

หลักสูตรการทำขนมโบราณ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม

- 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 ความต้องการและศักยภาพ ของแต่ละพื้นที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริม และจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถ่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก“ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยั้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำขนมเบ๊องโบราณและการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นการอนุรักษ์ขนมที่ปัจจุบันไม่ค่อยมีให้เห็นมากนัก มีการประยุกต์การทำสีสนเพื่อความสวยงามแต่ปลอดภัย มีการคัดสรรวัตถุดิบต่างๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ โดยใช้วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยสีสนสวยงาม นอกจากนี้

ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

กศน.อำเภอพนมสารคาม ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนม ซึ่งทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ในท้องถิ่น

กศน.อำเภอพนมสารคาม จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้นการทำขนมโบราณ และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมดอกจอก เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลเขาหินซ้อน จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๓.๓๐ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๖.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมโบราณ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วน	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการทำขนมดอกจอกและทองม้วน	๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง		
๒	ทักษะอาชีพ การทำขนมโบราณ	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วน ๒.๒ การทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน ๒.๓ บรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน	๒.๑ ลักษณะประเภทด้านการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วน ๒. ความปลอดภัย	๒.๑ บรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	-
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโบราณ	๓.๑ การบริหารจัดการการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วน ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการค้าดำเนินงาน	ด้านการทำขนมดอกจอกม้วน	๑. บรรยายให้ความรู้ ๒. ศึกษาจากของจริง	๓๐ นาที	-
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำ	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน	๑. วัสดุในด้านการทำอาหารการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขนมโบราณ	<p>๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วน</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วน</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วน</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วน</p>	๒. การคำนวณการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วนตามอัตราส่วน			
๕	วิธีการทำขนมโบราณ	<p>๑. บอกลักษณะประเภทของขนมดอกจอกและขนมทองม้วน</p> <p>๒. อธิบายการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำขนมดอกจอก (๕ ชั่วโมง) - การทำขนมทองม้วน (๕ ชั่วโมง) <p>๓. อธิบายการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน</p> <p>๔. ปฏิบัติการทำขนมดอกจอกและขนมทองม้วนได้</p>	<p>๑. วิธีการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน</p> <p>๒. การออกแบบการตกแต่งจานและการปรุงรสชาติของการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน</p>	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖.	การจัดการตลาด	๑. คิดค่าวัสดุและกำหนดค่าบริหารได้ ๒. ทำบัญชีรับ - จ่ายอย่างง่ายได้ ๓. อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อมาใช้ในการปฏิบัติงานได้ ๔. ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้	๑. คำนวณวัสดุที่ใช้ ๒. การหาแหล่งวัสดุและราคา ๓. การคิดค่าแรงงาน ๔. การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน
๒. วัสดุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำขนมทำขนมดอกจอกและการทำขนมทองม้วน

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐