

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมครองแครงกรอบ) จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้มีนโยบายและจุดเน้นประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ๔. การศึกษาเพื่อ พัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-skill Up-skill ๔.๗ ส่งเสริม และสนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัย เพื่อการมีงานทำ โดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรทั้งภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถาบันสังคมอื่นและ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับ ที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมี การบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการ ฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำขนมไทย ขนมครองแครงกรอบ ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณ มีรูปร่างของขนมเป็นริ้วตัวป้อม ๆ ในสมัยก่อนจะใช้กาบหอยแครง เป็นตัวพิมพ์กดทับแข็งให้เป็นรอยเส้นตามรูปของเปลือกหอย การทำขนมไทย เป็น การสร้างการเรียนรู้และ อนุรักษ์ สืบทอด เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับ ประชาชน จึงได้จัดทำ หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย(ขนมครองแครงกรอบ) เพื่อเป็นการฝึกฝนและนำความรู้ที่ได้รับ จากการอบรมไปเป็น แนวทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมไทย(ขนมครองแครงกรอบ)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.การทำ ขนม ครองแครง กรอบ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เกี่ยวกับ การเลือกซื้อ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ ขนมครองแครงกรอบ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำขนม ครองแครงกรอบ ได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	- ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ ขนม ครองแครงกรอบ - การเลือกซื้อ วัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมครองแครง - ขั้นตอนการทำขนม ครองแครง กรอบ - วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับการทำ ขนมครองแครงกรอบ	๑	-
๒.ช่องทางการ ประกอบ อาชีพ การทำขนม ครองแครง กรอบ	- เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญใน การ ประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ ความเป็นไปได้ ของการประกอบ อาชีพ ธุรกิจขนมครองแครง กรอบ	- ความสำคัญในการ ทำขนม ครองแครง กรอบ - การวิเคราะห์ความ เป็นไปได้ใน การ ประกอบ อาชีพการ ทำขนม ครองแครง กรอบ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของ ตลาด - หลักการตลาด	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสัมมนา แลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นและ สรุป ความรู้	๑	๑

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมเครื่องปรุงกรอบ - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด 			
๓.วิธีการทำขนม เครื่องปรุงกรอบ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมเครื่องปรุงกรอบ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม เครื่องปรุงกรอบได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนมเครื่องปรุง กรอบ - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมเครื่องปรุงกรอบ - วิธีการทำขนมเครื่องปรุงกรอบ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำขนมเครื่องปรุง กรอบ - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมเครื่องปรุงกรอบ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเครื่องปรุงกรอบ 		

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องการทำขนมครกทรงกรอบ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

https://www.youtube.com/watch?v=C_Dr1Mt5xck

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมครกทรงกรอบ
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครู คศ.๑ |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวภาพิมล ชูสกุล | ครู ศรช. |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|---------------------|-------------|
| ๑.นายวัชร นาคกระแสร | ครูชำนาญการ |
|---------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครู คศ.๑

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภोजอมพระ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภोजอมพระ
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย(ขนมครองแครงกรอบ) จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัด หมู่ที่.....ตำบล..... อำเภอ.....จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมครองแครง กรอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เกี่ยวกับการทำ ขนมครองแครงกรอบ - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนม ครองแครงกรอบ - การออกแบบโลโก้ ผลิตภัณฑ์ 	<p>วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับ การทำ ขนมครองแครงกรอบ</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)</p>
.....	<p>วิธีการทำขนมครองแครง กรอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนม ครองแครงกรอบ - การบรรจุภัณฑ์ขนม ครองแครงกรอบ - การดูแล/การเก็บรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความ เป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสัมมนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น และสรุป ความรู้ 	<p>เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)</p>

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนม ครองแครง กรอบ - ขั้นตอนฝึกทักษะการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมครอง แครงกรอบ - วิธีการทำขนม ครองแครงกรอบ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษา เพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและ ให้ผู้เรียน ศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำ ขนมครองแครง กรอบ - อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้การ ทำขนม ครองแครงกรอบ - วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนม ครองแครง กรอบ 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช
(.....)
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(นายวัชระ นาคกระแสน์)
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)
วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม