แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมฟักทองนึ่ง มันนึ่ง จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
☐กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☑ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

**ความเป็นมา**

**สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ปี ๒๕๖๘**

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓"สกร.Learn to Eam" 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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ 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. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีงานทำ(New Skill)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมฟักทองนึ่ง มันนึ่ง

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

**เป้าหมาย**

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

**ระยะเวลา**

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

**โครงการทำขนมฟักทองนึ่ง มันนึ่ง**

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | วัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมฟักทองนึ่งมันนึ่ง | -มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมฟักทองนึ่งมันนึ่ง | **- วัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมฟักทองนึ่ง มันนึ่ง**<br>- ความรู้พื้นฐาน<br>๑. แป้งมัน ๓ กิโลกรัม<br>๒. กะทิ ๑๐๐ ml ๑ กิโลกรัม<br>๓. แป้งข้าวเจ้า ๑ กิโลกรัม<br>๔ ฟักทอง ๑ กิโลกรัม<br>๕. มันม่วง ๑ กิโลกรัม<br>๖. น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม<br>๗. เกลือป่น (ถุงเล็ก) ๑ ห่อ<br>๘. กล่องใส่ ๑ แพ็ค<br>๙. แม่พิมพ์ ๑ แพ็ค | - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์เทคนิคที่ใช้ในการทำขนมฟักทองนึ่ง มันนึ่ง | ๓๐ นาที | |
| ๒ | วิธีการทำขนมฟักทองนึ่งมันนึ่ง | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมฟักทองนึ่ง มันนึ่ง<br>- สามารถทำขนมฟักทองนึ่งมันนึ่ง | - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมฟักทองนึ่งมันนึ่ง<br>- ปฏิบัติลงมือการทำขนมฟักทองนึ่ง มันนึ่ง<br>- ขั้นตอนการทำขนมฟักทองนึ่ง มันนึ่ง<br><u>วิธีการทำ</u><br>- นำฟักทองปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้น<br>- ล้างให้สะอาด<br>- นำไปนึ่ง ๑๕ นาที<br>- ทิ้งให้เย็นแล้วนำไปบดให้ละเอียด<br>- ประสมแป้งและน้ำตาลเกลือ<br>- นำกะทิให้ครึ่งหนึ่งแล้วนวดให้เข้ากันเท กะทิที่เหลือกวนให้เป็นเนื้อเดียวกัน | | | ๔ ชั่วโมง |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | - แล้วตักใส่แม่พิมพ์<br>- นำไปนึ่ง ๒๐ นาที | | | |
| ๓. | การจัดการและการจำหน่าย | - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | ๓๐นาที | |
| | | | | | 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมฟักทองนึ่ง มันนึ่ง

**แผนการจัดการเรียนรู้**

วิทยากร.....นางสาวทิพย์วรรณ แสงฝาก.....
หลักสูตร.....การทำฟักทองนึ่ง..มันนึ่ง.....จำนวน.....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)
ระหว่างวันที่.....๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.
สถานที่จัดการเรียน.....ณ...มูลนิธิชัยพัฒนา หมู่ที่ ๑๓ ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

| วัน เดือน ปี | เวลา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|
| ๑๓ ก.พ. ๖๘ | ๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น | - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ เทคนิคที่ใช้ในการทำขนมฟักทองนึ่ง | เรียนวันละ.....๕.....ชม. |
| | ๐๙.๓๐-๑๔.๓๐ น. | -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมฟักทองนึ่งพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน | |
| | ๑๔.๓๐-๑๕.๐๐ น | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | |

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