

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมไทย(ถั่วแปบสมุนไพร) จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

จากนโยบายการพัฒนาทรัพยากร มนุษย์ทุกช่วงวัย โดยการเพิ่มพูนทักษะ (Re-skill) พัฒนาทักษะ (Up skill) และการเรียนรู้ทักษะใหม่ (New skills) เพื่อเพิ่มศักยภาพ รวมทั้งมีการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาโดยแลกเปลี่ยน เรียนรู้กันอย่างต่อเนื่อง มีการพัฒนาและส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ไปพร้อมกับการพัฒนา นวัตกรรมการศึกษา ทั้งในส่วนของสื่อ อุปกรณ์การเรียนรู้ และเทคนิคการสอนครูจัดการเรียนรู้เพื่อสร้างทักษะพื้นฐานที่เชื่อมโยงสู่การเพิ่มพูนทักษะ มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมอาชีพให้โดยจัดกิจกรรมที่หลากหลายตรงกับความต้องการเหมาะสม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ สำนวจความต้องการการ ฝึกทักษะอาชีพจากกลุ่มนักศึกษาและประชาชนทั่วไปแล้วนั้น สรุปได้ว่า มีผู้สนใจในการทำขนมไทย(ถั่วแปบสมุนไพร) จำนวนมาก เพราะการทำขนมไทย(ถั่วแปบสมุนไพร) เป็นอาหารที่ทำง่าย ไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้งบลงทุนค่อนข้างน้อย สามารถทำขายได้ตามท้องตลาดทั่วไป เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานกันมาก และสามารถจำหน่ายเป็นอาชีพในการหารายได้เสริมได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ เล็งเห็นว่าในท้องตลาดทั่วไปขนมถั่วแปบจะเป็นแบบธรรมดา เพื่อสร้างความแปลกใหม่และเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของขนม จึงได้คิดค้น ถั่วแปบสมุนไพร ให้เป็นขนมถั่วแปบสมุนไพร ที่ทำได้โดยการใช้วิธีการทำ ที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน การจัดกิจกรรมครั้งนี้เพื่อต้องการ ให้ผู้เรียนเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย(ถั่วแปบสมุนไพร) รวมทั้งโอกาสในการพัฒนาไปสู่การทำอาชีพเสริม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ เห็นความสำคัญของการฝึกทักษะ อาชีพการทำขนมไทย(ถั่วแปบสมุนไพร) จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย(ถั่วแปบสมุนไพร) จำนวน ๖ ชั่วโมง ขึ้นเพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจ ฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ช่วยส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้เรื่องขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบสมุนไพร
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ เกิดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาอาชีพเสริม
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปพัฒนาตนเอง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
๒. ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง
รวม จำนวน ๖ ชั่วโมง

/โครงสร้างหลักสูตร.....

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้น การทำขนมไทย (ถั่วแปบสมุนไพร)	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ชนิดของวัสดุ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมไทย(ถั่วแปบ สมุนไพร) เพื่อให้ผู้เรียนมี คุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกในการ ประกอบอาชีพ	- ความรู้เกี่ยวกับการทำ ขนมไทย(ถั่วแปบ สมุนไพร) - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - คุณธรรม จริยธรรมใน การประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้ ๓.วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ เกี่ยวกับ คุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกในการ ประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	๒
๒	ความรู้ในเรื่อง ของ ขั้นตอนใน ทำขนมถั่วแปบ สมุนไพร - การเลือก สมุนไพร - การปั้นและการ ต้มแป้งให้สุกนุ่ม พอดี - การบรรจุและ การขาย	เพื่ออบรมให้มีความรู้ เรื่องของขั้นตอนการ ทำขนมถั่วแปบ สมุนไพร	- เทคนิคเคล็ดลับใน การ ปั้นและการต้มแป้งให้ สุกนุ่มพอดี - ขั้นตอนในการทำไส้ ขนมถั่วแปบ - เทคนิคการใช้สีจาก สมุนไพร - การบรรจุและการขาย	๑. วิทยากรบรรยาย และ สาธิต ขั้นตอนการทำขนมถั่ว แปบสมุนไพร ๒.วิทยากรและผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำขนมไทย (ถั่วแปบสมุนไพร)	๓๐ นาที	๓
๓.	การบริหารจัดการ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คำนวณ ต้นทุนและ การกำหนดราคาขาย	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคา ขาย - การหาตลาดเพื่อ จำหน่ายสินค้า	๑. วิทยากรบรรยาย การ คำนวณ ต้นทุนและ การ กำหนดราคาขาย การทำขนม ไทย(ถั่วแปบสมุนไพร) ๒. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกัน แลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น		
รวม					๑	๕
รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)					๖ ชั่วโมง	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. เรียนรู้จากวิทยากร
๓. การฝึกปฏิบัติ

๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

/สื่อการเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ได้แก่ รูปภาพประกอบ แผ่นพับขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบสมุนไพร
๒. วิธีการการทำขนมถั่วแปบสมุนไพร <https://www.youtube.com/watch?v=rJ๙Q๐๒fA๖Po>
๓. เอกสาร / ใบความรู้เรื่องความรู้ทั่วไปของการทำขนมถั่วแปบสมุนไพร
๔. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและจากการปฏิบัติระหว่างเรียน
๒. สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรผ่านการอบรม
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร