

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมผกากรอง จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

๑. ความเป็นมา

ขนมผกากรอง เป็นขนมไทยที่มาจากความคิดสร้างสรรค์ของ อ.สำเร็จ วรรณพิรุณ ซึ่งท่านได้พัฒนาสูตรจาก ขนมช่อแก้ว ให้มีความสวยงามมากยิ่งขึ้น ด้วยการทำกลีบขนมให้มีกลีบบาง ซ้อนกันหลาย ๆ ชั้น จนเหมือนกับดอกผกากรอง ทำให้ขนมชนิดนี้ถูกเรียกว่า ขนมผกากรอง มาจนถึงปัจจุบัน โดยส่วนผสมหลักของแป้งขนมปังนั้น ประกอบด้วย แป้งเค้ก หัวกะทิ น้ำตาลทราย แต่ถ้าหากอยากเพิ่มสีสันให้สวยงาม เหมือนกับดอกไม้ที่มีหลายสี ก็สามารถใส่สีผสมอาหารต่าง ๆ ลงไปผสมกับตัวแป้งได้ ไม่ว่าจะเป็น สีม่วง สีส้ม สีชมพู หรือ สีเขียว สำหรับในส่วนไส้ นั้น นิยมใส่ไส้ถั่วกวน เผือกกวน มันหวาน มันม่วงกวน หรือ ทองหยอด ก็ได้ ตามชอบ

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำขนมผกากรองได้

๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

- เรื่องที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมผกากรอง จำนวน ๑ ชั่วโมง
๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมผกากรองได้
 ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมผกากรองได้
 ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมผกากรองได้
- เรื่องที่ ๒ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำขนมผกากรองได้ จำนวน ๒ ชั่วโมง
๑. มีความรู้เรื่องการทำขนมผกากรองได้และบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้
 ๒. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำขนมผกากรอง
 ๓. ส่วนผสมของการทำขนมผกากรอง
 ๔. การเลือกส่วนผสมของการทำขนมผกากรอง
 ๕. ขั้นตอนและวิธีการทำขนมผกากรอง
- เรื่องที่ ๓ การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย จำนวน ๑ ชั่วโมง
๑. การคำนวณต้นทุนในการขายขนมผกากรอง
 ๒. การกำหนดราคาขายกล้วยฉาบ
 ๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ
- เรื่องที่ ๔ การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๑ ชั่วโมง
๑. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้

๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเองทรัพยากรอาชีพและความต้องการของตลาดเพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่มโดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาดและการออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า
๔. การนิเทศติดตามและข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน/ ใบความรู้
๒. วิทยากรแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน / ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒. การเทียบโอน

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นางอาจารย์ คิตงาม)
ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิไลพร ศรีกุล)
ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ ผู้เห็นอนุมัติหลักสูตร
(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำขนมผกากรอง จำนวน ๕ ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
		- ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ ๑.ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมผกากรอง และทิศทางการประกอบอาชีพ	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
		ทักษะการทำขนมผกากรอง ๑. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในทำขนมผกากรอง ๒. ส่วนผสมของการทำขนมผกากรอง ๓. การเลือกส่วนผสมของขนมผกากรอง ๔. ขั้นตอนและวิธีการทำขนมผกากรอง	ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
		การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย ๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำขนมผกากรอง ๒. สามารถกำหนดราคาขายของขนมผกากรอง ๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายขนมผกากรอง	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง
		การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)
 วันที่...../...../.....