

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำขนมขอม่วง จำนวน ๔ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึง จำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการดำรงชีวิต

ศก.ระดับตำบลวังสำโรง ได้รับการจัดสรรงบประมาณปี ๒๕๖๗ แผนงาน : ยุทธศาสตร์เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนงบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ในการจัดกิจกรรมมหกรรมวิชาการส่งเสริมกรมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ (Lean to Earn) จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) วิชา การทำขนมขอม่วง หลักสูตร ๔ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะอาชีพให้กับตนเองและสร้างรายได้ให้กับตนเองต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมขอม่วงได้
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. สามารถเป็นอาชีพให้กับตนเองได้

๕. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๖. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำขนมขอม่วง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๖ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ตักงาน
๒. ผู้ว่างงาน
๓. ผู้ที่รายได้ลดลง
๔. ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ
๕. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างหรือเสริมรายได้

ระยะเวลา

จำนวน ๔ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมขอม่วง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง จำนวน ๒๐ นาที	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วง ๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วง ๔. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วงได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วง ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วง	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๒. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๕. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วง ๖. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วง	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วง จำนวน ๒.๒๐ ชั่วโมง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมขอม่วง ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมขอม่วงได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมขอม่วงได้ ๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขอม่วงได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมขอม่วง ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมขอม่วง ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนการทำขนมขอม่วง ๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมขอม่วง ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมขอม่วง ๒.๓ การแผ่ไส้ขนมขอม่วง ๒.๔ การการผสมแป้ง การทำแป้ง ๒.๕ การขึ้นจีบ ๒.๖ การนึ่งขนมขอม่วง ๒.๗ การตกแต่งขนมขอม่วง ๒.๘ การบรรจุ	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมขอม่วง ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมขอม่วง ๔. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมขอม่วง ๕. วิทยากรประเมินผลการทำขนมขอม่วงของผู้เรียน	๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ จำนวน ๒๐ นาที	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจใน การประกอบอาชีพ และสามารถนำ ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การค้าขาย หรือเพิ่มรายได้ได้	๑. แนวทางการจำหน่ายขนมขอม่วง ๒. การกำหนดราคา การคำนวณ ต้นทุน กำไร ๓. การจำหน่ายสินค้าในชุมชน	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๒. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน และแบบ ประเมินความพึงพอใจ ๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้ที่ได้รับ	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่อ/ใบความรู้
๓. แบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบการหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐