

หลักสูตรการทำขนมกรอบเค็ม หลักสูตร ๕ ชม.

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองเขื่อน

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

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

กศน.ตำบลคลองเขื่อน ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับสมุนไพร ดังนั้นทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ในท้องถิ่น ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น

กศน.ตำบลคลองเขื่อน จัดทำหลักสูตรการทำขนมกรอบเค็มและเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิตรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำขนมกรอบเค็ม

๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ หรือมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลคลองเขื่อน จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|------------------------------------|---|---|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | ช่องการประกอบอาชีพการทำขนมกรอบเค็ม | ๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมกรอบเค็ม ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกรอบเค็มได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางประกอบอาชีพ | ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมกรอบเค็ม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกรอบเค็ม ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ | ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง | 2 | |
| ๒ | ทักษะอาชีพการทำขนมกรอบเค็ม | ๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมกรอบเค็ม ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัสดุ ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมกรอบเค็ม ๒.๒ การทำขนมกรอบเค็ม ๒.๓ การดูแลรักษา | ๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมกรอบเค็ม ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำพรหมเซ็ดเท้า ๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมกรอบเค็ม ๒.๒ ชั้นการทำขนมกรอบเค็ม ๒.๓ ชั้นการดูแลรักษา | ๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมกรอบเค็ม ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำขนมกรอบเค็มตามแผนการฝึกทักษะ ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการทำขนมกรอบเค็ม ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. การทำความสะอาด ๓. สาธิต/ปฏิบัติ | | ๓ |

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้
๒. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการการทำขนมกรอบเค็มที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา