

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (สาकुถั่วดำ) จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้มีนโยบายและจุดเน้นประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ๔. การศึกษาเพื่อ พัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-skill Up-skill ๔.๗ ส่งเสริม และสนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัย เพื่อการมีงานทำ โดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรทั้งภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถาบันสังคมอื่นและ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับ ที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมี การบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการ ฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำขนมไทย (สาकुถั่วดำ) ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณ ที่มีความนิยมรับประทานมีเพราะทำไม่ยากและ หวาน มัน อร่อยลงตัว สำหรับ กะทิที่ใช้ทำ จะใช้กะทิสด หรือกะทิล่องสำเร็จรูปก็ได้ ขึ้นอยู่กับความสะดวก เป็น การสร้างการเรียนรู้และอนุรักษ์ สืบทอด เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับ ประชาชน จึงได้จัดทำหลักสูตร วิชาการทำขนมไทย(สาकुถั่วดำ) เพื่อเป็นการฝึกฝนและนำความรู้ที่ได้รับ จากการอบรมไปเป็นแนวทางในการ ประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมไทย(สาकुถั่วดำ)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่ม เยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.การทำ ขนมไทย (สาकुถั่วดำ)	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำสาकुถั่วดำ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำสาकुถั่วดำได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ ขนมสาकुถั่วดำ - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของสาकुถั่วดำ - ขั้นตอนการทำขนมสาकुถั่วดำ - วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมสาकुถั่วดำ	๑	-
๒.ช่องทางการประกอบ อาชีพ การ ทำขนมสาकुถั่วดำ	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ของการประกอบ อาชีพธุรกิจขนมสาकुถั่วดำ	- ความสำคัญในการทำขนมสาकुถั่วดำ - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ใน การประกอบ อาชีพการทำขนมสาकुถั่วดำ - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นและสรุป ความรู้	๑	๑

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมสาकुถั่วดำ - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด 			
๓.วิธีการทำขนมสาकुถั่วดำ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และ ส่วนผสมในการ ทำขนมสาकुถั่วดำ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำขนมสาकुถั่วดำได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนมสาकुถั่วดำ - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำสาकुถั่วดำ - วิธีการทำขนมสาकुถั่วดำ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำขนมสาकुถั่วดำ - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนม สาकुถั่วดำ - วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนม สาकुถั่วดำ 		

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องการทำขนมสาकुถั่วดำ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

https://www.youtube.com/watch?v=C_Dr1Mt5xck

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมสาकुถั่วดำ
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครู คศ.๑ |
| ๒.นายกำพล ฉลาดล้ำ | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นายไชยวัฒน์ ศาสตรา | ครู ศรช. |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|----------------------|-------------|
| ๑.นายวัชระ นาคกระแสร | 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

วิทยาการ

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

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

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

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมสาकुถั่วดำ - ความรู้เกี่ยวกับการทำ ขนมสาकुถั่วดำ - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนมสาकुถั่ว ดำ - การออกแบบโลโก้ ผลิตภัณฑ์	วิทยาการบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับ การทำ ขนมสาकुถั่วดำ	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	วิธีการทำขนมสาकुถั่วดำ - ขั้นตอนการทำขนมสาकु ถั่วดำ - การบรรจุภัณฑ์ขนมสาकु ถั่วดำ - การดูแล/การเก็บรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความ เป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยาการ ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น และสรุป ความรู้	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนมสาकुถั่วดำ - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมสาकुถั่วดำ - วิธีการทำขนมสาकुถั่วดำ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและ ให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำขนมสาकुถั่วดำ - อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้การทำขนม สาकुถั่วดำ - วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนมสาकुถั่วดำ 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(นายวัชร นาคกระแสร)

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม