แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมลืมกลืนโบราณ 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 ทักษะด้านเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ 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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมลืมกลืนโบราณเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี และยังนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมลืมกลืนโบราณซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกวิธี เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ 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. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมลืมกลืนโบราณ

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

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมลืมกลืนโบราณ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมลืมกลืนโบราณและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำขนมลืมกลืนโบราณ	- อุปกรณ์และการทำขนมลืมกลืนโบราณและการ มีดังนี้ เตาไฟฟ้า กะทะทองเหลือง กระชอน ไม้พาย - วัสดุในการทำขนมลืมกลืนโบราณมีดังนี้ ๑. แป้งข้าวเจ้า ๒. แป้งถั่วเขียว ๓. น้ำตาลทราย ๔. กะทิกล่อง ๕. เกลือป่น ๖. ถั่วเขียวเลาะเปลือก ๗. กลิ่นมะลิ ๘. สีผสมอาหาร ๙. ถ้วยวุ้นพลาสติก	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมลืมกลืนโบราณและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมลืมกลืน	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมลืมกลืนโบราณ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมลืมกลืนโบราณได้สามารถทำการทำขนมลืมกลืนโบราณได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมลืมกลืนโบราณ ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมลืมกลืนโบราณ ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมลืมกลืนโบราณ ๑.นำแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว น้ำตาลทราย น้ำ สีผสมอาหาร กลิ่นมะลิ ผสมขนให้เข้ากันแล้วกรองใส่ภาชนะ ๒. นำไปกวนบนเตาด้วยไฟอ่อน ๓. เมื่อกวนจนแป้งสุกดีแล้วนำเทใส่ถ้วยวุ้นพลาสติกปล่อยให้เย็นตัว ๔. นำกะทิ เกลือป่น แป้งข้าวเจ้า นำไปกวนบนไฟอ่อน สุกแล้วใส่ถุงบีบ ๔.นำถั่วเขียวเลาะเปียกที่ขั้วสุกเหลืองสวยโรยหน้า	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมลืมกลืนโบราณ ในแต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมลืมกลืนโบราณ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	**๔ ชั่วโมง**

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล 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)

แบบ กศ.ตน.๑๒

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวนพวรรณ เรืองฤทธิ์

หลักสูตร การทำขนมลืมกลืนโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ที่ทำการผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ ๙ ตำบลบางตีนเป็ด อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา

ว/ด/ป	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมลืมกลืนโบราณและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมลืมกลืน - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมลืมกลืนโบราณ ในแต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมลืมกลืนโบราณพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....นพวรรณ เรืองฤทธิ์.....วิทยากร

(นางสาวนพวรรณ เรืองฤทธิ์)

วันที่....๓...../....กุมภาพันธ์.../.....๒๕๖๘...