

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับ พ.ศ. 2567)

หลักสูตรการทำขนมถั่วแปบ จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ :ด้าน การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิต แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็น ที่ 2 พัฒนาและส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของ ตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และ สมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการ เรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกกระบบ และ ตามอัธยาศัย

การฝึกอบรมอาชีพพระยาสันให้กับประชาชนในอำเภอปราสาท มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับ ประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่ม เพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำขนมถั่วแปบขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำขนมถั่วแปบ สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมถั่วแปบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมถั่วแปบ	1.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำขนมถั่วแปบ 2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมถั่วแปบ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมถั่วแปบ 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมถั่วแปบ 3. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	1 ชั่วโมง		1 ชั่วโมง
2	ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมถั่วแปบได้	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมถั่วแปบ	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมถั่วแปบ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร 3. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน		3 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
3	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
4.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ 3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
รวม					2 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำขนมถั่วแปบ
2. เว็บไซต์ ที่มาของการทำขนมถั่วแปบ
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 (ข้อ 9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร

(นางกานต์สินี ขบวนดี)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุทิตย์ ชิมทอง)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางอรสา สุภารี)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร..... หลักสูตรการทำขนมถั่วแปบ.....จำนวน.....6.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	1.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำขนมถั่วแปบ 2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมถั่วแปบ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมถั่วแปบ 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมถั่วแปบ 3.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ 6 ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมถั่วแปบ	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมถั่วแปบ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร 3.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	
	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ 3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	

ลงชื่อ.....ครู.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....