

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขต ระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้น การต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบล แปลงยาว เป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการ ประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบล แปลงยาว ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้าน ต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า ในครั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อ ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า ได้

เป้าหมาย

ประชาชนผู้ด้อยโอกาส ตำบลแปลงยาว อำเภอแปลงยาว จ.ฉะเชิงเทรา

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๐๙.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.

หลักสูตรวิชาชีพ การทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชม.	
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ การทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ การทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า ๓.๑ ร้านค้าขายในท้องตลาด	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเบี๊ยะลูกเต๋า ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๓.๑.๒ ร้านค้าแบบมีหน้าร้าน</p> <p>๓.๒ ผู้ประกอบร้านที่ประสบความสำเร็จ</p>	<p>๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบขนมดอกจอกที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>		
		<p>เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะลูกเต๋่า ได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น</p>	<p>ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p>	<p>๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>๒. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p>		
๒.	<p>ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>- การเตรียมอุปกรณ์</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>๑.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		๓ชม.
	<p>- การทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมเปียะลูกเต๋่า ได้</p>	<p>๒. การทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมเปียะลูกเต๋่า</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมเปียะลูกเต๋่า ได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมเปียะลูกเต๋่า	๒.๓ งบประมาณการทำขนมเปียะลูกเต๋่า	๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำขนมเปียะลูกเต๋่า ๔. วิทยากรประเมินผลการทำงานขนมเปียะลูกเต๋่าของผู้เรียน		
	- การบรรจุภัณฑ์การทำขนมเปียะลูกเต๋่า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมเปียะลูกเต๋่า ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการทำขนมเปียะลูกเต๋่าได้	๓.บรรจุภัณฑ์การทำขนมเปียะลูกเต๋่า ๓.๑ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมเปียะลูกเต๋่า ๓.๓การบรรจุการทำขนมเปียะลูกเต๋่า	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์การทำขนมเปียะลูกเต๋่า ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมเปียะลูกเต๋่า ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุการทำขนมเปียะลูกเต๋่า ๔. วิทยากรประเมินผลการทำงาน		

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมเปียะลูกเต๋่า