

หลักสูตรการทำขนมเบี้องโบราณ หลักสูตร ๕ ชม.

ศูนย์การศึกษาอนุระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองเขื่อน

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์พัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” โดยได้กำหนดภารกิจจะพัฒนาระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทออย่างยั่งยืน สำนักงาน กศน.จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ตลอดจนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม เป็นอยู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญของโลก ผลิตสินค้าทางการเกษตรสำหรับการบริโภคทั้งภายในประเทศ และส่งเป็นสินค้าออก ดังนั้นการจัดทำหลักสูตรอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาการความคิดสร้างสรรค์จึงนับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง การประกอบอาชีพในชุมชนถือว่ามีความสำคัญเป็นอย่างมากเนื่องจากการรวมกลุ่มเพื่อ การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ที่ยั่งยืนแก่กลุ่มและชุมชน ที่ตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยการใช้ชุมชนเป็นฐาน โดยใช้ข้อมูลสารสนเทศของชุมชนด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและอาชีพที่มีอยู่แล้วในชุมชน ที่สอดคล้องกับ ความต้องการ ของกลุ่มอาชีพในชุมชนเป็นฐานข้อมูลที่น่าไปจัดกระบวนการเรียนรู้การใช้ต้นทุนทางสังคม โดยอาศัยการมีส่วนร่วมของชุมชน เป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีบทบาทสำคัญในการร่วมคิด ร่วมวางแผน ร่วมตัดสินใจ ร่วมปฏิบัติและร่วมรับผลประโยชน์ในการจัดกิจกรรม

กศน.ตำบลคลองเขื่อน ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำอาหารขนม ดังนั้นทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดทำได้ในท้องถิ่น ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น

กศน.ตำบลคลองเขื่อน จึงจัดทำ หลักสูตรการทำขนมเบี้องโบราณและช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาประชาชนในตำบลคลองเขื่อนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่เปี่ยมด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภคในชุมชนและสังคม
๒. ส่งเสริมความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำขนมเบื่องโบราณ
2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ที่ไม่ีอาชีพ
2. ประชาชนทั่วไป
3. ผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพหารายได้เสริม
4. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

- จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องกรประกอบอาชีพการทำขนมเบื่องโบราณ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการการทำขนมเบื่องโบราณ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการการทำขนมเบื่องโบราณ ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการการทำขนมเบื่องโบราณ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการการทำขนมเบื่องโบราณ ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒	
๒	ทักษะอาชีพการทำขนมเบื่องโบราณ	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการการทำขนมเบื่องโบราณ	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการการทำขนมเบื่องโบราณ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมเบื่องโบราณ		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒.๑.๒ การคัดเลือกวัสดุ ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมเบี๊องโบราณ ๒.๒ การทำขนมเบี๊องโบราณ ๒.๓ การดูแลรักษา	๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำขนมเบี๊องโบราณ ๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมเบี๊องโบราณ ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมเบี๊องโบราณ ๒.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษา	๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำขนมเบี๊องโบราณ ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริงวิธีการทำขนมเบี๊องโบราณ ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. สาธิต/ปฏิบัติ		

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมเบี๊องโบราณ
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการการทำขนมเบี๊องโบราณที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร