

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ควบลดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน.จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการความคิดสร้างสรรค์ (ละอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไปเพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - skill และ Up - skill สำหรับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) สำนักงาน กศน. จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง เพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ COVID-๑๙)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ จึงให้ตำบลสำโรงทาบจึงได้ดำเนินการตามข้อเสนอเชิงนโยบาย ในการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมต้ม/ขนมถั่วแปบ) เร่งจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการดำเนินการตามนโยบาย สำนักงานศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย จังหวัดสุรินทร์ ในพื้นที่ที่รับผิดชอบเพื่อให้เป็นไปตามนโยบายดังกล่าว กศน.อำเภอสำโรงทาบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมต้ม/ขนมถั่วแปบ) เพื่อประชาชนและผู้สนใจได้เรียนรู้ในการสร้างอาชีพตลอดจนสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์และความเป็นมาของการทำขนมไทย
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(ขนมต้ม/ขนมถั่วแปบ)
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำขนมไทย(ขนมต้ม/ขนมถั่วแปบ)
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพ สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
กำหนดคุณสมบัติกลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม ดังนี้

๑. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การทำขนมไทยเพื่อการค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจ การทำขนมไทย	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย ๒. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย ๓. สูตรของการทำ ขนมไทย ชนิด ต่างๆ	๓	-
		๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมไทย ชนิดต่างๆได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้	สาธิต/ฝึกปฏิบัติ ๑. การทำขนมต้ม ๒. การทำขนมถั่วแปบ ๓. การคิดราคาต้นทุนการผลิต	๒	๑๐

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้,
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำขนมไทย
๓. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้อุปบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อผู้เสนอหลักสูตร
(นายวิธาน หมวดแก้ว)
หัวหน้าการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางรพีพร รักเดช)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

สถานที่ ณ

ชั่วโมง	วัน / เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๑-๕			<ul style="list-style-type: none"> -ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. วิทยาการบรรยาย ๒. ใบความรู้ ๓. ใบงาน 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. เอกสารใบความรู้ ๒. ใบงาน 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. สังเกต ๒. ใบงาน
๖-๑๐			<p>การประกอบอาชีพการทำขนมต้ม/ขนมถั่วแปบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้- ทิศทางการประกอบอาชีพ <p>การทำขนมไทยขนมต้ม/ถั่วแปบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. วิทยาการบรรยาย ๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. เอกสารใบความรู้ ๒. ใบงาน 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. สังเกต ๒. ใบงาน

ชั่วโมง	วัน / เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๑๑-๑๕			วิธีการทำขนมไทย - ขั้นตอนการทำขนมไทย - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพ - วิธีการทำขนมไทย - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ศีศึกษา ข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ๓. ลงมือปฏิบัติ	๑. เอกสารใบความรู้ ๒. ใบงาน	๑. สังเกต ๒. ใบงาน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....