

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงาน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา 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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุมูลภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ 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 ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาค้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อนและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน	- อุปกรณ์และในการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน มีดังนี้ เตาอบไฟฟ้า กระชอนร่อนแป้ง เครื่องตีแป้ง พาย เต้าไฟฟ้า ชาม ช้อนตวง ๑) เนื้อมะพร้าวอ่อนแพค จำนวน ๑ แพค ๒) เผือก จำนวน ๓ กิโลกรัม ๓) ไข่เป็ด จำนวน ๓๐ ฟอง ๔) กะทิกล่อง ๑๐๐๐ มล. จำนวน ๓ กล่อง ๕) น้ำตาลมะพร้าว จำนวน ๔ กิโลกรัม ๖) เกลือป่น ภูเขาเล็ก จำนวน ๑ ภูเขา ๗) ถ้วยฟอยด์ จำนวน ๒ แพค	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อนในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อนได้ ๒.สามารถการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อนได้	๒. ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน ๒.๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน วิธีการทำ ๑) นึ่งเผือกให้สุก นำเผือก เนื้อมะพร้าวอ่อน กะทิ ไข่เป็ด น้ำตาลมะพร้าว มาผสมเข้าด้วยกัน กรองเอาเศษฝุ่นละอองออก ๒) นำมาทวนในกะทะให้เนื้อเนียนพอสุก ๓) ตักใส่ถ้วยฟอยด์ พร้อมตกแต่งหน้า ๔) นำเข้าเตาอบไฟอุณหภูมิ 160 องศา เวลา ๓๐ นาที	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๓. ช่องทางการจัดการและการจำหน่าย ๓.๑ การบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยาการบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมาก ขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

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)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวบุญจันทร์ โอชะจร.....
 หลักสูตร.....การทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน..... จำนวน๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง).....
 ระหว่างวันที่.....๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๘.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.....
 สถานที่จัดการเรียน.....ศกร.ระดับตำบลคลองจุกกระเฉด.....

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๖ มิย. ๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน ในแต่ละขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงเผือกมะพร้าวอ่อน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอน พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.. บุญจันทร์ โอชะจร ...วิทยากร
 (นางสาวบุญจันทร์ โอชะจร)
 วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๘