

หลักสูตรวิชาชีพจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ วิชาการทำขนมจีนน้ำยา (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

๑.ความเป็นมา

การบริโภคอาหารจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนเอง และบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ภายในครอบครัวให้มี ความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว เพราะเนื่องจาก ต้องออกหางาน ทำงานแข่งกับเวลา เพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแล สุขภาพตนเอง ทำให้ตนเองมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงทำให้ มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภค เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว ประหยัดเวลา สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมในสภาพที่ต้องเร่งด่วน เช่น แสมเบอร์เกอร์ สเต็กแซนด์วิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด ไส้กรอก เป็นต้น ส่วนประเภทขนม เช่น โดนัท พุดดิ้ง เค้ก และไอศกรีม เป็นต้น

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำขนมจีนน้ำยา เนื่องจากขนมจีนน้ำยา เป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค อีกทั้งเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการ ขนมจีนน้ำยา จำนวน ๓ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางใน การประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๒.หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะในอาชีพต่างๆให้แก่ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจ เพื่อให้สามารถ นำไปเป็นอาชีพเสริมก่อให้เกิดรายได้ต่อครอบครัวต่อไป

๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เป็นการร่วมกันคิด กันทำและร่วมพัฒนา ก่อให้เกิด ความรักความสามัคคีในชุมชน

๓.จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำขนมจีนน้ำยา

๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

๔.กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ

๒. ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริม

๓. ประชาชนต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕.ระยะเวลา

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ต่อยอดอาชีพเดิม หลักสูตร ๓ ชั่วโมง แบ่งออกเป็น

-ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

-ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

๖.จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ทราบถึง ช่องทางในการประกอบ อาชีพรวมถึงการจัด จำหน่ายได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับ วัตถุประสงค์/อุปกรณ์ในการทำ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้ เรียนรู้ถึงวิธีการทำแขนงวิชาสูตรต่างๆ

๗. เนื้อหา

๑. ขั้นตอนการทำ
๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะการจัดกระบวนการเรียนรู้
๓. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยา
๔. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างที่ต้องใช้

๘.การจัดกระบวนการเรียนรู้

- สาธิตวิธีการทำ ๑ ชั่วโมง
- เรียนรู้เชิงปฏิบัติการ ๒ ชั่วโมง

๙.สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้
๒. ใบงาน, แบบทดสอบ
๓. วิทยากร, แหล่งเรียนรู้, ภูมิปัญญา
๔. สื่อของจริง, ตัวอย่างประกอบการบรรยาย
๕. แบบสอบถามความพึงพอใจ

๑๐.การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ (ภาคทฤษฎี)
ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้
ก่อนเรียนและหลังเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ ใบงาน
จากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้
๒. การประเมินผลทักษะ (การปฏิบัติ)
ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล พฤติกรรมกลุ่ม การมีส่วนร่วม และ บันทึกผลการปฏิบัติเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม
หลังเรียน ดูจากผลงานหรือชิ้นงาน ประเภทต่างๆ
๓. การประเมินเจตคติ
ระหว่างเรียน สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล การมีส่วนร่วม การอภิปราย การถาม-ตอบ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้
หลังเรียน แบบสอบถามความพึงพอใจ
๔. ประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
 - ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
 - ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
 - คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ๔๐ คะแนนรวม ๑๐๐ คะแนน ผลการประเมิน ผ่าน/ไม่ผ่าน

๑๑. โครงสร้างของหลักสูตร

หัวเรื่อง ที่ ๑

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการ ประกอบอาชีพขายขนมจีนน้ำยา

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยา

๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอน เครื่องมือ-การตลาด กระบวนการผลิต การขนส่ง - แหล่งวัตถุดิบ

โครงสร้างหลักสูตร

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาชีพจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ วิชาการทำขนมจีนน้ำยา (จำนวน ๓ ชั่วโมง) กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำขนมจีนน้ำยา	๑. เพื่อให้ทราบถึง ช่องทางในการประกอบอาชีพรวมถึงการการทำขนมจีนน้ำยา และการจำหน่ายได้	๑.อธิบายช่องทางในการประกอบ อาชีพรวมถึงการทำขนมจีนน้ำยา และจำหน่ายได้	-อบรมโดยวิทยากรและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างสมาชิก -วิทยากรอธิบาย ส่วนประกอบ/วัตถุดิบในการทำขนมจีนน้ำยา	๑	
	๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับ วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	ขั้นตอนการทำ ๒. การเตรียมวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำขนมจีนน้ำยา	-สาธิตวิธีการทำการทำขนมจีนน้ำยา		๑
	๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำขนมจีนน้ำยาและสูตรต่างๆ	ขั้นตอนการทำ ๓. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะการจัดกระบวนการเรียนรู้ - ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีนน้ำยา - แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ ต่างๆที่ต้องใช้	- สาธิตวิธีการทำขนมจีนน้ำยา - การบริหารจัดการการตลาด		๑
			รวม	๑	๒

๑๒.การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. ฝึกปฏิบัติจริง

๑๓.สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน
 - ๑.๓ ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
- เว็บไซต์ www.doac.go.th/library/index.html
๓. ภูมิปัญญา
๔. สถานประกอบการ

๑๔.การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

๑๕.การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางประดับ นิโรจน์รัมย์)

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล
(น.ส ณิชฐิณี นุเรศรัมย์)

ลงชื่อ.....หัวหน้าฝ่ายวิชาชีพ
(นายสรวิศ นะรินรัมย์)

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

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

(นางสาวณัฐณิชา อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

คณะผู้จัดทำหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| ๑.นางสาวณัฏฐณิชา อินทรโสภา | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยราช |
| ๒.นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น | ครู คศ.๒ |
| ๓.นางสาวสุรวิทย์ ปักกิ่งเวสียง | ครูผู้ช่วย |
| ๔.นายพิรุณ กัณหา | ครู อาสาสมัครฯ |
| ๕.นายปัจจุธรณ์ นวลอ่อนธีรโชติ | ครู อาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|--|--------------|
| ๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบลทั้ง ๘ ตำบล อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์ | |
| ๒. นายสรวิศ นະรินรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นางสาวสุธาสินี ไกรสันเทียะ | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นายประเสริฐ ล้อมกลาง | ครู กศน.ตำบล |

ผู้พิมพ์

- | | |
|-------------------------------|--------------|
| ๑. นางสาวณัฐรีนีย์ นุเรศรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
|-------------------------------|--------------|

ผู้ออกแบบปก

- | | |
|-------------------------------|--------------|
| ๑. นางสาวณัฐรีนีย์ นุเรศรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
|-------------------------------|--------------|

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ที่ ศธ ๐๒๑๐.๔๒๒๒/

ลงวันที่ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติจัดทำหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ
(หลักสูตรไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ด้วย กศน.ตำบลบ้านตะโก มีความประสงค์พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ที่ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากรายวิชาที่เรียนไปใช้ในชีวิตประจำวัน และนำไปประกอบอาชีพได้

ในการนี้ กศน.ตำบลบ้านตะโก จึงขออนุมัติหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง คือวิชาการทำขนมจีนน้ำยา จำนวน ๑ กลุ่ม ประเภทโดยขอใช้เงินงบประมาณปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ประเภทงบประมาณรายจ่ายอื่น รหัส ๗๐๑๙ ภายในวงเงิน ๑,๓๐๐ บาท (หนึ่งพันสามร้อยบาทถ้วน) ค่าวัสดุ ๑,๐๐๐ บาท ค่าตอบแทนวิทยากร ๓๐๐ บาท ดังเอกสารที่แนบมาพร้อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ.....

(นางสาวณัฐริณี นุเรศรัมย์)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นายสรวิศ นะรินรัมย์)

หัวหน้าฝ่ายวิชาชีพ

ลงชื่อ.....ผู้แทน

(นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น)

ครู คศ.๒

ลงชื่อ.....

(นางสาวณัฐริณี อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยราช