

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำสาकुเปียกน้ำกะทิ จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น สาकुเปียก ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีต วิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถทำสาकुเปียกน้ำกะทิได้ตามหลักสูตร
3. กลุ่มเป้าหมายเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ตำบลโพรงอากาศ จำนวน 6 คน

ระยะเวลา วันที่ 8 ธันวาคม 2564

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|---|---|--|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | - ความรู้ ความเข้าใจและรู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำสาकुเปียกน้ำกะทิ | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และ รู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำสาकुเปียกน้ำกะทิ | - การเลือกวัตถุดิบการทำสาकुเปียกน้ำกะทิ - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือก วัสดุ อุปกรณ์และ ส่วนผสมของการทำสาकुเปียกน้ำกะทิ | - บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ | 30 นาที | |
| 2 | การคิดราคาต้นทุนการผลิต และแนวทางในการประกอบอาชีพ | - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพได้ | - การคิดราคา ต้นทุนการผลิต เทคนิคและวิธีการขาย - ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ | - บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ | 30 นาที | |
| 3 | ขั้นตอนการทำสาकुเปียกน้ำกะทิ | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะ ในการทำสาकुเปียกน้ำกะทิและสามารถเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์มา ประกอบการทำราดหน้าได้อย่างถูกต้อง | - ขั้นตอนการทำสาकुเปียกน้ำกะทิ - ขั้นตอนการทำราดหน้า | - วิทยากร บรรยาย - สาธิต - ปฏิบัติ | | 4 ชั่วโมง |

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. ภาคทฤษฎี

- 1.1 ประเมินผลจากการปฏิบัติตามรายงาน
- 1.2 ประเมินผลจากการทำแบบทดสอบ

2. ภาคปฏิบัติ

- 2.1 ประเมินจากความสวยงาม
- 2.2 ความคิดสร้างสรรค์
- 2.3 การสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้เรียน โดยใช้แบบสังเกต

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60