

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจาก

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมจาก เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ทำเป็นขนมเบรกกจำหน่าย และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจาก ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกรวบรวม เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ 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. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมจาก

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมจาก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วัสดุ/อุปกรณ์ การทำขนมจาก	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมจาก	วัสดุ/อุปกรณ์ - อุปกรณ์และในการทำขนมจาก มีดังนี้ เตาย่าง หม้อ ตะหลิว ทัพพี ใบจาก ช้อน - วัสดุในการทำขนมจาก มีดังนี้ ๑. แป้งข้าวเหนียวดำ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒. แป้งข้าวเหนียวขาว จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓. มะพร้าวขูด จำนวน ๔ กิโลกรัม ๔. น้ำตาลมะพร้าว จำนวน ๒ กิโลกรัม ๕. เกลือ จำนวน ๑ ถัง ๖. กะทิ จำนวน ๒ กิโลกรัม ๗. แป้งท้าวยายม่อม จำนวน ๒ กิโลกรัม	- วิทยากร บรรยายอุปกรณ์ เทคนิคที่ใช้ในการทำขนมจาก	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการการทำขนมจาก	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจาก - สามารถทำขนมจากได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมจาก - ปฏิบัติลงมือการทำขนมจาก <u>ขั้นตอนการทำขนมจาก</u> ๑. นำแป้งข้าวเหนียวดำ แป้งข้าวเหนียวขาว แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวมานวดให้เข้ากันและเติมน้ำทีละนิด ๒. นำมาผสมกับมะพร้าวขูด น้ำตาลมะพร้าว ให้เข้ากัน ๓. ทาน้ำกะทิลงไปบนใบจากที่เตรียมไว้ ๔. ใช้ช้อนเล็กๆ ตักขนมไปจากใส่ลงไปบนใบจาก ๕. ใช้ไม้กลัดที่ทำจากไม้ไผ่มากลัดให้ติดกัน ๖. นำมาวางบนไฟอ่อนๆ จนสุก	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมจากในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจาก พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ..... นาฏศิลป์ มัธยมศึกษา.....
 หลักสูตร..... สาระพหุวิทยาการ..... จำนวน 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... 19 ก.พ. 2568..... เวลาเรียน 09.00-15.00 น.
 สถานที่จัดการเรียน..... ที่ท่าเรือบ้านหมี่ หมู่ที่ 8.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยาย ๑.๑ ช่องทางการประกอบอาชีพใน การทำขนมจาก -ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น -อภิปรายร่วมกัน ๑.๒ ทักษะประกอบอาชีพการทำ ขนมจาก -วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำขนมจาก และเทคนิคการ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ -วิทยาการบรรยายและสาธิต -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยาการตอบข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน ๑.๓ การจัดการและการจำหน่าย - วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ...๕.....ชม.

ลงชื่อ..... ๒ ๕..... วิทยาการ

(นายสุภัทรา จักรวิทย์)

วันที่ 19 / ก.พ. / 2568

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม