หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึง ความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น และปัจจุบันยังได้มีการประยุกต์ขนมไทยให้อยู่ในรูปแบบที่ทันสมัย รูปลักษณ์ชวนรับประทาน น่าสนใจเพิ่มมากขึ้น จึงเหมาะในการเป็นการเพิ่มช่องทางอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจเรียนรู้ ถือเป็นในการอนุรักษ์การทำขนมไทยให้คงอยู่และยังสามารถต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้อีกด้วย

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เห็นถึงความสำคัญจึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมสอดไส้ และขนมกล้วย สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมสอดไส้ และขนมกล้วย
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 และความสำคัญของขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและความสำคัญของขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1	-
2.	วัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. สามารถอธิบายวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) 2. การเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) 2.เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ในราคาถูกและมีคุณภาพ	- วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ที่ใช้การทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) - วิทยากรอธิบายการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ในราคาถูกและมีคุณภาพ	1	
3.	ขั้นตอนวิธีการทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขมกล้วย)	1. การทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) 1.1 ส่วนผสม 1.2 ขั้นตอนการทำ 1.3 งบประมาณ การคิดต้นทุนกำไร	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตและคำนวณต้นทุนกำไรเกี่ยวกับการทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย) 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำขนมไทยประยุกต์ (ขนมสอดไส้, ขนมกล้วย)		3
4.	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1.เพื่อให้ผู้เรียนเลือกบรรจุภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงามได้	1.การเลือกบรรจุภัณฑ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. วิทยากรอธิบายการเลือกและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงามได้ 2. ผู้เรียนเลือกและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับขนมไทยแต่ละชนิด		1

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจาการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจาการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)
หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....
(นางณัฐพัชร ถมทอง)
วิทยากร

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณ์ฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษานอกระบบฯ

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเสวียน พลทรัพย์)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย