

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร วิชาขนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ป) จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ของหวานไทยหรือขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร ขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานขนมไทยแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิง ศิลปะ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะ จึงได้จัดทำหลักสูตร วิชาขนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ป) เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอสังขะ จึงได้จัดทำหลักสูตร วิชาขนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ป) ขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่ กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ช่วยส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้เรื่องขั้นตอนวิชาขนมทอดทำขาย(กะหรี่ปั๊ป)
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ เกิดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาอาชีพเสริม
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปพัฒนาตนเอง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในเรื่องในวิชาขนมทอดทำขาย(กะหรี่ปั๊ป) เพื่อการพัฒนาอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้และทักษะที่ได้รับนำไปพัฒนาตนเองให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข
๓. เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
- ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง (ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง)

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นการทำขนมกะหรี่ปั๊	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั๊ได้	- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์ความรู้	๑	๒
๒	การทำขนมกะหรี่ปั๊	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมกะหรี่ปั๊ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมกะหรี่ปั๊ได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำขนมกะหรี่ปั๊ - ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั๊ - ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ - การบรรจุขนมกะหรี่ปั๊	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ - วิทยากรอธิบายส่วนผสมของการทำ ขนมกะหรี่ปั๊ - วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนม กะหรี่ปั๊และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การบรรจุขนมกะหรี่ปั๊	๑	๒
๓	การบริหารจัดการ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า	๑. วิทยากรบรรยายการคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขายขนมกะหรี่ปั๊ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑	๒
รวม					๓	๖
					๙	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑.บรรยาย
- ๒.สาธิต
- ๓.ฝึกปฏิบัติจริง
- ๔.ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

สื่อการเรียนรู้

- ๑ เอกสารและคลิปยูทูป (<https://www.youtube.com/watch?v=C๖aGfyRcMbc>) ประกอบการเรียนรู้เรื่องการทำขนม (กะหรี่ปั๊ป)
๒. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. เนื้อหาวิชาการความรู้เกี่ยวกับวิชาขนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ป)
 - วัสดุอุปกรณ์
 - ขั้นตอน
 - วิธีการ
๔. ใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับวิชาขนมทอดทำขาย(กะหรี่ปั๊ป)

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๓. มีผลงาน / ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางนวลละออง บัวทอง หลักสูตร วิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว) (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชม.) (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๑๓-๑๕ เดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านหนองกุ้ง หมู่ ๑๐ ตำบลกระเทียม อำเภอสังขะ จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๓ มิ.ย. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๑.ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว)</p> <p>๑.๑ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพวิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว)</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของตลาด - วัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง <p>๒.ทักษะการประกอบอาชีพวิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว)</p> <ul style="list-style-type: none"> - อุปกรณ์วิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว) - ความรู้เกี่ยวกับวิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว) 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
๑๔ มิ.ย. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๒.ทักษะการประกอบอาชีพวิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว)</p> <p>๒.๑ ขั้นตอนวิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว)</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิชาชนมทอดทำขาย(กะหรี่ปั๊ว) 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
๑๕ มิ.ย. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๓. การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์วิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว)</p> <p>๓.๑ การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์วิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การออกแบบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์วิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว) <p>๔. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๑ การจัดการตลาดในวิชาชนมทอดทำขาย (กะหรี่ปั๊ว)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจำหน่าย - การวางแผนการตลาด 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางนวลละออง บัวทอง)

วันที่...../...../.....