

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน สกร.ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์ จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินการที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดผลประเมินผล เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

ขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำจังหวัดสุรินทร์ มีความละเอียดอ่อนในการเลือกสรรวัตถุดิบวิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมประเพณีของแต่ละเดือนของคนสุรินทร์ การประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) เป็นอาชีพอิสระสร้างรายได้ให้กับตนเอง และสมาชิกในชุมชน ก่อเกิดงานที่ยั่งยืนได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของคนสุรินทร์
๒. มุ่งได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน
๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ทักษะในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบการอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน สังคมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม)
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป /ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส

ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม)	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) ๓.เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้านสุรินทร์ได้ ๔.เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีแบบอย่างในการประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้านสุรินทร์	๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม)	๑.๑. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒. ระดมความคิดเห็นและพูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การทำอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) ๓. ยกตัวอย่าง ๔. ศึกษาใบความรู้	๑ ชม.	
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) ๒.๑ การเตรียมวัตถุดิบส่วนผสม ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม)	๑.ให้ผู้เรียนเลือกซื้อวัตถุดิบส่วนผสมได้อย่างมีคุณภาพ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมพื้นบ้านสุรินทร์(ขนมกันตรึม)ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม)ได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมพื้นบ้านสุรินทร์ขนมพื้นบ้านสุรินทร์(ขนมกันตรึม)ได้	หลักการเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) - งบประมาณในการจัดซื้อวัตถุดิบส่วนผสม - สถานที่จำหน่ายวัตถุดิบส่วนผสม ๑.การทำขนมพื้นบ้านสุรินทร์(ขนมกันตรึม) ๒.ส่วนผสมของขนมพื้นบ้านสุรินทร์	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) ๒.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันตรึม) ๑.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑ ชม.	๔ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมพื้นบ้านสุรินทร์ ขนมพื้นบ้านสุรินทร์(ขนมกันเตรื่อม)ได้	๓.ขั้นตอนการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันเตรื่อม) ๔.งบประมาณการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันเตรื่อม)	๒. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้/สื่อวีดิทัศน์ เรื่องการทำขนมพื้นบ้านสุรินทร์ ๓.วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมพื้นบ้านสุรินทร์ (ขนมกันเตรื่อม) ๔.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันเตรื่อม) ๕. วิทยากรประเมินผลการทำ ขนมกันเตรื่อม		
	๓.การบรรจุภัณฑ์ขนมพื้นบ้านสุรินทร์ (ขนมกันเตรื่อม)	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุภัณฑ์ขนมพื้นบ้านสุรินทร์ได้	การบรรจุภัณฑ์ขนมพื้นบ้านสุรินทร์(ขนมกันเตรื่อม) -ความหมายของการบรรจุภัณฑ์ -วัสดุที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์ -การบรรจุภัณฑ์ขนมพื้นบ้านสุรินทร์(ขนมกันเตรื่อม)	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมพื้นบ้านสุรินทร์ ๓.ผู้เรียนฝึกการปฏิบัติการบรรจุขนมพื้นบ้านสุรินทร์ ๔.วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	๑ ชม.	๒ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ภาพประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้/สื่อวีดิทัศน์
๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้
๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. ดูผลงานที่ปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา การทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันเตรื้อม) วิทยากร นางพัศนีย์ พ่อคำ

ระหว่างวันที่ ๒๙ – ๓๑ มกราคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านอากลัว หมู่ที่ ๑๐ ตำบลบ้านแร่ อำเภอลำสนธิ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๙ – ๓๑ มกราคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน สุรินทร์ ๑. พูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การทำอาชีพ การทำขนมพื้นบ้าน(ขนมกันเตรื้อม) ๒. ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการทำขนมพื้นบ้าน สุรินทร์ จากเอกสาร จากwebsite ๓. จัดกระบวนการวิเคราะห์ ตนเอง สิ่งแวดล้อม และ ความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพ ๔. สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ในประเด็น ๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน สุรินทร์ ๑. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำ ขนมพื้นบ้าน(ขนมกันเตรื้อม) ๒. อธิบายขั้นตอนและวิธีการ ๓. ฝึกปฏิบัติ ๓.การบรรจุภัณฑ์ขนมพื้นบ้านสุรินทร์(ขนมกันเตรื้อม) - ความหมายของการบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ขนมพื้นบ้านสุรินทร์(ขนมกันเตรื้อม)	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางพัศนีย์ พ่อคำ)

วันที่...../...../.....