

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมรังผึ้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ขนมรังผึ้ง เป็นขนมไทย เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อนและปัจจุบัน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็กๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมรังผึ้ง ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากในท้องตลาด สามารถทำขายในตลาดหรือในชุมชนของตนเองได้และจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆเช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ โดย กศน.ตำบลจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมรังผึ้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการทำขนมไทย และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำขนมรังผึ้ง เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทกิจกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
๓. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ
๔. ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมวันกะทิและขนมชั้น มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำขนมรังผึ้ง
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมรังผึ้ง

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น
๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้
๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ
- ๔.

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว แต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างของหลักสูตรการทำขนมรังผึ้ง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอก ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ บอก ความสำคัญ คุณค่า และประโยชน์ของ ขนมรังผึ้งได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพ การของการทำขนมรังผึ้ง ๑.๒ ความสำคัญ คุณค่าของ ประโยชน์ ของขนมรังผึ้ง	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	๑	-
๒	๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบาย การเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมรังผึ้งได้ ๒.๒ สามารถ คัดเลือกวัตถุดิบ	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมรังผึ้ง ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมรังผึ้ง	๒๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ	-	๒

		<p>ส่วนผสม และการทำ ความสะอาดวัตถุดิบ ได้</p> <p>๒.๓ สามารถบอก ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมปังฝั๋งได้</p>	<p>๒.๑.๒ การเตรียม ส่วนผสมการทำขนมปัง ฝั๋ง</p> <p>๒.๑.๓ การทำความ สะอาดวัตถุดิบ</p> <p>๒.๑.๔ ความรู้ที่ เกี่ยวกับทักษะการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมปังฝั๋ง</p>	<p>อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น</p> <p>๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>๑) อธิบายขั้นตอนการทำ ขนมปังฝั๋ง</p> <p>๒) การคำนวณอัตราส่วน เครื่องปรุง ส่วนผสม</p> <p>๓) ลงมือการผสม</p> <p>๒.๔ วัดและประเมินผล ตามหลักสูตรกำหนด</p>		
๓	๓.การบริหาร จัดการในอาชีพ	<p>๓๓.๑ สามารถ บริหารจัดการการทำ ขนมปังฝั๋ง ได้</p> <p>๓.๒สามารถจัดการ ด้านการตลาด การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผน เพื่อการจัดจำหน่าย ได้</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการ การทำขนมวันกะทิ และขนมชั้น</p> <p>๓.๑.๑ การจัดการการ ด้านการตลาด</p> <p>๓.๑.๒ การออกแบบ บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๑.๓ การวางแผน เพื่อการจำหน่าย</p>	<p>.๑ การบริหารจัดการการ ผลิต จัดให้ ผู้เรียน</p> <p>๓.๑.๑ สํารวจและศึกษา แห่งวัสดุ อุปกรณ์ และการ ใช้ประโยชน์ของแหล่ง ทรัพยากรธรรมชาติ และ ทุนต่างๆ</p> <p>๓.๑.๒ การบริหารจัดการ การตลาด จัดให้ผู้ เรียน ศึกษา</p> <p>๓.๑.๒ การบริหารจัดการ ด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้ เรียนศึกษา</p>	๑	๒

สื่อการเรียน

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมรังผึ้ง
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำขนมไทยที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน และการทำแผน ธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครู คศ.๑ |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางจารุณี ดอนเหลื่อม | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นายฤทธิชัย นิพลรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๕.นายอิทธิฤทธิ์ คำจันทร์ | ครู ศรช. |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|-------------|
| ๑.นายวัชระ นาคกระแสร์ | ครูชำนาญการ |
|-----------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดและพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ตำแหน่งครู

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอจอมพระ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอจอมพระ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร การทำขนมรังผึ้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 – 12.00 น.	-วิทยาการบรรยาย ให้ความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้	เรียนวันละ 3 ชม.
		ระหว่างผู้เรียนกับวิทยาการในเรื่องการทำขนมรังผึ้ง	
		- ผู้เรียนศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับความ	
		สำคัญของขนมรังผึ้งและประโยชน์คุณค่าทาง	
		อาหารที่ได้จากขนมรังผึ้ง	
		-ผู้เรียน ดูวีดิทัศน์ เกี่ยวกับการทำขนมรังผึ้ง	
		ตัวอย่างการทำขนมรังผึ้ง	
		-วิทยาการให้ความรู้และฝึกปฏิบัติจริงด้วยตนเอง	
		เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบที่จะนำมาทำขนมรังผึ้ง	
		วิธีการเตรียมส่วนผสมของการทำขนมรังผึ้ง	
		เช่น แป้งเอนกประสงค์ กะทิ น้ำตาล ผงฟู เนย ไข่	
		มะพร้าว	
		-ลงมือปฏิบัติจริงในการทำขนมรังผึ้ง	
		(ขั้นตอนการทำขนมรังผึ้ง)	
๒๙	09.00 – 12.00 น.	-วิทยาการ/ภูมิปัญญา บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ	เรียนวันละ 3 ชม.
		เรื่อง การจัดการด้านการตลาด	
		เช่น การวางแผนในการทำขนมรังผึ้งเพื่อจำหน่าย	
		-วิทยาการ/ภูมิปัญญา ให้ความรู้และสาธิต	
		วิธีการบรรจุหีบห่อ ให้สวยงาม น่าซื้อ	
		นำรับประทาน เป็นจุดสนใจแก่ลูกค้า	
		-ผู้เรียนลงมือฝึกบรรจุหีบห่อขนมรังผึ้ง	

		-ผู้เรียนฝึกทุกกระบวนการของการทำขนมรังผึ้ง	
		หลายๆครั้ง เพื่อให้เกิดเทคนิค ความชำนาญ	
		ให้ได้สัดส่วนที่ทำให้ขนมรังผึ้งมีรสชาติที่อร่อย	
		และตลาดต้องการ	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

ตำแหน่ง.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม