

หลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรวิชาชนมไทย (ตะโก้ข้าวโพด,ตะโก้เผือก) จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหารว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะ พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้อง กับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และเท่าเทียมกันประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคง ให้แก่ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลง ในด้าน ต่างๆ เช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากร มีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้นโดยเฉพาะด้าน การดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือ หามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ชนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นชนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจชนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์การ ทำชนมไทย ให้คงอยู่และยังสามารถต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจเรียนรู้ จึงได้จัดทำหลักสูตร รายวิชาชนมไทย (ตะโก้ข้าวโพด,ตะโก้เผือก)

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้
2. มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือก
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง
รวมจำนวน	5	ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือก
2. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
3. ขั้นตอนการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือก
4. การปฏิบัติการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือก
5. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
6. การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้ 2.วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 3.ขั้นตอนการทำตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้	1. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับของการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้ 2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้ 2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ 3. ขั้นตอนการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้	1. วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับของขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือก 2. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้ 3. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้ 4. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 5. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้	15 นาที	-
2.	การปฏิบัติการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้	ปฏิบัติการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้	ปฏิบัติการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	-	4
3.	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ	อธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	30 นาที	

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	อธิบายการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย ขนมะกอก ข้าวโพด, ตะโก้เผือกได้	การคำนวณต้นทุน กำไร	วิทยากรและผู้เรียนให้ร่วมกัน วิธีการคิดต้นทุน กำไร	-	15 นาที

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)
หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนานตนเอง

ลงชื่อ.....
(นายมานิตย์ เลี่ยมสุวรรณ)
วิทยากร

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณัฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกัจจร หัตไทย)
ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....หลักสูตร วิชาชนมไทย (ตะไกว้ข้าวโพด,ตะไกว้เผือก)

จำนวน 5 ชั่วโมง

วันที่ เวลาเรียน น.

สถานที่จัด

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
5 กุมภาพันธ์ 2568	09.00 - 15.00 น.	1. วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับของชนมตะไกว้ข้าวโพด,ตะไกว้เผือก 2. วิทยาการอธิบายอุปกรณ์ในการทำชนมตะไกว้ข้าวโพด,ตะไกว้เผือก 3. วิทยาการอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำชนมตะไกว้ข้าวโพด,ตะไกว้เผือก 4. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 5. วิทยาการอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำชนมตะไกว้ข้าวโพด,ตะไกว้เผือก 6. วิทยาการสาธิตวิธีการทำชนมตะไกว้ข้าวโพด,ตะไกว้เผือก 7. วิทยาการและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 8. วิทยาการอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 9. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ 10. วิทยาการและผู้เรียนให้ร่วมกันวิธีการคิดต้นทุน กำไร	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

()

วันที่ เดือน..... พ.ศ.256...