

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมต้มจำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพคหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม เป็นอยู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญของโลก ผลิตสินค้าทางการเกษตรสำหรับการบริโภคทั้งภายในประเทศ และส่งเป็นสินค้าออก ดังนั้นการจัดทำหลักสูตรอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาการเกษตร จึงนับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง อาชีพการทำขนมต้มเป็นอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจและนำลงทุนเนื่องจากให้ผลผลิตเร็ว มีการดูแลรักษาที่ไม่ยาก นอกจากนี้ให้ผลผลิตทางการเกษตรซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูงสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย ปัจจุบันมีการแปรรูปเป็นอาหารหลากหลายรูปแบบ นิยมบริโภคกันในช่วงเทศกาลกินเจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชรได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมต้มในฐานะที่เป็นหน่วยงานสนับสนุนด้านการจัดการศึกษาให้กับกลุ่ม เป้าหมายคือ ผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง จึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ขึ้นโดยเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพการเพาะ การทำขนมต้มและมืงานทำอย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรมมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยังยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำขนมต้ม เป็นอาชีพได้
๒. เพื่อทำเป็นอาชีพ และสร้างรายได้

เป้าหมายมี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|-----------------|
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม | จำนวน ๑ ชั่วโมง |
| ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ๓. การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม | จำนวน ๑ ชั่วโมง |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
๒. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมต้มได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมต้ม ได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมต้มและศึกษาความรู้จากแผ่นพับ ๑.๒ วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับในการประกอบอาชีพในชุมชน	๑	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม	๒.๑บอกอุปกรณ์การทำขนมต้ม ๒.๒ บอกวิธีการทำขนมต้ม พร้อมลงมือปฏิบัติ	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำขนมต้ม ๒.๒ วิธีการทำขนมต้ม	๒.๑ วิทยากรอธิบายให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมต้ม ๒.๒ วิทยากรอธิบายวิธีทำพร้อมฝึกปฏิบัติการทำขนมต้ม ๒.๒.๑ ขั้นตอนการทำขนมต้ม ๒.๒.๒ เทคนิคในการทำขนมต้ม ๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ขนมต้ม เพื่อจำหน่าย		๓
๓	การบริหารจัดการประกอบอาชีพ	๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาดเช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๑ วิทยากรอธิบาย แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ วิทยากรอธิบายการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าพร้อมแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันกับวิทยากร	๑	