

หลักสูตรต่อเนื่อง

แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมถั่วแปบแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ปี ๒๕๖๘

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

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. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีงานทำ(New Skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมถั่วแปบแพนซี
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง

ได้

เป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำขนมถั่วแปบแพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ ขนมถั่วแปบ แพนซี	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียมวัสดุ การทำขนมถั่วแปบ แพนซี	อุปกรณ์และในการทำขนมถั่วแปบ แพนซีมีดังนี้ -แป้งข้าวเหนียว จำนวน ๒ กิโลกรัม -น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม -ถั่วเขียวผ่าซีก จำนวน ๒ กิโลกรัม -มะพร้าวทึนทึก จำนวน ๓ ลูก -งาครั่ว จำนวน ๑ กิโลกรัม -เกลือป่น (ถุงเล็ก) จำนวน ๑ ถุง -น้ำเปล่า(ถังใหญ่) จำนวน ๑ ถัง - กล่องพลาสติก ๑ แพ็ค (มีฝาปิด) ๒๕ ใบ	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมถั่วแปบแพนซี - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการ ทำขนมถั่วแปบแพนซี ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำขนมถั่ว แปบแพนซี	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำขนมถั่วแปบ แพนซีได้ -เพื่อให้ผู้เรียนการทำ ขนมถั่วแปบแพนซีได้	วิธีการทำขนมถั่วแปบแพนซีดังนี้ -นำถั่วเขียวผ่าซีกมานึ่งให้สุก -นำแป้งมานวดให้พอบั่นได้ -ตั้งน้ำให้เดือด -ปั้นแบ่งให้เป็นแผ่นกลม -ต้มให้สุกนำถั่วใสในแป้งที่สุกแล้วปั้น เป็นตัวถั่วแปบ/ชุดมะพร้าว -นำแป้งที่เป็นตัวคลุกกับมะพร้าว -นำงามาครั่วให้สุกแล้วผสมน้ำตาล	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการ ทำขนมถั่วแปบแพนซีได้ พร้อมกับการตอบการ ทำขนมถั่วแปบแพนซีได้ ข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			- ไร่น้ำตาลที่ถั่วแปบแพนซี รับประทานได้			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	การจัดการและการจำหน่าย ๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการที่จะทำการ ประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำขนมถั่ว แปบแพนซีได้ เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา
แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมถั่วแปบแพนซี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวทิพย์วรรณ แสงฝาก.....
 หลักสูตร.....การทำขนมถั่วแปบแพนซี.....จำนวน.....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่.....๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐-๑๕.๐๐..น.
 สถานที่จัดการเรียน.....ณ...ศูนย์เรียนรู้ชุมชนเข้มแข็ง บ้านคลองเอวจะเข้ (บ้านหนังสือชุมชน) หมู่ที่ ๑๑ ตำบลท่าไข่
 อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ ก.พ. ๖๘	๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น	-วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมถั่วแปบแพนซี - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมถั่วแปบแพนซี ในแต่ละขั้นตอน	เรียนวันละ.....๕.....ชม.
	๐๙.๓๐-๑๔.๓๐ น.	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบแพนซีได้ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
	๑๔.๓๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำขนมถั่วแปบแพนซีได้ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ กศ.ตน...... วิทยากร
 (นางสาวทิพย์วรรณ แสงฝาก)
 วันที่.....๕...../.....กุมภาพันธ์...../.....๒๕๖๘.....