

หลักสูตร การทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อน จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านธิ

ความเป็นมา

ตามนโยบายด้านการสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพชีวิต ได้ส่งเสริมส่งเสริมการจัดการศึกษาตลอดชีวิตที่เน้นการพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับแต่ละช่วงวัย และการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับแต่ละกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้นที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบท พื้นที่ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Tech nology รวมถึงการยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น "ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี" ให้มีคุณ ภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านธิ ได้ดำเนินการจัดสอนหลักสูตรวิชาชีพต่าง ๆ ให้ผู้เรียนได้มีทักษะความรู้ ความสามารถในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อนขึ้น เพื่อพัฒนาและส่งเสริมให้ประชาชนมีงานทำ สร้างรายได้ มีอาชีพเสริมและตรงกับความต้องการของประชาชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีแนวทางในการสร้างรายได้เสริม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. สามารถบอกวัตถุประสงค์อุปกรณ์ วิธีการทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อนได้
๒. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการ วิธีการทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อนได้
๓. สามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาเรียน

๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรวิชาการทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อน มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ	๑.๑ บอก ความสำคัญของ การประกอบ อาชีพได้ ๑.๒ บอกความ เป็นไปได้ของ ช่องทางพัฒนา อาชีพหลักสูตร การทำขนมแข่ง มะพร้าวอ่อน ๑.๓ บอก ทิศทางของการ ประกอบอาชีพ	๑.๑ อาชีพกับ สภาพ ความสำคัญ ของสังคมและ เศรษฐกิจใน ปัจจุบัน ๑.๒ การ วิเคราะห์ความ เป็นไปได้ของ การประกอบ อาชีพใน ปัจจุบัน	๑.๑ วิทยากรและผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ถึงสภาพ ของการสังคมและเศรษฐกิจใน เศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วม แสดงความคิดเห็นถึงปัญหา การประกอบอาชีพในปัจจุบัน โดยเรียงลำดับความสำคัญ ของปัญหาและคิดแนว ทางการแก้ไขปัญหา ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วม วิเคราะห์ถึงการเป็นไปได้ของ การประกอบอาชีพการทำ ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน	๓๐ นาที	-
๒. ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	๒.๑ ผู้เรียนมี ความรู้ความ เข้าใจการเลือก วัสดุอุปกรณ์ที่ เกี่ยวข้องกับการ ทำขนมแข่ง มะพร้าวอ่อน ๒.๒ ผู้เรียนมี ความรู้ความ เข้าใจวิธีการทำ ขนมแข่งมะพร้าว อ่อน ๒.๓ ผู้เรียนมี ทักษะการทำ ขนมแข่งมะพร้าว อ่อน	๒.๑ หลักการ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ วิธีการทำ ขนมแข่ง มะพร้าวอ่อน ๒.๓ ปฏิบัติการ ทำขนมแข่ง มะพร้าวอ่อน	๒.๑ วิทยากรสาธิตและนำ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติโดยแนะนำ การใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ วิทยากรสาธิตวิธีการทำ ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน ๒.๓ ผู้เรียนฝึกการปฏิบัติการ ทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อน	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง

สื่อ/อุปกรณ์การเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อน
๒. วัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อน

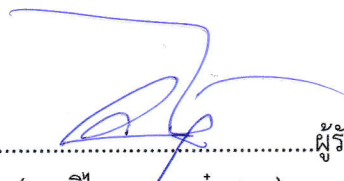
การวัดและประเมินผล

๑. ชักถาม
๒. สังเกตพฤติกรรมการร่วมกิจกรรม
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

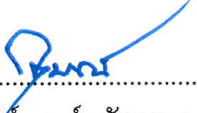
ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

นางวิไลวรรณ อู่สกุล ครู กศน.ตำบลบ้านธิ

ลงชื่อ..........วิทยาการ
(นางสาวศศิธร สายปัญญา)

ลงชื่อ..........ผู้รับผิดชอบ
(นางวิไลวรรณ อู่สกุล)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........หัวหน้างาน
(นางสาววนิชยา พลัฒพลา)
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ
(นายกฤษณ์ วงศ์มนัสตระกูล)
ศึกษานิเทศก์ชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบ้านธิ