

หลักสูตรการทำขนมรังผึ้งโบราณ จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโฮ่ง

ความเป็นมา

ตามจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การแปรรูปอาหาร เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

เนื่องด้วยประชาชน มีความสนใจ ในการทำขนมรังผึ้ง ซึ่งมีเพียงแต่คนรุ่นหลังที่สามารถทำได้เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้ความพยายาม ความประณีต จึงทำให้ขนมรังผึ้งโบราณตามท้องตลาดน้อยลงไป ประชาชนในพื้นที่จึงให้ความสนใจในการเรียนรู้การทำขนมรังผึ้งโบราณ เพื่อที่สามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ และสามารถทำเป็นขนมในเทศกาลต่างๆ ได้ด้วย

จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโฮ่ง จึงจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมาย ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น รวมถึงการผลักดันการสร้างอาชีพวิชาการการทำขนมรังผึ้งโบราณ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมรังผึ้งโบราณ ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินงานพัฒนาอาชีพให้เหมาะสมกับสภาพชุมชน และเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายดังกล่าว ได้มีทักษะความรู้ความสามารถในการประกอบอาชีพของตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนปฏิบัติจริง
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี

ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง

2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมรังผึ้ง	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมรังผึ้งโบราณ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมรังผึ้งโบราณได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมรังผึ้งโบราณได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ	1. อบรมบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และศึกษาใบความรู้ - ความสำคัญของอาชีพ - ลักษณะอาชีพในชุมชน	2 ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมรังผึ้ง	1. บอกประวัติของการทำขนมรังผึ้งโบราณได้ 2. บอกอุปกรณ์การทำขนมรังผึ้งโบราณได้ 3. บอกวิธีการทำขนมรังผึ้งโบราณได้ 4. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	1. อุปกรณ์การทำขนมรังผึ้งโบราณ 2. วิธีการทำขนมรังผึ้งโบราณ 2.1 การเลือกวัตถุดิบ 2.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 2.3 รูปแบบการทำขนมรังผึ้งโบราณ 2.4 การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุสินค้า	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ อุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. ให้ผู้เข้าร่วมอบรม ทำความเข้าใจอุปกรณ์ ในการทำขนมรังผึ้งโบราณ 3. ให้เข้าร่วมอบรม เรียนรู้เรื่องการทำขนมรังผึ้งโบราณ โดยมีวิทยากรเป็นผู้แนะนำการปฏิบัติ		3 ชม.

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

การวัดและประเมินผล

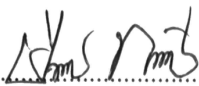
1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

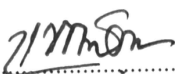
เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

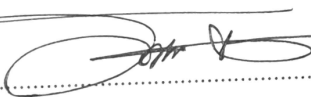
(นางสาวชไมพร ทาวิราช)

ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวแพรวพโยม กาวิน)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบ้านโฮ่ง