

หลักสูตรการทำขนมไทย (วันกะทิ ,ขนมหม้อแกง) จำนวน 8 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

จากนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2568 มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรมและอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

การจัดการศึกษาอาชีวในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์การทำขนมไทย ให้คงอยู่และยังสามารถต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจเรียนรู้ จึงได้จัดทำหลักสูตร รายวิชาขนมไทย (วันกะทิ ,ขนมหม้อแกง)

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำขนมไทย
2. มีทักษะการทำขนมไทย
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมไทย

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 8 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นการทำขนมไทย (วันกะทิ , ขนมหม้อแกง)	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้เบื้องต้น สามารถบอกขั้นตอนในการทำขนมไทย (วันกะทิ ,ขนมหม้อแกง)	1. ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมไทย 1.1 อุปกรณ์และวัตถุดิบการทำขนมไทย (วันกะทิ ,ขนมหม้อแกง) 1.2 ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย (วันกะทิ ,ขนมหม้อแกง) 1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำขนมไทย (วันกะทิ ,ขนมหม้อแกง)	1. วิทยากรให้ความรู้และอธิบายความเป็นมา และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมไทย (วันกะทิ ,ขนมหม้อแกง) 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำวันกะทิและขนมหม้อแกง 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	30 นาที	-
2	ขั้นตอนการทำขนมไทย (วันกะทิ , ขนมหม้อแกง)	1. ผู้เรียนสามารถขนมไทย (วันกะทิ ,ขนมหม้อแกง)ได้	1.1 ขั้นตอนการทำขนมไทย 1.1.1 การทำวันกะทิ , 1.1.2 การทำขนมหม้อแกง	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตการทำวันกะทิและขนมหม้อแกง 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำวันกะทิและขนมหม้อแกง	1 ชม.	6 ชม.
3.	ช่องทางการตลาด	1.คิดต้นทุน -กำไร จำหน่าย 2.อธิบายช่องทางการจัดการตลาด	1. คิดต้นทุน -กำไร 2. ช่องทางการจัดการตลาดการทำขนมไทย (วันกะทิ ,ขนมหม้อแกง)	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน - กำไร 2.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด 2.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2.2 การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าถึงตลาด 2.3 การส่งเสริมการขาย	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ตัวอย่างเฉลย
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
5. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง