

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมถั่วแปบแป้งสด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามแนวทางการดำเนินงาน โครงการศูนย์ฝักรอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝักรอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบกับกลุ่มเป้าหมายผู้พลัดและขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝักรอาชีพได้รับความรู้ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-Based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career-Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตร อาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตร อาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up - skill Re - skill และ New - Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อสนองนโยบายของรัฐบาล และยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ข้อที่ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบ โจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับ มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ มีความต้องการนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมถั่วแปบแป้งสด เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ ตามความถนัด และตามความต้องการของผู้เรียน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้ผ่านการฝักรอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมถั่วแปบแป้งสด
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำขนมถั่วแปบแป้งสด
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน การกำหนดราคาขาย

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมถั่วแปบแป้งสด	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบแป้งสด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมถั่วแปบแป้งสด ๒. บอกวิธีการทำขนมถั่วแปบแป้งสด ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถทำขนมถั่วแปบแป้งสด	๑. การคัดเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมถั่วแปบแป้งสด ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำขนมถั่วแปบแป้งสด ๓.๑ สัตส่วนของวัสดุอุปกรณ์ - แป้งข้าวเหนียว - แป้งมัน - แป้งท้าวยายม่อม - น้ำตาลทราย - ถั่วเขียวผ่าซีก - มะพร้าวทึนทึก - งามครั่ว - เกลือป่น - น้ำเปล่า(ถังใหญ่) - กล่องพลาสติก ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ	๑. ผู้เรียนศึกษาใบงานเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบแป้งสด ๒. วิทยากรให้ความรู้และสาธิตตามขั้นตอนต่างๆ ๓. ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามแผน ๔. ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด	๑ ชม.	๓ ชม.
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจ และศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากรได้ ๒. แสวงหาเทคนิคการจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๑. ช่องทางและสถานที่ วัสดุ และจำหน่ายราคาค่าวัสดุ ๒. คุณธรรมในการที่จะทำการ ประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

๑. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
๒. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (๔๐)
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวนภัสร โกมล

หลักสูตร การทำขนมถั่วแปบแป้งสด จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๑๕ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ที่ ๒ ตำบลปากน้ำ อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมถั่วแปบ แป้งสด ๒. ความสำคัญใน การ ประกอบอาชีพ ได้ ๓.สามารถ วิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ ๔. ทิศทาง พัฒนาการประกอบ อาชีพ ๕.อุปกรณ์ในการทำ ขนมถั่วแปบแป้งสด ๖. วิธีการทำขนมถั่ว แปบแป้งสด ๗. ผู้เรียนสามารถทำ ขนมถั่วแปบแป้งสด ๘. สักรวจ และศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร ได้ ๙. เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำขนมถั่ว แปบแป้งสด ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ การทำขนมถั่วแปบแป้งสดข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการ ของตลาด การลงทุนและ กระบวนการ ผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพ การทำขนมถั่วแปบแป้งสด กับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไป ตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๕. วิทยากรบรรยายขั้นตอนการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๖ วิทยากรสาธิตการทำขนมถั่วแปบแป้ง สด ๗. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมถั่วแปบ แป้งสด ๘. วิทยากรบรรยายช่องทางและ สถานที่ วัสดุ และจำหน่ายราคาค่าวัสดุ ๙. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ คุณธรรมในการที่จะทำการประกอบ อาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

ลงชื่อ.....วิทียากร

(นางสาวนภััสสร โกมล)

วันที่..๑๓../พฤษภาคม../๒๕๖๘.

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม