

ชื่อหลักสูตร โครงการการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบาย สกร.ส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงการการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ	- อุปกรณ์และในการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ มีดังนี้ ถ้วย ปากกาเคมี - วัสดุในการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ มีดังนี้ ๑. ขนมข้าวโพดอบกรอบ จำนวน ๔ กิโลกรัม ๒. แป้งมัน จำนวน ๑ ถูง ๓. แปรงสีฟัน จำนวน ๑ แพค ๔. ฟองน้ำ จำนวน ๓ แพค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ	๓๐ นาที	
๒	การทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบได้ - สามารถทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ - การเลือกขนมข้าวโพดอบกรอบมาทำ ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ - การจัดทำการประดิษฐ์กระทงติดด้วยน้ำและแป้งเปียกอย่างพอดี ๒.๒ ขั้นตอนการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนรู้การสอน		๒ ชั่วโมง

๓	การจัดการและการ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๑. การประดิษฐ์กระทงในรูปแบบ ต่างๆ การขึ้นโครงสร้างกระทง ๒. การใช้ความคิดสร้างสรรค์ผลงาน ๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียน

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำกระทงจากขนมข้าวโพดอบกรอบ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ