

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมดอกจอก)จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านไผ่

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้กำหนดจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ด้านที่ 3 ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต พัฒนาระบบการส่งเสริมให้ประชาชนมีนิสัยรักการเรียนรู้ มีกระบวนการทางสังคม ที่ส่งเสริมให้บุคคล กลุ่มบุคคล และชุมชนเกิดการเรียนรู้ และพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ส่งเสริมการสร้างสภาพแวดล้อม ของชุมชน ท้องถิ่น สังคม ที่เอื้อต่อการเรียนรู้ และสนับสนุนการสร้างกลไกการขับเคลื่อนชุมชนในการปลูกฝัง และพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชน จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) ให้แก่ประชาชน เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

จากการสำรวจข้อมูลความต้องการ กลุ่มประชาชนในพื้นที่ต้องการเรียนรู้การทำขนมไทย (ขนมดอกจอก) ขนมดอกจอกเป็นขนมไทยที่มีมาช้านานคู่กับครัว เป็นขนมทานเล่นวิธีทำได้ง่ายและวัตถุดิบใช้ไม่กี่ย่าง มีเนื้อที่กรอบ รสชาติหวานหอม อีกทั้งกลุ่มประชาชนที่สนใจสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลหนองปลาสะวาย จึงจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้ กลุ่มเป้าหมาย ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น จึงได้เห็นความสำคัญของการทำขนมไทย (ขนมดอกจอก) ของกลุ่มประชาชนในพื้นที่ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมดอกจอก) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ และสามารถวางแผนการประกอบอาชีพโดยใช้ทักษะและองค์ความรู้ สู่การเป็นอาชีพสามารถนำความรู้ที่ได้มาประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้มีความมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระที่สอดคล้องความต้องการและกระบวนการจัดกลุ่มผู้เรียน
2. เป็นหลักสูตรเน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและยั่งยืน
3. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปในตำบลหนองปลาสะวาย
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือต้องการรายได้เสริม

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--------------------------------------|---|---|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมดอกจอก | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกความหมาย วิธีการ และ ประโยชน์ของการทำขนมดอกจอก | 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. แนวโน้มความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก 3. แหล่งเรียนรู้ เกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพ การทำขนมดอกจอก | 1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ใบความรู้เพื่อนำข้อมูล การคิดวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน เรื่อง การทำขนมดอกจอก 3. ครู ผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับความเป็นมา ของการทำผ้าปักลาย | 1 ชม. | - |
| 2 | ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมดอกจอก | 1. บอกอุปกรณ์การทำขนมดอกจอกได้ 2. บอกวิธีการทำขนมดอกจอก 3. เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 4. บอกวิธีการออกแบบ และบรรจุภัณฑ์ได้ | 1. การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ในขั้นตอนการทำขนมดอกจอก 2. วิธีการคำนวณ สัดส่วน ส่วนผสมต่างๆ ของแป้งขนมดอกจอก 3. ขั้นตอนการผสม แป้งสำหรับการทำขนมดอกจอก 4. วิธีการทอดขนมดอกจอกได้ 5. เทคนิคต่างๆ สำหรับการทำขนมดอกจอก 6. การบรรจุขนมดอกจอกลงในบรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ | 1. ศึกษาเอกสารใบความรู้ เกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ของขนมดอกจอก 2. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 3. ฝึกปฏิบัติวิธีการคำนวณ สัดส่วนเพื่อผสมแป้งขนมดอกจอก 4. ลงมือปฏิบัติในขั้นตอน การผสมแป้งสำหรับการทำขนมดอกจอก 5. ลงมือในขั้นตอนการทอดขนมดอกจอก 6. ลงมือในขั้นตอนการทอดขนมดอกจอก 7. ลงมือปฏิบัติการบรรจุขนมดอกจอกลงในบรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ 8. วิทยากรตรวจสอบ ผลงาน ให้ข้อเสนอแนะ | 2 ชม. | 5 ชม. |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---------------------------------|---|---|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 3 | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ในการบริหารจัดการด้าน การตลาดช่องทางการจำหน่าย สินค้า | 1. การวางแผนการประกอบอาชีพ 2. วิเคราะห์การพัฒนาอาชีพตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง 3. ต้นทุน กำไร ในการทำผ้าปกกล้วย และการกำหนดราคา จำหน่าย | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ในเรื่องการบริหารจัดการกลุ่ม 2. ผู้เข้าร่วมจัดการวางแผนด้านการตลาด | 1 ชม. | - |
| 4 | การวัดผล ประเมินผล | 1. สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน 2. เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน | การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน | - ไปงาน/ชิ้นงาน - วิทยากรให้ผู้เรียนตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ | 1 ชม. | - |

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้
- วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ตัวอย่างชิ้นงาน
- วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล


- การสังเกตจากผลงาน
- แบบสังเกตการณ์ฝึกทักษะการปฏิบัติ
- แบบสอบถามความพึงพอใจผู้เรียน


เกณฑ์การจบหลักสูตร

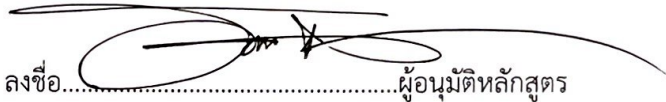
- มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายณรงค์ฤทธิ์ อินทะ)
ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวแพรวพโยม กาวิน)
ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)
ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโฮ่ง