

หลักสูตรอาชีพวิชาการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
- กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน กศน. ปี ๒๕๖๕ ภารกิจต่อเนื่อง ๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง
๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือ การบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริม และจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำ อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

สำนักงาน กศน. กำหนดนโยบายให้สถานศึกษาในสังกัดจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และบริบทของแต่ละพื้นที่ สร้างผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดและการพัฒนาประเทศ

กศน.ตำบลหนองแห่น ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปข้าว ซึ่งทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ในท้องถิ่น ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น

กศน.ตำบลหนองแห่น จึงจัดโครงการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลหนองแห่น จำนวน ๖ คน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๔ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒	
๒	ทักษะอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม	๒.๑ อธิบายและเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโมได้ ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุ	๒.๑ ขั้นตอนและการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแดงโม	๒	๖

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	แตงโม	<p>๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม</p> <p>๒.๒ สามารถทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้</p> <p>๒.๓ สามารถทำน้ำตาลราดข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้</p> <p>๒.๔ สามารถทำการบรรจุภัณฑ์และหีบห่อสำหรับการจัดจำหน่ายได้</p>	<p>๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม</p> <p>๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม</p> <p>๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม</p> <p>๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการให้น้ำตาลราดข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้</p> <p>๒.๔ วิธีการและขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์และหีบห่อให้สวยงาม</p>	<p>๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ตามแผนการฝึกทักษะ</p> <p>๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>๒.๕ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด</p> <p>๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>วิธีการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม</p> <p>๑. การคัดเลือกวัสดุ</p> <p>๒. การทำความสะอาด</p> <p>๓. สาธิต/ปฏิบัติ</p>		

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม
๒. วัสดุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐