

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำข้าวเหนียวสังขยา จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำข้าวเหนียวสังขยาจำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทยโบราณ	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ประวัติความเป็นมาของขนมไทยโบราณ 2. ความสำคัญของขนมไทยโบราณ 3. ประโยชน์ของขนมไทยโบราณ 4. ประเภทของขนมไทยโบราณ	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนและบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยโบราณ	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการทำขนมไทยโบราณ และการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมไทยโบราณ	1. การทำข้าวเหนียวสังขยา - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำข้าวเหนียวสังขยา	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบการทำข้าวเหนียวสังขยา 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยา 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		4 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	3.1 สามารถควบคุมคุณภาพและลดต้นทุนได้ 3.2 สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้ 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบ 1. การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ 2. การควบคุมคุณภาพ 3.2 สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้ 3. การจำหน่ายสินค้าผ่านออนไลน์ 4. การประชาสัมพันธ์/การหาลูกค้า	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า - การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ 2. ครูให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและแบบประเมินความพึงพอใจ	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพได้			

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย / ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
 2. ทักษะการปฏิบัติ
 3. คุณภาพของผลงาน / ผลการปฏิบัติ
 4. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบหลังเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60