

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย จำนวน 31 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพ ทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิต จากข้อมูลผลการ สสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอคลองขลุง ทำให้ทราบความต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ ที่หลากหลายนอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม "การทำขนมไทย " เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจ ต้องการเรียนรู้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงจัดกิจกรรมโครงการศูนย์อาชีพชุมชนในชุมชน หลักสูตร อาชีพ การทำขนมไทย จำนวน 31 ชั่วโมง ซึ่งเป้าหมายกลุ่มประชาชนมีอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักทำให้ เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย ทั้งนี้ช่วยให้แก้ปัญหาดังกล่าว โดยใช้เวลาว่างจากการประกอบอาชีพ เป็นอาชีพเสริม ผู้ไม่มีอาชีพ และผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็น อาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความ เกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำขนมไทย เพื่อให้มีรายได้เสริม จากอาชีพหลัก

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย
2. เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย
3. เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเวลาจำนวน 31 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 22 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมไทย	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำขนมไทย	-ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย -มาตราชั่งตวง -วัสดุอุปกรณ์ -เครื่องปรุง	วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยและสาธิตวิธีการทำขนม และฝึกปฏิบัติในการทำขนมไทย	3	7
2	การผลิตขนมไทย	-เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนการทำขนมไทย	-วัตถุประสงค์ของการผลิตขนมไทย -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ -การเตรียมคราองปรุง	วิทยากรอธิบายเทคนิคการทำขนมไทยและและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติในการทำขนมไทยและกันเองโดยมีวิทยากรคอยดูแล	3	7
3	แบบต่างๆของขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยสูตรต่างๆได้	-การทำขนมไทยแบบต่างๆ -การทำตะโก้ -การทำขนมชั้น -การทำทองหยิบ	วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยและสาธิตวิธีการทำขนม และฝึก	3	8

			-การทำทองหยอด -การทำฝอยทอง	ปฏิบัติในการทำขนม ไทย		
--	--	--	-------------------------------	--------------------------	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำขนมไทย
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำขนมไทย
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐