

หลักสูตรการทำขนมฟอยทอง จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสุรพสา

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

สำนักงาน สกร. เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีบริบทในการดำรงชีวิตอันเป็นองค์ประกอบสำคัญ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพของพื้นที่ ศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในด้านอาชีพให้เข้ากับบริบทดังกล่าว โดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ปฏิบัติได้จริง ทำเป็นอาชีพได้

การทำขนมฟอยทอง เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพรองได้เนื่องจากเป็นอาชีพที่ผู้สนใจสามารถเรียนได้ง่ายไม่เพราะเป็นอาชีพที่ใช้ฝีมือและทักษะในการประกอบอาชีพและเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพเป็นงานอิสระและมั่นคงได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพการทำขนมฟอยทอง เพื่อการมีงานทำกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานการทำขนมฟอยทองได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน จำนวน 7 คน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ จำนวน - คน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ จำนวน 7 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมฝอยทอง
 - 1.2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมฝอยทอง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 2.1 การเลือกวัสดุ
 - 2.2 วิธีการทำ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญและประโยชน์การทำขนมฝอยทอง 1.2. การทำขนมฝอยทอง	1.มีความรู้ความเข้าใจความสำคัญและประโยชน์การทำขนมฝอยทอง 2มีความรู้ความเข้าใจการทำขนมฝอยทอง	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับลักษณะทั่วไปของการทำขนมฝอยทอง	1 ชั่วโมง	
2	2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 การเลือกวัสดุ 2.2 ขั้นตอนวิธีการทำขนมฝอยทอง	1. บอกวิธีการปฏิบัติและการเลือกใช้วัสดุ ได้อย่างเหมาะสม 2.1.วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำขนมฝอยทอง 2.2 การทำขนมฝอยทอง	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมฝอยทอง 2.2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิธีการทำขนมฝอยทอง		2 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารความรู้เรื่องการทำขนมฟอยทอง
2. วัสดุ/อุปกรณ์
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพรหมมินทร์ พานิช)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอสรรพยา