



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ที่ ศธ๐๒๑๐.๔๒๒๒/

ลงวันที่ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติจัดทำหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ด้วย กศน.ตำบลห้วยราช มีความประสงค์พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ที่ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากรายวิชาที่เรียนไปใช้ในชีวิตประจำวัน และนำไปประกอบอาชีพได้

ในการนี้ กศน.ตำบลห้วยราช จึงขออนุมัติหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง คือวิชาการทำขนมชั้น จำนวน ๑ กลุ่ม ดังเอกสารที่แนบมาพร้อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ ว่าที่ร้อยตรีหญิง.....

(ญัฐญาดา ขวัญยืน)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางสาวสุชาสินี ไกรสันเทียะ)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้แทน

(นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น)

ครู คศ.๒

ลงชื่อ.....

(นางสาวณัฐณิชา อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| ๑. นางสาวณัฐธิดา อินทรโสภา | ผู้อำนวยการรศน.อำเภอห้วยราช |
| ๒. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น | ครู คศ. ๒ |
| ๓. นางสาวสุรีวัลย์ ปักกิ่งเวสียง | ครูผู้ช่วย |
| ๔. นายปัจจุพรรณ นวลอ่อนธีโชติ | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๕. นายพิรุณ กันหา | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๘ ตำบล อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์
๒. ว่าที่ร้อยตรีหญิงณัฐธิดา ขวัญยืน ครูรศน.ตำบล

ผู้พิมพ์

๑. ว่าที่ร้อยตรีหญิง ณัฐธิดา ขวัญยืน ครูรศน.ตำบล

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรการทำขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

๑. ความเป็นมา

การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น ๑) ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ ภารกิจต่อเนื่อง ข้อ ๑ ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ การจัดการศึกษาต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนความต้องการและศักยภาพของพื้นที่ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีหนึ่งอาชีพเด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่าง ๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่าง ๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยมจึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น

๒. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมชั้นได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๔. กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลา

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

ที่	รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	วิชาการทำขนมชั้น จำนวน ๓ ชั่วโมง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมชั้น ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมไทยได้ ๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมชั้น ๒. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์การทำขนมชั้น ๓. สูตรของการทำขนมชั้น	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ความเป็นมาในการทำขนมชั้น - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๑	-
๒.		- ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมชั้นได้	สาธิต/ฝึกปฏิบัติ ๑. การทำขนมชั้น	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต ๑. ผสมน้ำตาลทราย กะทิ กลิ่นมะลิ ตั้งไฟอ่อนคนจนน้ำตาลทรายละลายจนหมด พักไว้ให้เย็น (ไม่ต้องต้มจนเดือด แค่น้ำตาลละลายหมดก็พอ)		๒

				<p>๒. นำแป้งทั้งสามชนิดผสมรวมกัน ค่อยๆเติมกะทิลงไป นวดให้เข้ากัน นำไปกรองด้วยกระชอนตาถี่ พักไว้ก่อน</p> <p>๓. แบ่งสีผสมอาหารใส่ถ้วย ทั้ง ๔ ใบ เติมส่วนผสมของแป้งที่กรองแล้วลงไป แบ่งให้เท่าๆกัน คนให้สีผสมกับแป้งเนียนดี และพักไว้</p> <p>๔. ใส่น้ำในซึ่งนิ่งต้มให้เดือดจัด นำพิมพ์ลงนึ่ง ๑๕ นาที จากนั้นเติมแป้งลงไปทีละชั้น ความหนาในแต่ละชั้นไม่เกิน ๓ มม. นึ่งแต่ละชั้นนาน ๕-๗ นาที ด้วยไฟอ่อน สลับสีแต่ละชั้นจนหมด พักไว้ให้เย็น</p> <p>๕. ตัดขนมชั้นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม</p> <p>๖. บรรจุใส่กล่อง</p>		
--	--	--	--	--	--	--

๕. แหล่งเรียนรู้

๑. ศึกษาเพิ่มเติมจากหนังสือ
๒. เรียนรู้จากแหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. ศึกษาจากสื่อ website

๖. การวัดและการประเมินผล วิธีประเมินผล ประกอบด้วย

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลจากการปฏิบัติ
๓. การประเมินผลโดยการชิม

๗. ประโยชน์ที่คาดว่าจะรับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมชั้น
๒. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติและเกิดทักษะในการทำขนมชั้นได้

๘. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง

๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมชั้น/ความรู้เกี่ยวกับการเลือก/ซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำขนมไทย/สูตรของการทำขนมไทยจำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๙. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เข้าเรียนอย่างน้อยร้อยละ ๘๐
๒. สามารถปฏิบัติงานตามเกณฑ์ได้

๑๐. เอกสารหลักฐาน การผ่านการฝึกอบรม / การจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ โดยสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ ว่าที่ร้อยตรีหญิง.....ผู้เสนอหลักสูตร
(ณัฐญาดา ขวัญยืน)
ครูกศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสรวิศ นะรินรัมย์)
หัวหน้าฝ่ายงานการศึกษาต่อเนื่อง

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

.....
.....
.....

(นางสาวณัฐธนิชา อินทรโสภา)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยราช