

หลักสูตรต่อเนื่อง

แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรอาชีพ การทำข้าวโพดคอกเนย 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 อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขายอาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชา ชนลดรายจ่ายในครัวเรือน 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 และประวัติศาสตร์สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗

๑.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ(Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ 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 คุณภาพของผู้เรียน การศึกษาต่อเนื่อง ข้อ ๑.๑-๑.๓ มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ข้อที่ ๒.๑-๒.๕

สกร.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา ได้สำรวจความต้องการของผู้ต้องขังในเรือนจำฉะเชิงเทรา ปรากฏว่าต้องการฝึกอาชีพการทำข้าวโพดคอกเนย เพื่อนำไปประกอบอาชีพหลังพ้นโทษ เพื่อให้ได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกวิธี 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

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ(New Skill)

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำข้าวโพดคูกเนย

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ต้องขังที่ต้องการมีรายได้หลังพ้นโทษ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวโพดคูกเนย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำข้าวโพดคูกเนยและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำข้าวโพดคูกเนย	- อุปกรณ์และในการทำข้าวโพดคูกเนยมีดังนี้ หม้อหนึ่งไฟฟ้า หม้อ ช้อนตัก - วัสดุในการทำข้าวโพดคูกเนยมีดังนี้ ๑. ข้าวโพดหวานแกะเม็ด จำนวน ๑๐ กิโลกรัม ๒.เนย ขนาด๕๐๐กรัม จำนวน ๑ ถู ๓.น้ำตาลทราย จำนวน ๔ กิโลกรัม ๔. นมข้นจืด จำนวน ๔ กระป๋อง ๕. แก้วพลาสติกเล็ก จำนวน ๔ แก้ว ๖. ช้อนพลาสติก จำนวน ๔ แพนค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวโพดคูกเนย และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำข้าวโพดคูกเนย	๑๕ นาที	

๒	การทำซ้ำโพด คลุกเนย	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำหิมะคลุกโบราณได้ - สามารถทำถ้วยเดี่ยวแห่งโบราณได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำซ้ำโพดคลุกเนย ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำซ้ำโพดคลุกเนย - การเลือกวัตถุดิบมาการทำซ้ำโพดคลุกเนย ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำซ้ำโพดคลุกเนยให้ได้คุณภาพ ๒.๒ ขั้นตอนการทำซ้ำโพดคลุกเนย - เตรียมข้าวโพดต้มสุกผ่านเอาแต่เม็ดแล้วอุ่นให้ร้อน จะนึ่ง ตุ่น หรือ เวฟก็ได้ - เสร็จแล้วนำออกมาใส่เนย นม น้ำตาลทราย เกลือนิดหน่อย ผสมคลุกเคล้าพอเข้ากัน ชิมรสแล้วปรุงให้ได้ตามชอบ	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำซ้ำโพดคลุกเนยในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำซ้ำโพดคลุกเนยพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

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)