

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำขนมวันมะพร้าว จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก สำนักงาน ศก.จังหวัดพิจิตร



หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณา การให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอด ชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติ ถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบ อาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด จากความสำคัญดังกล่าว ศก. อำเภอบางมูลนากได้จัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตร วิชาการทำขนม วันมะพร้าวน้ำหอม เพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนและตามสถานการณ์การประกอบอาชีพธุรกิจ อาหาร-ขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้ จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการด าเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศิลปวัฒนธรรมประเพณีวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจหลักการทำขนมวันมะพร้าวและนำไปใช้ในท้องถิ่นหรือตามความต้องการของผู้บริโภค
๒. เพื่อให้มีทักษะในการทำขนมวันมะพร้าวและนำไปประกอบอาชีพตามความต้องการ
๓. เพื่อให้มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการนำวัสดุในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์
๔. เพื่อให้มีความรู้ในการจัดการตลาด ต้นทุนและกำไรและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๓๐ นาที

๒. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๓. การทำขนมอุ่นมะพร้าวน้ำหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

๔. การบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมวันมะพร้าว ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการ ประกอบอาชีพ	๑.๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ	๑.๑. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ	๑.๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ ๑.๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๑.๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
		๑.๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพธุรกิจ การประกอบอาหาร	๑.๒.๑.ความเป็นไปได้ใน การ ประกอบอาชีพธุรกิจ การประกอบอาหาร ๑.๒.๒ การวิเคราะห์ ตนเอง ๑.๒.๓. การวิเคราะห์ ตลาด ๑.๒.๓. การลงทุน/แหล่ง เงินทุน	๑.๒.๑ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพธุรกิจการ ประกอบอาหาร ๑.๒.๒.ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๑.๒.๓. ให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๑.๒.๔.ผู้เรียนสรุปความรู้		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจ การประกอบอาหาร	๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๒.๒ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๒.๓ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๒.๔ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๒.๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๒.๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๒.๓.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๒.๔.ผู้เรียนสรุปความรู้		๒ ชั่วโมง
๓.	การทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม	๓.๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๓.๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๓.๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำวุ้นมะพร้าวได้ ๓.๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำวุ้นมะพร้าว น้ำหอมได้	๓.๑. การทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๓.๒. ส่วนผสมของการทำวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๓.๓. ขั้นตอนการทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๓.๔. งบประมาณการทำวุ้นมะพร้าว	๓.๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำ ขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๓.๒.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๓.๓.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอม ๓.๔. วิทยากรประเมินผล การทำขนมวุ้นมะพร้าว น้ำหอมของผู้เรียน		๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	๔. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๔.๑ สามารถบริหารการทำวัน - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต ๔.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้ - ทำฐานข้อมูล - การจำหน่ายการวันมะพร้าวไปสู่ผู้บริโภค ๔.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้ ๔.๔ ครูและผู้เรียนสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ ได้	๔.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการวันมะพร้าว - การจัดการควบคุมคุณภาพในการวันมะพร้าว - การลดต้นทุนในการวันมะพร้าว ๔.๒ การจัดการตลาดในการวันมะพร้าว - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายการวันมะพร้าว ๔.๓ คาดการณ์ความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๔.๔ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ การบริหารจัดการจัดให้ผู้เรียนเรียน - สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่าง ๆ - การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๔.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๔.๓ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๔ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓๐ นาที	

กระบวนการเรียนรู้

๑. ภาควิชา (บรรยายโดยวิทยากรผู้มีความรู้)

๒. สาธิต

๓. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการอบรม
๒. หนังสือค้นคว้าเกี่ยวกับการทำขนมวันมะพร้าว
๓. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และการจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

* หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม