

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตร วิชา การทำขนมผักกาด จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์



ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย นโยบายด้านการศึกษานอกระบบ ข้อ ๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาต่อเนื่อง ๑) มุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานอาชีพ โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาการงานและอาชีพระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ให้พัฒนาหลักสูตรที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างกว้างขวาง

การทำขนมผักกาด จัดเป็นหนึ่งในขนมไทย ที่เน้นทำมาจากวัตถุดิบสดๆ เพื่อรักษาคุณค่าทางสารอาหาร และวิตามินต่างๆ เอาไว้ให้ครบถ้วน และยังสามารสร้างรายได้ หาวัตถุดิบต่างๆ ได้ง่าย จากในพื้นที่นำเอามาแปรรูปเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งยังเป็นการต่อยอดการสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่จัดทำขึ้นเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรือนำไปประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้เกี่ยวกับทำอาหารว่างที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๖. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัวได้ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำขนมฝักบัว ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำขนมฝักบัว - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำ ขนมฝักบัว ๑.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๓ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับอาชีพวิชาการทำขนมฝักบัว ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัวในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมนำรูปภาพเกี่ยวกับอาชีพต่าง ๆ ให้ผู้เรียนดูและสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลาย ตลอดจนการซักถามสัมภาษณ์ ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถ ผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ	๑	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมฝักบัวได้ ๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำขนมฝักบัวได้ ๒.๓ ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำขนมฝักบัวได้ ๒.๔ มีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ หลักการพื้นฐานในการทำขนมฝักบัว ๒.๒ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว ๒.๓ ขั้นตอนแปรรูปการทำขนมฝักบัว - การทำขนมฝักบัว - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๔ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ทดสอบก่อนเรียน เพื่อวัดความรู้ความเข้าใจ และพื้นฐานของผู้เรียน ๒.๒ ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมฝักบัว และรับฟังวิทยากรบรรยาย ๒.๓ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๔ ดำเนินการเรียนการสอน และฝึกทักษะตามหลักสูตร ๒.๕ ทดสอบหลังเรียน ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการแปรรูป การคัดสรรวัตถุดิบ ๑. การทำความสะอาด ๒. สาธิต/ปฏิบัติ ๓.บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย๔.การคิดต้นทุนการตั้งราคาขาย กำไร	๒	๓
รวม					๓	๓

สื่อการเรียนรู้

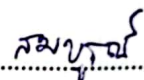
๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

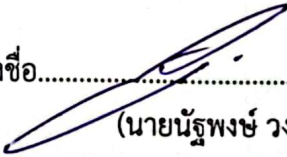
๑. สัมผัสจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ


เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ..........ผู้เขียนหลักสูตร
(นางสมบูรณ์ โลกุช)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ..........หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(นายนัฐพงษ์ วงเวียน)
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)

ประธานกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวกุลธิดา ตันโสภา)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโนนนารายณ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นาง สมบูรณ์ โคนุช

หลักสูตร วิชาการทำขนมฝักบัว จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัด ณ บ้านชุมชน หมู่ ๔ ตำบลหนองหลวง อำเภอโนนนารายณ์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๔ มกราคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	
	๑๓.๐๐-๑๖.๐๐	๑. หลักการพื้นฐานในการทำขนมฝักบัว ๒. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว ๓. ขั้นตอนแปรรูปการทำขนมฝักบัว - การทำขนมฝักบัว - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๔. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	

ลงชื่อ.....*สมบูรณ์*.....วิทยากร

(นางสมบูรณ์ โคนุช)

วันที่...๑๘./...มกราคม....../๒๕๖๖.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม