

หลักสูตรการทำขนมถั่วแปบ
จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน การประกอบอาชีพในการดำรงชีวิตมีความสำคัญมาก การสร้างความรู้ทางด้านการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำอาหาร การทำขนมและการทำเครื่องดื่มนั้นถือเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักและ อาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว การทำเครื่องดื่มนั้นถือเป็นอาชีพที่น่าส่งเสริมสนับสนุนซึ่งมีต้นทุนต่ำ และเป็นที่ยอมรับของตลาด เป็นการสนับสนุนนำวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มาทำให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี โดยศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลระหานจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมถั่วแปบขึ้น เพื่อเป็นการสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนและสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ และเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก

จุดหมาย

1. เพื่อให้ประชาชน มีความรู้ ความสามารถและฝึกทักษะเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ
2. เพื่อให้ประชาชน สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน 2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 4 ชั่วโมง
รวมจำนวน	6 ชั่วโมง

หลักการของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1ความรู้พื้นฐานการทำขนมถั่วแปบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมถั่วแปบได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนในการทำได้	1.ความรู้ทั่วไปในการประกอบอาชีพ การทำขนมถั่วแปบ 2.การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมถั่วแปบ 3. อธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่างๆในการทำขนมถั่วแปบ	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ของการทำขนมถั่วแปบ โดยวิทยากรเตรียมมาให้ 2. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมถั่วแปบให้ผู้เรียนฟัง 3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่างๆในการทำขนมถั่วแปบ	1	
2.	การทำขนมถั่วแปบและการฝึกปฏิบัติ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบให้ถูกต้อง 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมถั่วแปบได้	1.ขั้นตอนการปรุงส่วนผสมขนมถั่วแปบที่ถูกต้อง 2.การลงมือปฏิบัติการนึ่งขนมถั่วแปบ	1.วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนในการต้มขนมถั่วแปบให้ผู้เรียนดู 2.ผู้เรียนลงมือปฏิบัติต้มขนมถั่วแปบ		4
3.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า 2.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นในการจัดจำหน่ายได้	1.การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 2.ช่องทางการจัดจำหน่าย	1.วิทยากรอธิบายการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า 2.วิทยากรอธิบายช่องทางการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ	1	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
สถานประกอบการ สื่อของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

1. วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
2. VCD / หนังสือ
3. Internet
4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้
และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ผู้ขออนุมัติหลักสูตร
(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)
ครู ศกร.ตำบล

ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)
งานส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ผู้อนุมัติ
(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)
ครูชำนาญการรักษากรในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอปึงสามัคคี