

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับ พ.ศ. 2567)
หลักสูตรการทำขนมปั้นขลิบ จำนวน 10 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปราสาท

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้าน แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็น ที่ 2 พัฒนาและส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่นตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมาย ผู้ด้อย พลาด ขาด โอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมปั้นขลิบ ขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำขนมปั้นขลิบ สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/ส่วนผสม	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำขนมปังขลิบ	1. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมปังขลิบ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำปอเปี๊ยะ 2. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	1 ชม.	-	1
2	การทำขนมปังขลิบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมปังขลิบ	1.การทำขนมปังขลิบ	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมปังขลิบ - วิธีการทำขนมปังขลิบ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	4 ชม.	4
3	การบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	1. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 2. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3. การเลือกบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	1 ชม.	2 ชม.	3
4	การขายสินค้าออนไลน์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line, Facebook, Instagram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	1. ครู กศน. ตำบลดบรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	1 ชม.	1 ชม.	2
รวม					3	7	10

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้ /แผ่นพับ เรื่องการทำขนมปั้นขลิบ
2. เว็บไซต์ ที่มาของการทำขนมปั้นขลิบ
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 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร

(นางกานต์สินี ขบวนดี)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุทิตย์ ชิมทอง)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางอรสา สุภารี)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปราสาท

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำขนมปังขลิบ.....จำนวน.....10.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	1. วัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็น ส่วนผสมในการทำ ขนมปังขลิบ 2.การทำขนมปังขลิบ ความหมายของบรรจุ ภัณฑ์ 3. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 4.การเลือกบรรจุภัณฑ์ 5.การทำการค้าออนไลน์ ผ่านช่องทางต่างๆ line facebook Instargram รวมถึงช่องทางการค้า ขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เกี่ยวกับการทำขนมปังขลิบ 2. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้ - วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำขนม ปังขลิบ - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยากร 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุ ภัณฑ์ 6. ครู กศน.ตำบล บรรยายและอธิบาย เกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และ ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี 3 ชม. - ภาคปฏิบัติ 7 ชม.

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล.....ลงชื่อ.....วิทยาการ
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....