หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรกะหรี่ปั๊บเงินล้าน จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤติทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีกันในหมู่คณะและชุมชน ยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการ เช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชนสอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกัน อันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพ เกิดความเข้มแข็งในชุมชน สามารถพึ่งตนเอง มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพให้มีรายได้เสริม ครองตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข็มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

อาชีพการทำการทำขนมกะหรี่ปั๊บ เป็นการประกอบอาชีพนอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาง่ายมาแปรรูป อาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพต่างๆเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆเพื่อการอยู่รอดการทำแหนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน ฉบับภูมิปัญญาชาวบ้านสูตรดั้งเดิมที่สามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เน้นการดำเนินงานประสานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๒. เป็นหลักสูตรที่ทำให้บุคคลที่สนใจในหลักสูตรได้รับความรู้ใหม่ สามารถนำไปเผยแพร่ต่อไปได้

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้หลักสูตรการขนมทำกะหรี่ปั๊บไปใช้ประโยชน์สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก หรือประกอบอาชีพเสริมได้

๔.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๕. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดประสงค์ของหลักสูตร

๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมทำกะหรี่ปั๊บ

๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมทำกะหรี่ปั๊บ

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำขนมทำกะหรี่ปั๊บ

๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำขนมทำกะหรี่ปั๊บ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอกุดรังที่สนใจ และไม่มีอาชีพ หรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของเรื่อง	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ประวัติความเป็นมาของกะหรี่ปั๊บ	สามารถบอกประวัติความเป็นมาพัฒนาการของการของขนมกะหรี่ปั๊บ	ประวัติความเป็นมาพัฒนาการของการของขนมกะหรี่ปั๊บ	ศึกษาจากสื่ออินเตอร์เน็ตหรือใบความรู้ที่วิทยากรเป็นผู้จัดทำมาให้	๒ ชม.	
๒	วัสดุ อุปกรณ์ส่วนผสม	สามารถบอกชื่อส่วนประกอบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกะหรี่ปั๊บได้	ชื่อส่วนประกอบวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมกะหรี่ปั๊บได้	วิทยากรนำวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรี่ปั๊บมาให้ผู้เรียนดู พร้อมทั้งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง	๒ ชม.	
๓	ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บไส้ต่างๆ	สามารถบอกปริมาณส่วนผสมของการทำกะหรี่ปั๊บ พร้อมทั้งสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊บไส้ต่างๆได้	ปริมาณส่วนผสมของการทำกะหรี่ปั๊บพร้อมทั้งสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊บไส้ต่างๆได้	วิทยากรสอนวิธีการตวง วัดปริมาณส่วนผสม วิทยากรสาธิตการทำขนมกะหรี่ปั๊บไส้ต่างๆพร้อมทั้งให้ผู้เรียนทำตามไปพร้อมๆกัน		๑๐ ชม.
๔	ธุรกิจการขายขนมกะหรี่ปั๊บ	สามารถคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายขนมกะหรี่ปั๊บได้	วิธีการคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายขนมกะหรี่ปั๊บได้	วิทยากรแจ้งราคาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการคำนวณต้นทุนและการสำรวจตลาดที่จะขาย	๑ ชม.	

สื่อการเรียนรู้

๑.ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมการขนมกะหรี่ปั๊บและอื่นๆ

๒.ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑.ตอบแบบสอบถาม

๒.การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะเรียน

๓.การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะปฏิบัติตามขั้นตอน

๔. ตรวจผลงาน

เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑.ผู้เรียนเข้าร่วมในการอบรมครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒.มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓.วุฒิบัตร

การเทียบโอน

หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำผลการเรียนมาเทียบโอนหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นได้