

หลักสูตรพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) จำนวน 20 ชั่วโมง

1. ชื่อหลักสูตร อาหารขนม

2. หลักการของหลักสูตร

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สารับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสารับกับชาวคาบ-หาวน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมไทยจึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

แต่ในปัจจุบัน มีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้นการส่งเสริมให้กลุ่มแม่บ้านทำขนมไทย จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของอาหารขนม ให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมอีกด้วย

3. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารขนม
2. มีกิจกรรมทำในยามว่างให้เกิดประโยชน์
3. มีรายได้เสริม

4. จุดประสงค์นำทาง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ

1. มีความรู้ทั่วไปและวัตถุดิบในการทำอาหารขนม
2. มีความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการทำอาหารขนม
3. สามารถทำอาหารขนมได้
4. บอกวิธีการจัดการและการตลาดได้

5. วิธีเรียนและข้อกำหนดของการเรียน เน้นและยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ

1. โดยเน้นและยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ
2. วิทยากรสาธิต / ถายทอดความรู้
3. ทดลอง / ปฏิบัติจริง

6. โครงสร้างของหลักสูตร

- | | |
|--|------------------|
| 1. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย | จำนวน 2 ชั่วโมง |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย | จำนวน 14 ชั่วโมง |
| การทำขนมปุยฝ้าย, ขนมดอกจอก | |
| การทำขนมถั่วลิสงทอดแผ่น, ขนมครองแครง | |
| การทำขนมฝิง, ขนมลิ่มกลิ้ง | |
| การทำขนมชั้น | |
| 3. การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมไทย | จำนวน 2 ชั่วโมง |
| 4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย | จำนวน 2 ชั่วโมง |

รวม 20 ชั่วโมง

7. รายละเอียดหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหาจำนวน 4 ตอน ระยะเวลาในการศึกษา จำนวน 20 ชั่วโมง

- | | |
|--|------------------|
| ตอนที่ 1 อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย | จำนวน 2 ชั่วโมง |
| ตอนที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย | จำนวน 14 ชั่วโมง |
| การทำขนมปุยฝ้าย, ขนมดอกจอก | |
| การทำขนมถั่วลิสงทอดแผ่น, ขนมครองแครง | |
| การทำขนมฝิง, ขนมลิ่มกลิ้ง | |
| การทำขนมชั้น | |
| ตอนที่ 3 การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมไทย | จำนวน 2 ชั่วโมง |
| ตอนที่ 4 โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย | จำนวน 2 ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

วิชา อาหารขนม จำนวน 20 ชั่วโมง

รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. อบรมให้ความรู้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นผู้เรียนสรุปความรู้	2	-
	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	2. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.1 ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด 2.2 ร้านขายของฝาก	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์		

			สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 1.2 ศึกษาดูงานร้านค้าขนมในท้องตลาด		
	1.เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้ด้วยกระบวนการคิด	ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย		
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย	1. ศึกษาเนื้อหาเรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ใช้ในการทำขนมไทย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับใช้ในการทำขนมไทย	2	12
-การทำขนมไทย จำนวน 7 ชนิด	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมการทำขนมไทย จำนวน 7 ชนิด 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทย จำนวน 7 ชนิด	2. การทำขนมไทย จำนวน 7 ชนิด ประกอบด้วย ขนมปุยฝ้าย ขนมดอกจอก ขนมถั่วลิสงทอดแผ่น ขนมครองแครงกรอบ ขนมฝิง ขนมลิ่มกลิ้ง ขนมชั้น 21. ส่วนผสมของขนม จำนวน 7 ชนิด			

	<p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย จำนวน 7 ชนิด</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไทย จำนวน 7 ชนิด</p>	<p>2.2 ขั้นตอนการทำขนม จำนวน 7 ชนิด</p> <p>2.3 งบประมาณการทำขนม จำนวน 7 ชนิด</p>			
<p>3. การบริหารจัดการ อาชีพการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย</p> <p>- การคิด ต้นทุน การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน</p> <p>- การขายขนมไทย</p>	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุน ของการทำขนมไทยแต่ละชนิด</p>	<p>การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน</p> <p>1. การคิดราคาต้นทุน</p> <p>-ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย</p> <p>-ค่าส่วนผสมการทำขนมไทย</p> <p>-ค่าแรง</p> <p>-ค่าสาธารณูปโภค</p> <p>2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p>	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้เรื่อง การคิด ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิด ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p>	2	-
	<p>เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทย</p>	<p>การขายขนมไทย</p>	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้เรื่องการขาย</p>		

			2.ผู้เรียนและวิทยากรร่วม การสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น		
4. โครงการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย	1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2.บอกประโยชน์ของโครงการได้ 3.บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.อธิบายความหมายขององค์ประกอบ ของโครงการอาชีพได้ 5.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีของ องค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 6.เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและถูกต้องได้ 7.ตรวจสอบความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพได้	1. ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 3. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4. การเขียนโครงการอาชีพ 5. การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการ อาชีพองค์ประกอบของ โครงการอาชีพ และจัด กิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดใน การดำเนินกิจกรรมการ เรียนรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระ ข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการ อาชีพที่ดีเหมาะสมและ ถูกต้อง	2	-

			<p>3. ฝึกให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4. กำหนดฝึกให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>5. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p>		
รวม				8	12

8.สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการทำอาหารขนมชนิดต่างๆ/การทำขนมไทย/การจัดการและการตลาด
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริงในการฝึกปฏิบัติ

9.การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และ

10.จบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

11.เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

12.การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ออกจากระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวยมลพร โสภภาพันธุ์)

(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางภัทร์ศินี มณีธรรม)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายกำจร หัดไทย)

ผอ.กศนอำเภอพราณกระต่าย

ปฏิบัติหน้าที่ ผอ.สกรอำเภอพราณกระต่าย

รักษาการในตำแหน่ง ผอ.กศนอำเภโกสั้มพินครปฏิบัติหน้าที่ ผอ.สกรอำเภโกสั้มพินคร