

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันนึ่ง) จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตร สมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน 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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ 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 ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง)
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) ๓.บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง)	1.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) 2.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) 3.ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง)	๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ๒.วิเคราะห์อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) ๓.ครูและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ถั่วแปบ มันทิ้ง)	เตรียมการประกอบอาชีพ -เตรียมวัตถุดิบในการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) -การทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) -การเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคและจำหน่าย	ขั้นตอนการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) ๑.การเตรียมวัตถุดิบใน การทำขนมถั่วแปบ การทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) ๒.ขั้นตอนการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) ๓.การเก็บรักษา เพื่อการบริโภคและจำหน่าย	๑. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ ๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) ๓. ซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์		๔ ชั่วโมง
๓.	๑.การจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการ	๑ สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้	๑ การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง) ๒ การคิดคำนวณ ต้นทุน กำไร การทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง)	๑.การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ถั่วแปบ มันทิ้ง)	๓๐ นาที	

	ประกอบ อาชีพ	๒ สามารถคิดคำนวณ ต้นทุน กำไรได้		๒.การคิดคำนวณต้นทุน กำไร การทำขนมไทย (ถั่วแปบ มันนึ่ง) ๓.ซักถามแลกเปลี่ยน เรียนรู้		
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ 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)