

หลักสูตรวิชา การทำขนมเม็ดขนุน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมาของหลักสูตร

จากนโยบายจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน.ประจำปีงบประมาณ 2566 แผนงานยุทธศาสตร์ เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้มีการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ จากความสำคัญดังกล่าวศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพและศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยใช้การจัดการเรียนการสอน การให้บริการในพื้นที่อำเภอพนมสารคามอย่างทั่วถึงทุกตำบล ซึ่งในปีงบประมาณ 2566 สถานศึกษาได้จัดการศึกษาเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ กศน. ตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม โดยได้มอบหมายให้ กศน.ตำบลหนองแห่น เข้าร่วมประชุมประชาคมกับชาวบ้าน เพื่อสอบถามความต้องการของประชาชนที่ชมรมผู้สูงอายุตำบลหนองแห่น จากการเข้าร่วมประชาคมทำให้ทราบว่าประชาชนมีความต้องการเรียนทำขนมเม็ดขนุน ซึ่งเป็นขนมไทยที่ใช้ในงานพิธีต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น

ดังนั้น กศน.ตำบลหนองแห่น ได้เห็นถึงความต้องการของประชาชนตำบลหนองแห่น จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพพระยาสั้น หลักสูตร การทำขนมเม็ดขนุน ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมเม็ดขนุน
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้และทักษะ ไปปรับใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุ ตำบลหนองแห่น จำนวน 6 คน

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดการกระบวนการเรียนรู้ | ระยะเวลา (ช.ม.) | |
|-----|----------------------------|--|--|--|--------------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | การทำขนมเม็ดขนุน | 1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุน 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุน ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ | 1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุน 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุน 3. การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ | 1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 3. ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง | 1 ชม. | - |
| 2 | ทักษะอาชีพการทำขนมเม็ดขนุน | 1. อธิบายและเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุนได้ - การคัดเลือกวัสดุ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุน 2. สามารถทำขนมเม็ดขนุน ได้ 3. สามารถทำการบรรจุภัณฑ์และหีบห่อสำหรับการจัดจำหน่ายได้ | 1. ขั้นตอนและการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุน - การคัดเลือกวัสดุ สำหรับใช้ทำขนมเม็ดขนุน - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุน 2. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมเม็ดขนุน 3. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมเม็ดขนุน 4. วิธีการและขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์และหีบห่อให้สวยงาม | 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมเม็ดขนุน 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมเม็ดขนุนตามแผนการฝึกทักษะ 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงการทำขนมเม็ดขนุน 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. การทำความสะอาดสาธิต/ปฏิบัติ | 1 ชั่วโมง | 3 ชั่วโมง |

สื่อวัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

1. คอมพิวเตอร์
2. สื่อยูทูป
3. ใบความรู้
4. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
 - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60