

หลักสูตรอาชีพการขนมแผ่นแห้ง (ขนมด้วง) จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออำเภอหนองฉาง

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา ในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมด้วง) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมายจากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หลักสูตรอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมด้วง) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง)	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) 2.เพื่อให้ผู้เรียนได้มีแนวทางในการตัดสินใจที่จะเลือกประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	1.วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) พร้อมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน	15 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง)	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้มีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) 2.เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวิธีบรรจุหีบห่อและบรรจุภัณฑ์ได้	2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) 2.2 บรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) 2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) 3.วิทยากรสาธิตการทำขนมแผ่นแห้ง (ขนมดุ้ง) โดยให้		4 ชั่วโมง 30นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ 4.วิทยากรอธิบายถึงการ บรรจุภัณฑ์ขนมฝนแล้ง (ขนมด้วง)		
3	การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมฝน แล้ง (ขนมด้วง)	1.เพื่อให้ ผู้เรียนได้มีการวางแผนใน การบริหารจัดการเรื่อง การตลาดและการบริหาร ความเสี่ยง	3.1 การบริหารการทำขนม ฝนแล้ง (ขนมด้วง) 3.2 การจัดการตลาดในการ ทำขนมฝนแล้ง (ขนมด้วง) 3.3 การจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการ ดำเนินงาน	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง ช่องทางการตลาดการ บริหารจัดการ การบริหาร ความเสี่ยงและการวางแผน การดำเนินงานการทำ ขนมฝนแล้ง (ขนมด้วง) - แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับ ผู้เรียน	10 / นาที	
4	โครงการ ประกอบอาชีพ การทำขนมฝน แล้ง (ขนมด้วง)	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ใน การจัดทำโครงการ ประกอบอาชีพการทำขนม ฝนแล้ง (ขนมด้วง)	4.1 ความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพการ ทำขนมตะโก้เผือกและขนม ไส้ไส้ประยุกต์ 4.2 ประโยชน์ของโครงการ ประกอบอาชีพการทำขนม ฝนแล้ง (ขนมด้วง)	1. วิทยากรพูดคุยถึง ความสำคัญของโครงการ การทำขนมฝนแล้ง (ขนม ด้วง) -ประโยชน์ที่ได้จากโครงการ	5 นาที	

สื่อการเรียนรู้

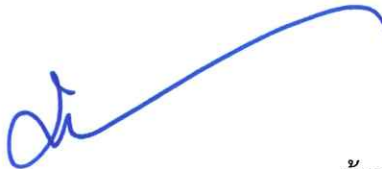
1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายมงคลชัย ศรีสะอาด)

ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดอุทัยธานี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดอุทัยธานี

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอหนองฉาง

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถานศึกษา ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอหนองฉาง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล.

หลักสูตรอาชีพการทำขนมแผ่น (ขนมดวง) จำนวน....5.... ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ เวลาเรียน.....09.00 - 15.00..... น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	เรียนวันละ 5 ชม. 5 ชั่วโมง
.....	09.00 -09.15 น.	1.วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมแผ่น (ขนมดวง) 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมแผ่น (ขนมดวง) - การชั่งตวงส่วนผสมการทำขนมแผ่น (ขนมดวง) - ส่วนผสมการทำตัวขนม - การชุดมะพร้าว	
	09.15 - 14.45 น.	วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมแผ่น (ขนมดวง) 1. แบ่งมันและแป้งข้าวเจ้าผสมเข้าด้วยกัน ค่อยๆ เติมน้ำดอกมะลิลงไป กวนจนแป้งเป็นก้อนร้อนจากกระทะทองเหลืองยกกลง 2. นำแป้งมานวดมือ โดยผสมสีผสมอาหารลงไปตามชอบ นวดจนแป้งนุ่มและไม่ติดมือ คลึงแป้งเป็นตัวดวงปลายแหลมด้านหนึ่ง อีกด้านหนึ่งมน ยาวประมาณ 4 เซนติเมตร 3. นำไปนึ่งในซึ้งโดยปูรองด้วยผ้าขาวบาง นึ่งจนสุก นำขนมที่นึ่งสุกแล้วจัดใส่จาน พร้อมด้วยหัวกะทิโรยด้วยมะพร้าวขูด งาขาว และน้ำตาลทราย	
	14.45-15.00 น.	วิทยากรอธิบายถึงการบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด และต้นทุนในกระผลิตสู่ท้องตลาด	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)