

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต จำนวน 5 ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอราชสาส์น

- 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

อาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับบุคคลและครอบครัวได้อย่างเหมาะสม กศน.อำเภอราชสาส์น จึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสตขึ้น เพื่อใช้สำหรับการจัดกระบวนการเรียนรู้แก่กลุ่มเป้าหมายที่สนใจต่อไป

2. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

3. จุดมุ่งหมาย

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

4. เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	1.ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	1.ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต 2. ความเป็นไปได้ในการเลือก	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้และให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	30 นาที	-	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
			ประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสด	2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสด			
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสด	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการทำขนมเปียกปูนกะทิสด</li> <li>2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสดได้อย่างเหมาะสม</li> <li>3. ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสด</li> <li>2. การทำขนมเปียกปูนกะทิสด</li> </ol>	วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต <ol style="list-style-type: none"> <li>1. หลักการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด</li> <li>2. การทำขนมเปียกปูนกะทิสด</li> <li>3. วิทยากรประเมินผลการเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ</li> <li>4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้</li> </ol>	30 นาที	4 ชม.	4.30 ชม.

## 7. สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรบรรยายและสาธิต
2. ตัวอย่างผลงาน

## 8. การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติจริง

## 9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร  
 (นางสาวรัตนภาพร ขอหนองบัว)  
 ครู กศน.ตำบลเมืองใหม่

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
 (นายรัชชสิทธิ์ มนตรี)  
 ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอราชสาส์น