

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊บ) จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของ มนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษา เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับ ความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูง ขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมี การบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้องของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระอำเภอจอมพระ ได้ ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ วิชาการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊บ) จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมกะหรี่ปั๊บ เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่ สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมกะหรี่ปั๊บ
 ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 ๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง
 ๔. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม
- มีคุณธรรม จริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาด โอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนม กะหรี่ปั๊	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เกี่ยวกับการเลือกซื้อ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม กะหรี่ปั๊ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำขนมกะหรี่ปั๊ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ขนมกะหรี่ปั๊ ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนม กะหรี่ปั๊ ๕. ขั้นตอนการทำขนม กะหรี่ปั๊ ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับ การทำขนม กะหรี่ปั๊	๑	
๒	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนม กะหรี่ปั๊	- เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจขนมกะหรี่ปั๊	- ความสำคัญในการทำขนม กะหรี่ปั๊ - การวิเคราะห์ความ เป็นไป ได้ใน การประกอบ อาชีพการทำ ขนมกะหรี่ปั๊ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพ การทำขนมกะหรี่ปั๊ - ความเสี่ยงจากภัย ธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นและ สรุปความรู้	๑	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ความต้องการด้านการตลาด			
๓	วิธีการทำขนมกะหรี่ปั๊ป	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมใน การทำขนมกะหรี่ปั๊ป - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊ปได้	- ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - วิธีทำขนมกะหรี่ปั๊ป - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมกะหรี่ปั๊ป - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมกะหรี่ปั๊ป - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป		๓
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย เช่น แผ่นพับ เรื่องการทำขนมกะหรี่ปั๊ป
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=๕KjnT๗iZ๔XY>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินระหว่างเรียน จากการสังเกตและการฝึกปฏิบัติ
๒. การประเมินจบหลักสูตรสามารถสร้างรายได้ให้กับตัวเอง
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
 2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ	ครู คศ.๑
๒.นางพนาวรรณ ชินานา	ครู กศน.ตำบล
๒.นางสุทธาทิพย์ อิมสำราญ	ครู กศน.ตำบล
๓.นายวสุธร เรื่องไพศาล	ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- ๑.นายวัชระ นาคระแสร์ ครูชำนาญการ
- หมายเหตุ : สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครู คศ.๑

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภोजอมพระ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภोजอมพระ
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊บ) จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

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

สถานที่จัด หมู่ที่.....ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

วัน เดือน ปี		กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. -๑๒.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - การคัดเลือกวัสดุ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - ประโยชน์ของขนมกะหรี่ปั๊บ - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. -๑๒.๐๐ น.	วิธีการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - การบรรจุผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร ลงชื่อ.....ครู สกร.ตำบล

() ()

วันที่..... วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(นายวัชระ นาคกระแสร)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

วันที่.....