

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมเปียกก่อนใบเตย จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม  
 กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตข้อที่ ๓.๔ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาชีพ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขายอาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชน ลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ข้อ ๓.๕ ส่งเสริมสนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริม ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

**นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗**

๑.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ(Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาชีพ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น”ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

สอดคล้องกับการประกันคุณภาพ คุณภาพ มาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่อง ข้อ ๑.๑-๑.๓ มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ข้อที่ ๒.๑-๒.๕

ศก.ตำบลคลองจุกกระแอม ได้สำรวจความต้องการของประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ในการเรียนรู้เพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกต้อง สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำงานแยกก่อนใบเตย
- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

- ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเปียกก่อนใบเตย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมเปียกก่อนใบเตยและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำขนมเปียกก่อนใบเตย	- อุปกรณ์และการทำงานขนมเปียกก่อนใบเตยและการ มีดังนี้ เตาไฟฟ้า กะทะทองเหลือง กระชอนพายไม้ - วัสดุในการทำขนมเปียกก่อนใบเตยมีดังนี้ ๑. แป้งข้าวเจ้า ๒ ถุง ๒. แป้งมันสำปะหลัง ๒ ถุง ๓. แป้งท้าวยายม่อม ๒ ถุง ๔. กะทิกล่อง ๑ กล่อง ๕. น้ำตาลปีบ ๒ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกก่อนใบเตยและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมเปียกก่อนใบเตย	๓๐ นาที	

			๖. น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม ๗. ถั่วเขียวเลาะเปลือก ๑ ถุง ๘. เกลือป่น ๑ ถุง ๙. น้ำใบเตย ๑ ถ้วย ๑๐. น้ำเปล่า ๑ ถ้วย			
๒	การทำขนมเปียก อ่อนใบเตย	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐาน ด้านการทำขนม เปียกอ่อนใบเตย ได้ สามารถทำการ ทำขนมเปียกอ่อน ใบเตยได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมเปียก อ่อนใบเตย ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเปียก อ่อนใบเตย ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย ๑. นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้ง ท้าวายม่อม น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย กะทิ น้ำใบเตย น้ำเปล่า ผสมจนให้เข้า กันแล้วกรองใส่ภาชนะ ๒. นำไปกวนบนเตาด้วยไฟอ่อน ๓. เมื่อกวนจนแป้งสุกดีแล้วนำเทใส่ภาชนะ ปล่อยให้เย็นตัว ๔. นำถั่วเขียวเลาะเปลือกที่ซู้สุกเหลืองสวย โรยหน้า	- วิทยากรบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำขนมเปียก อ่อนใบเตย ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติ ตามขั้นตอนการทำขนมเปียก อ่อนใบเตย พร้อมกับการตอบ ข้อสงสัยระหว่างการเรียนการ สอน		๒ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และการ มีคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการ ทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว Youtube  
การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗(๒)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)

