

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาขนมไทยประยุกต์ จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น และปัจจุบันยังได้มีการประยุกต์ขนมไทยให้อยู่ในรูปแบบที่ทันสมัย รูปลักษณ์ชวนรับประทาน น่าสนใจเพิ่มมากขึ้น จึงเหมาะในการเป็นการเพิ่มช่องทางอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจเรียนรู้ ถือเป็นในการอนุรักษ์การทำขนมไทยให้คงอยู่และยังสามารถต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้อีกด้วย

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เห็นถึงความสำคัญ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาขนมไทยประยุกต์ จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยประยุกต์ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ ให้ตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมไทยประยุกต์
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง
รวมจำนวน	6	ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำขนมสอดไส้ และขนมกล้วย
2. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
3. ขั้นตอนการทำขนมสอดไส้ และขนมกล้วย
4. การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย และการบรรจุภัณฑ์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. ความเป็นมา และ ความสำคัญของขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมา และความสำคัญของขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1	-
2.	วัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. สามารถอธิบายวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) 2. การเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ในการขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) 2. เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ใน ราคาถูกและมีคุณภาพ	- วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ที่ใช้ การทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) - วิทยากรอธิบายการเลือกซื้อ วัสดุอุปกรณ์ได้ในราคาถูกและมี คุณภาพ	1	
3.	ขั้นตอนวิธีการทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสม และขั้นตอนการทำ ขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำ ขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. การทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) 1.1 ส่วนผสม 1.2 ขั้นตอนการทำ 1.3 งบประมาณ การคิดต้นทุน กำไร	1. วิทยากรอธิบายและสาธิต และคำนวณต้นทุนกำไรเกี่ยวกับ การทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำ ขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)		3
4.	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนเลือกบรรจุภัณฑ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม สวยงามได้	1. การเลือกบรรจุภัณฑ์ และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. วิทยากรอธิบายการเลือก และออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม สวยงามได้ 2. ผู้เรียนเลือกและออกแบบ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับขนม ไทยแต่ละชนิด		1

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ, เอกสาร, ใบความรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ / สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนานตนเอง

ลงชื่อ.....

(นางณัฐพัชร ถมทอง)

วิทยากร

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษานอกระบบฯ

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเสวียน พลทรัพย์)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย