

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมโดฟุคุ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพ โดยให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยเหลือผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาชีพทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิตามวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง ให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

ศก.ระดับตำบลคลองหลวงแพ่งได้ทำการสำรวจและประชาคมพบว่ามีความต้องการเรียนหลักสูตรฝึกทักษะอาชีพการทำขนมโดฟุคุ ขึ้น เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำขนมโดฟุคุ
๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมโดฟุคุ
๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมไผ่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไผ่ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไผ่	๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไผ่ ๑. แป้งไผ่ ๒. ไข่ไก่แดง ๓. ไข่ขาว ๔. ไข่แดง ๕. แป้งข้าวเจ้า ๖. น้ำมันพืช ๗. กระดาษไข ๘. กล้องไผ่ ๙. สีส้มอาหาร ๑.๓ ขั้นตอนการทำขนมไผ่ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้ ๑.๕ ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำขนมไผ่	๑. วิทยากรบอกวิธีการเลือกวัสดุในการทำขนมไผ่ ๒. วิทยากรบอกวิธีใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไผ่ ๓. วิทยากรบอกขั้นตอนในการทำขนมไผ่ ๔. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนปฏิบัติการทำขนมไผ่	๓๐ นาที	-
๒.	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมไผ่	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมไผ่ ๒. บอกวิธีการทำขนมไผ่ได้	๒.๑ วิธีการทำขนมไผ่ - สาธิตการทำขนมไผ่ ๑ ถั่วแดงที่เปิดจากกระป๋อง๑๒ น้ำตาลปัด ในกะทะให้เดือดขึ้น จากนั้นนำไปปั่นละเอียด ๒ นำถั่วแดงปั่นละเอียดผสมกับนมในกะทะที่เดือด เติมน้ำตาลและเกลือตามชอบ คนจนถั่วไม่ติดกะทะ ใช้ไฟอ่อน พอถั่วอุ่นๆ ปั่นเป็นก้อนๆ พักไว้ ๓ นำแป้งข้าวเจ้าที่ละลายในน้ำในกะทะ คนเร็วๆ แป้งสุกสีดำนขึ้น จากนั้นแบ่งแป้งพักไว้ในภาชนะ ๔ แป้งข้าวเหนียว + น้ำตาล + น้ำ ใสลงในกะทะ คนให้เข้ากัน น้ำตาลละลาย จากนั้นเปิดไฟอ่อน ใช้ไฟอ่อน คนจนแป้งข้นไม่ติดกะทะ ๕ นำแป้งข้าวเหนียวไปวางบนแผ่นที่พับไว้ โรยแป้งให้ทั่วๆ และเมื่อเรา แป้งจนไม่ติดมือ แล้วแบ่งออกเป็น ๘ ส่วน ๖ แบ่งแป้งให้แบนแต่ไม่ต้องบางเพราะเวลาหุ้มกับไข่ไก่ แป้งจะขาด ๗ เอาไข่ไก่มาหุ้มแผ่นแป้งจน หุ้มให้เรียบร้อย - ฝึกปฏิบัติการทำขนมไผ่	วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	-	๔ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	การจัดการและการจำหน่าย ๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการที่จะทำการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการการทำน้ำสมุนไพร เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรม	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)

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากรนางสาวณภัทร เอ็มพันธุ์.....
 หลักสูตร.....การทำขนมไผ่ฟูก.....จำนวน.....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่.....๒๕.....กุมภาพันธ์.....๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.....
 สถานที่จัดการเรียน.....บ้านเลขที่ ๕๑/๑๖๕ หมู่ที่ ๖ ตำบลคลองหลวงพ่าง อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา.....

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๔ มิ.ย ๖๘	๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไผ่ฟูก และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมไผ่ฟูก - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมไผ่ฟูก	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๓๐-๑๔.๓๐ น.	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมไผ่ฟูก พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
	๑๔.๓๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..........วิทยากร
 (นางสาวณภัทร เอ็มพันธุ์)
 วันที่.....๑๐...../.....มิถุนายน...../.....๒๕๖๘.....