

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน

ความเป็นมา

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้น วางาน ทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นชนบประเพณี อาทิ ขนมงานเนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด ที่จะพัฒนาศักยภาพอาชีพใหม่ ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับ การจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้น การบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาศักยภาพคนไทยให้ ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่ง เป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย
2. เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย
3. เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

รวมจำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นการทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียน บอก ลักษณะและเรียกชื่อ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้	1. ความเป็นมาของการทำขนมไทย รูปแบบต่าง ๆ 2. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ	1. วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมา ประเภท ความหมายของขนมไทย 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยน เรียนรู้ ร่วมกันเกี่ยวกับความเป็นมา/ความหมายของขนมไทย และคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทย	1	-
2	ขั้นตอนการทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจ ขั้นตอน และการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียน อธิบายและสามารถ เลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเก็บรักษาไว้นานๆ	1. การเลือกวัตถุดิบ และการทำขนมขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ 2. การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการทำขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ 3. การทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ - การทำตะโก้ - การทำขนมชั้น - การทำขนมใส่ไส้	1. ลงมือ การทำขนมไทย 2. การฝึกปฏิบัติ ในการทำขนมไทย 3. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ การเลือก วัตถุดิบ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ตามขั้นตอน	1	8

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
- ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญ
- การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
- ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
- การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
- กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา