

หลักสูตรการทำขนมถึงทอง

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนตำบลวังเย็น พบว่าสภาพพื้นที่ตำบลวังเย็น มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลหัวสำโรง ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลวังเย็น อำเภอแปลงยาว ได้ดำเนินการจัดโครงการโครงการการทำขนมถึงทอง เพื่อให้ประชาชนได้มีทักษะและมีแนวทางในการประกอบอาชีพ เป็นรายได้หลักสำหรับผู้ที่ไม่มั่งคั่งและเป็นรายได้เสริมสำหรับผู้ทำงานประจำ โดยการจัดการศึกษาด้อยอาชีพ ผู้เรียนจะได้นำความรู้ไปใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน รวมถึงสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิตรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำขนมถึงทอง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไป ลดรายจ่าย สร้างรายได้ หรือประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้านตำบลวังเย็น จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

- เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุ จำนวน ๓๐ นาที
๑. การเลือกใช้วัสดุ
 ๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุ
- เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน จำนวน ๒ ชั่วโมง
- การทำขนมถั่วงอก
- เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย จำนวน ๓๐ นาที
๑. การคิดต้นทุน
 ๒. การจัดจำหน่าย

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมถั่วงอก	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำขนมถั่วงอก เพื่อสุขภาพ	การทำขนมถั่วงอก - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมถังทอง

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....

(นายบรรเจ็ด สังข์เจริญ)

ครู กศน. ตำบลวังเย็น

(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแปลงยาว