

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ชื่อหลักสูตร อาหาร ขนم จำนวน ๑๕ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

ความเป็นมา ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้เรื่องจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ มีนโยบาย คือจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถ ประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอด ศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้าน การท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้ วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์สร.อำเภอโกสุมพินคร เห็นว่าเพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานของศูนย์ฝึก อาชีพชุมชนให้สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ และแนวทางการขับเคลื่อนการศึกษา ดังนั้น จึงเป็นบทบาทของสถานศึกษา คือ สร.อำเภอ ที่ได้มอบหมายให้ ศก.ตำบล ดำเนินการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ ให้สอดคล้องตามความต้องการของ กลุ่มเป้าหมายและศักยภาพของพื้นที่ ส่งเสริมอาชีพที่สามารถทำได้จริง

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้น เศรษฐกิจจึงมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจำหน่ายมากขึ้นเท่านั้น ดังนั้นการประกอบอาชีพ จึงต้องมีการพัฒนาผลผลิตที่มีอยู่ให้มีความหลากหลาย มีการพัฒนาทางการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นรวมทั้งมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายต่างๆ มากขึ้นไปด้วย

อาชีพการทำอาหารขนมจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยใช้ วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นจึงได้ทำการจัดทำหลักสูตรการทำปลาหมักหมักเส้นปรุงรสขึ้น เพื่อให้ผู้สนใจที่จะประกอบอาชีพนี้ ได้เห็นช่องทางและสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำอาหาร ขนมได้ อย่างถูกต้องเหมาะสมกับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับชาวคา-
หوان โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนม
ไทยจึง เป็นเอกลักษณ์ตามวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึง
ความ สะอาดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีส่น ความ
สวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตก
ต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

แต่ในปัจจุบัน มีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านทั่วไป
ทำให้เด็ก และเยาวชนไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้นการส่งเสริมให้กลุ่มแม่บ้านทำขนมไทย จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสาน
วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของอาหารขนม ให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมอีกด้วย

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียน

- ๑.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหาร-ขนม ไทย
- ๒.มีกิจกรรมทำในยามว่างให้เกิดประโยชน์
- ๓.มีรายได้เสริม

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๑๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร วิชา อาหาร-ขนม จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ที่	รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. อบรมให้ความรู้ การ ประกอบอาชีพ การทำ ขนมไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียน บอกความสำคัญใน การ ประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียน บอกแหล่งเรียนรู้ การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้ แบบอย่าง การ ประกอบอาชีพการ ทำขนมไทย ๔. เพื่อให้ผู้เรียน บอกทิศทางการ ประกอบ อาชีพการทำขนม ไทยได้ด้วย กระบวนการคิด	๑.อบรมให้ความรู้ การ ประกอบ อาชีพการ ทำขนมไทย ๒.แหล่งเรียนรู้ การประกอบ อาชีพการทำ ขนมไทย ๒.๑ ร้านค้าขนม ไทยในท้องตลาด ๒.๒ ร้านขายของ ฝาก ๓.ทิศทางการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	๑.อบรมให้ความรู้ ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องความสำคัญใน การประกอบอาชีพ ๒.ผู้เรียนและ วิทยากรร่วมการ สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ผู้เรียนสรุปความรู้ ๓.ให้ผู้เรียนศึกษา แหล่ง เรียนรู้การ ประกอบอาชีพ การ ทำขนมไทย ๓.๑ ศึกษาข้อมูล จาก เอกสาร อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของ จริง สื่อ บุคคลในชุมชน ๓.๒ ศึกษาดูงาน ร้านค้าขนม ใน ท้องตลาด ๔.วิทยากรและ ผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์ข้อมูลใน การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	๒	

ที่	รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารขนมไทย-การทำอาหาร-ขนมไทยจำนวน ๓ชนิด การทำซาลาเปาไส้หมู การทำขนครองแครง การทำขนทองหยอด	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมการทำขนมไทยจำนวน ๓ ชนิด ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทยจำนวน ๓ ชนิด ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยจำนวน ๓ ชนิด ๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไทยจำนวน ๓ ชนิด	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๒. การทำขนมไทย จำนวน ๓ ชนิดประกอบด้วย การทำซาลาเปาไส้หมู การทำขนมครองแครง การทำขนมทองหยอด ๒.๑. ส่วนผสมของขนม จำนวน ๓ ชนิด ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม จำนวน ๓ ชนิด ๒.๓ งบประมาณการทำขนม จำนวน ๓ ชนิด	๑. ศึกษาเนื้อหาเรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ใช้ในการทำขนมไทย ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับใช้ในการทำขนมไทย ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย		๙

ที่	รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการ อาชีพการประกอบ อาชีพการทำขนม ไทย -การคิดต้นทุนการ วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน -การขายขนมไทย	๑.เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดราคา ต้นทุน ของการทำ ขนมไทยแต่ละชนิด ๒.เพื่อให้ผู้เรียน บอกวิธีการขาย ขนมไทย	การคิดราคา ต้นทุนและการ วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคา ต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์ การทำขนมไทย -ค่าส่วนผสมการ ทำขนมไทย -ค่าแรง -ค่า สาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๓.การขายขนม ไทย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิด ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรอธิบาย และสาธิตการคิด ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการคิดราคา ต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๔. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย ๕.ผู้เรียนและ วิทยากรร่วมการ สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	๒	

ที่	รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ ๒.บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๓.บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๕.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๖.เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๗.ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ ๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ และจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง ๓. ฝึกให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ ๔.กำหนดฝึกให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๕.จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง	๑	๑

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารการทำอาหารขนมชนิดต่างๆ/การทำขนมไทย/การจัดการและการตลาด
๒. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๓. วัสดุจริงในการฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้
และนำไปประกอบอาชีพได้

จบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์การศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ
ระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น