

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเปียกปูน จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

1. ความสำคัญและความจำเป็นของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

อาชีพการทำขนมเปียกปูน จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับบุคคลและครอบครัวได้อย่างเหมาะสม สกร.อำเภอพนมสารคาม จึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนขึ้น เพื่อใช้สำหรับการจัดกระบวนการเรียนรู้แก่กลุ่มเป้าหมายที่สนใจต่อไป

2. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

3. จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. เป้าหมาย

1. กลุ่มอาชีพ ตำบลเกาะขนุน จำนวน 6 คน

5. ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	1. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำขนมเปียกปูน	1. ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำขนมเปียกปูน 2. ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้และให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของการทำขนมเปียกปูน 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการทำขนมเปียกปูน 2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนได้อย่างเหมาะสม 3. ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเปียกปูน	1. การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูน 2. การทำขนมเปียกปูน	วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต 1. หลักการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูน 2. การทำขนมเปียกปูน 3. วิทยากรประเมินผลการเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	4 ชม.

7. สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรบรรยายและสาธิต
2. ตัวอย่างผลงาน

8. การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติจริง

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
3. มีผลงานการทำกล้วยฉาบสมุนไพรที่ถูกต้องและสวยงาม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90