

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรสวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคน มีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละ ชนิด ล้วนมีเสน่ห์มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความ ละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทา ด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนม หลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทา กันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ เนื่องในการทา บุญ เลี้ยงพระก็คือ ขนมจากไข่และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ งานศิริมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทา บุญขึ้นบ้านใหม่ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงเพลพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของ งาน ขนมก็จะมีผอ่ยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยาวนานอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนชั้นเลื่อนเงินเดือน ขนมถ้วยฟู ก็ขอให้ เฟื่องฟูขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาร ภาคทฤษฎี ควบคู่ ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และเพื่อเพิ่มโอกาส การสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้การทำขนมไทย

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้เกิดประโยชน์และใช้ในชีวิตรจริงได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 บอกความสำคัญการเห็นช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้แก่ การวางแผนและบริหารจัดการแหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุนความต้องการของตลาด ช่องทางการจัดจำหน่าย 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 ความสำคัญการเห็นช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย - การวางแผนและบริหารจัดการ - แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน - ความต้องการของตลาด - ช่องทางการจัดจำหน่าย 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	2.1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยได้แก่ - กระบวนการและรูปแบบการทำขนมไทย	2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย - กระบวนการและรูปแบบการทำขนมไทย	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมไทย 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้		4

		- ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.2 สามารถเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบได้แก่ ขั้นตอนในการเตรียม วัสดุและส่วนประกอบได้ 2.5 สามารถอธิบายและสาธิตการทำขนมไทยแก่ วัสดุอุปกรณ์ วิธีการ/ขั้นตอน/ข้อควรระวังในเก็บรักษา 2.6 สามารถอธิบายและสาธิตการทำขนมไทย	- ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.2 การเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบได้แก่ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุสำหรับการทำขนมไทย - วัตถุดิบและส่วนประกอบ 2.3 การเตรียมอุปกรณ์ - ทำความสะอาด - ขั้นตอนการใส่วัตถุดิบ	2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.5 วิทยาการบรรยายและสาธิต 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงทดสอบหลังเรียน 2.7 ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองหลังเรียนอย่างต่อเนื่อง 2.8 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด จดบันทึกผลการเรียนรู้		
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุน กำไรได้	1. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. การคิดคำนวณต้นทุนกำไร	1. ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 2. ฝึกปฏิบัติการ คิดคำนวณต้นทุน กำไร 3. ครูและผู้เรียน ร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้	1	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
สถานประกอบการ สื่อของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

1. วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
2. VCD / หนังสือ
3. Internet
4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวิวัฒน์ แสงพุ่ม)

ครู กศน.ตำบล

..... งานหลักสูตร

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

งานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

..... ผู้อนุมัติ

(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบึงสามัคคี