

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำขนมกุยช่าย จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-๑๙ ที่ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจไทย เพราะหลายอุตสาหกรรมต้องหยุดชะงักและปิดตัวลง โดยเฉพาะอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทย ที่ถือเป็นรายได้หลักให้กับประเทศอย่างมหาศาล แม้ในตอนนี้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-๑๙ ในประเทศไทย ก็ยังไม่มีแนวโน้มว่าจะคลี่คลายไปในทิศทางที่ดีขึ้น แม้ว่าจะเริ่มมีการฉีดวัคซีนบ้างแล้วก็ตาม แต่ร้อยละการติดเชื้อยังไม่ลดลง ในส่วนของภาครัฐบาลเองก็มีแนวทางการฟื้นฟูและปรับทิศทางการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทยสู่ความยั่งยืน สร้างความเชื่อมั่นในนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเน้นเรื่องความปลอดภัย พร้อมชูการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และการให้บริการต่าง ๆ เช่น ร้านอาหารไทย ร้านตัดผม ในระหว่างที่สถานการณ์โควิด-๑๙ ยังไม่คลี่คลายลงไปจนเป็นที่น่าพอใจ หลายภาคส่วนต่างก็ต้องหาทางเพื่อที่จะกลับมาดำเนินงานหรือดำเนินธุรกิจกันตามปกติ ภายใต้การปฏิบัติตามมาตรการที่คุมเข้มของรัฐบาลแต่ยังคงมีอีกหนึ่งอาชีพ ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันอย่างยิ่ง คืออาชีพบริการร้านเสริมสวย-ตัดผม เพราะได้รับผลกระทบทั้งผู้รับบริการและผู้ให้บริการ หลายๆ คนจิตตกและเครียดกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้น แต่ต้องรู้จักยอมรับและปรับตัว

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมกุยช่าย เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุประสงค์ทางสาย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพ และการศึกษาคูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำขนมกุยช่าย
๒. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง

หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมกุยช่ายได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมกุยช่ายใส่เผือก/ใส่ผักได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่ายใส่เผือก/ใส่ผัก ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกประวัติของขนมกุยช่าย ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำขนมกุยช่ายไส้เผือก/ไส้ผัก ๒.๓ บอกวิธีการทำขนมกุยช่ายไส้เผือก/ไส้ผัก	๒.๑ ประวัติของขนมกุยช่าย ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำขนมกุยช่าย - เต้าแก๊ส หม้อนึ่ง - กะละมัง ทัพพี มีด กระทะ ๒.๓ วิธีการทำขนมกุยช่าย - หั่นใบกุยช่าย จากนั้นก็ผสมเบกกิ้งโซดา เกลือ และน้ำมันรำข้าว คลุกให้เข้ากัน เสร็จแล้วก็วางพักไว้ ผสมแป้งข้าวเหนียว แป้งมัน และแป้งข้าวเจ้า คนให้เข้ากัน เติมน้ำใส่ลงไป ในแป้ง คนจนแป้งละลาย จากนั้นก็นำใบกุยช่ายมาผสมเสร็จแล้วก็เทใส่ถาด เกลี่ยใบกุยช่ายให้ทั่ว - ตั้งหม้อนึ่ง เมื่อน้ำเดือดก็นำขนมกุยช่ายลงไป นึ่ง ใช้เวลา ๒๐ นาที เสร็จแล้วก็นำขึ้นมาแกะขนมออกจากถาดและตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมแล้วนำมาทอดให้กรอบ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมกุยช่าย ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมกุยช่ายพร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ ๒.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ		๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๓ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า			
๔	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมกุยช่ายไส้เผือก/ไส้ผัก	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล		

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง