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....๖-๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๘.....เวลาเรียน๐๙๐๐-๑๒.๐๐น..... น.

สถานที่จัดการเรียน ศาลาบ้านหมอนไหมพัฒนา ม.๑๒ ตำบลแจนแวน อำเภอสว่างค์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	๑. ความรู้เบื้องต้นและความ เป็นมาในการทำขนมพื้นเมือง ๒. การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการ ทำขนมพื้นเมืองขนมเนยและ ขนมต้ม	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำ ขนมเนยและขนมต้ม ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมเนยและขนม ต้ม ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมเนยและขนมต้ม	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีขนมเนยและขนมต้ม ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	
	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	

ลงชื่อ.....วิทยากร

ลงชื่อ.....ครูศูนย์การเรียนรู้

(นางชรินทร์ ทองอัม)

(นางจิราพร ศรีกุล.)