

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมตะโก้กะทิสด
จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของ มนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษา เพื่อ พัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับ ความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับ สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก จึงได้สำรวจความต้องการทางด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ มีความ ต้องการฝึกอาชีพการทำแซนวิช เนื่องจากเป็นขนมที่นิยมรับประทานและมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมา เป็นอาชีพ หลักหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมตะโก้กะทิสดขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจ สามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้

หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- ๒.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
- ๓.เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมตะโก้กะทิสด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการ สร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่ม เยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๔	ชั่วโมง

รวม ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กะบวนการเรียนร	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมตะโก้กะทิสต	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำ ขนมตะโก้กะทิสต - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมตะโก้กะทิสตได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมตะโก้กะทิสต - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมตะโก้ กะทิสต - ขั้นตอนการทำขนมตะโก้กะทิสต - วิธีการเก็บรักษา 	วิทยาการบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับการทำ ขนมตะโก้กะทิสต	๑	
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมตะโก้กะทิสต	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของ การประกอบ อาชีพธุรกิจขนมตะโก้กะทิสต 	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการทำขนมตะโก้ กะทิสต - การวิเคราะห์ความ เป็นไปได้ใน การประกอบ อาชีพการทำตะโก้ กะทิสต - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - ทิศทางการประกอบ อาชีพการ ทำขนมตะโก้กะทิสต - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็นและ สรุปความรู้ 	๑	๒
๓	วิธีการทำขนมตะโก้กะทิสต	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และ ส่วนผสมในการ ทำขนมตะโก้กะทิสต - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนมตะโก้กะทิสต - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมตะโก้กะทิสต - วิธีการทำขนมตะโก้กะทิสต - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยาการบรรยายและ ให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำขนมตะโก้กะทิสต - อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้การทำตะโก้กะทิสต - วิทยาการบรรยาย พร้อมสาธิต และ 		๒

		ตะโก้กะทิสต์ได้	จำหน่าย	ให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนม ตะโก้ กะทิสต์		
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องการทำขนมตะโก้กะทิสต์
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

<https://www.youtube.com/watch?v=๒pOk๓๓๓๓glG๘>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมตะโก้กะทิสต์
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร วิชาการทำขนมตะโก้กะทิสต จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

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

น. สถานที่จัดการเรียน.....

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตะโก้กะทิสต - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมตะโก้กะทิสต - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้กะทิสต - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	การประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้กะทิสต - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้กะทิสต - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำขนมตะโก้กะทิสต - การบรรจุขนมตะโก้กะทิสต	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่/...../.....