

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำการทำขนมพระพาย จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอแปลงยาว

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ พัฒนาหลักสูตรอาชีพพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่ยังรองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษและเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนตำบลวังเย็น พบว่าสภาพพื้นที่ตำบลวังเย็น มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบอาชีพเกษตร นอกเหนือจากการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่เป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องสร้างขึ้นมาหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลวังเย็น ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

ศกร.ตำบลวังเย็น อำเภอแปลงยาว ได้ดำเนินการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนระยะสั้นหลักสูตรการทำการทำขนมพระพาย เพื่อให้ประชาชนได้มีทักษะและมีแนวทางในการประกอบอาชีพ เป็นรายได้หลักสำหรับผู้ที่ไม่มีงานทำ และเป็นรายได้เสริมสำหรับผู้ทำงานประจำ โดยการจัดการศึกษาด้านอาชีพ ผู้เรียนจะได้นำความรู้ไปใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน รวมถึงสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำการทำขนมพระพาย
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ หรือมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้านตำบลวังเย็นผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

- เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุ จำนวน ๓๐ นาที
๑. การเลือกใช้วัสดุ
 ๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุ
- เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน จำนวน ๔ ชั่วโมง
- การทำขนมพระพาย
- เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย จำนวน ๓๐ นาที
๑. การคิดต้นทุน
 ๒. การจัดจำหน่าย

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำการทำขนมพระพาย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการการทำการทำขนมพระพาย	การทำการทำขนมพระพาย - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำการทำขนมพระพาย

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวอาภารณ์ พุ่มประดับ หลักสูตรการทำงานทำขนมพระพาย จำนวนชั่วโมง....๕.....

(เรียนวันละ...๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘ เวลาเรียน.๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.น.

สถานที่จัดการเรียน หมู่ที่ 3 ตำบลวังเย็น อำเภอแปลงยาว จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๔.๓๐.	การทำขนมพระพาย - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	เรียนวันละ....๕...ชม.
	๑๔.๓๐. - ๑๕.๐๐	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวอาภารณ์ พุ่มประดับ)

วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๘