

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำเม็ตขนุนขนมไทยมงคล จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสรรพยา

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

สำนักงาน สกร. เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพและการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการมีงานทำให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีบริบทในการดำรงชีวิตอันเป็นองค์ประกอบสำคัญ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพของพื้นที่ ศิลปะวัฒนธรรมและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในด้านอาชีพให้เข้ากับบริบทดังกล่าว โดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ปฏิบัติได้จริงทำเป็นอาชีพได้

ขนมไทยจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนม แต่ละ ชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตวิจิตรบรรจงวัตถุดิบที่ใช้วิธีการทำที่กลมกลืนความพิถีพิถันสีที่ให้ความสวยงามมีกลิ่นหอมรสชาติของขนมที่เมียดละไมและสามารถนำวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบการเรียนรู้และอนุรักษ์การทำขนมไทยให้ประชาชนในชุมชนเป็น ผู้สืบทอดรวมทั้งภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชนเพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้และสอดคล้องกับวิถีชีวิตชุมชนและมี การปรับปรุงแบบให้ทันสมัย เขาถึงทุกกลุ่มวัย และสังคมปัจจุบันหลักการของหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำเม็ตขนุน เพื่อการมีงานทำกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช 2551

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน จำนวน 6 คน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ จำนวน - คน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเม็ดขนุน
 - 1.2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำเม็ดขนุน
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 4 ชั่วโมง
 - 2.1 การเลือกวัสดุ
 - 2.2 วิธีการทำ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเม็ดขนุนขนมไทยมงคล 1.2. การทำเม็ดขนุน	1.มีความรู้ความเข้าใจ ความสำคัญและประโยชน์การทำเม็ดขนุน 2 มีความรู้ความเข้าใจการทำเม็ดขนุน	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา	1 ชั่วโมง	

				วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับลักษณะทั่วไปของการทำเม็ดขนุน		
2	2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 การเลือกวัสดุ 2.2 ขั้นตอนวิธี การทำเม็ดขนุน	1. บอกวิธีการปฏิบัติและการเลือกใช้วัสดุ ได้อย่างเหมาะสม 2. วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำเม็ดขนุน 3. ขั้นตอนการทำเม็ดขนุน	1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำเม็ดขนุนขนม 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิธี การทำเม็ดขนุน-นำถั่ว/น้ำตาลทราย/กะทิ/ลงไปกวนในกระทะสังเกตถั่วที่กวนแห้งไม่ติดกระทะยกลงพักไว้ให้อุ่น-นำถั่วมาปั้นกลมคล้ายเม็ดขนุน		4 ชั่วโมง

				-นำน้ำตาลทรายใส่ กระทะเคียวให้พอ ช้น -นำไข่เปิดมาตอก เอาแต่ไข่แดงและ นำเม็ดย่นมาชุบ หย่อนลงไปใน น้ำเชื่อมพอสุกแล้ว จะลอยขึ้นมาและ ช้อนออกพักไว้และ จัดให้สวยงาม		
--	--	--	--	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารความรู้เรื่องการทำเม็ดย่นขนมไทยมงคล
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