

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 31 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอบรมอาชีพของประชาชนในอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “ขนมไทย” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมการจัดการเรียนวิชาชีพพระยาสัน (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่ สอดคล้อง อดกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัด การศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้ กับ กลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี ได้จัดทำหลักสูตรธุรกิจขนมไทย จำนวน 31 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมไทยเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เช่น งานทำบุญ งานแต่งงาน เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี อาทิเช่น ขนมนาง เนือง ใน งานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตร บรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นหลัก ส่วนขนมที่ใช้ ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มาริ กิมาร เดอ ปนา (ท้าวทองกิมมา) หญิงสาว ชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมา ขนมไทยสามารถแบ่งตามวิธีการทำให้สุกได้ 6 วิธี คือ การกวน การนึ่ง การ เชื่อม การทอด การอบ และการต้ม ขนมไทยยังได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งการใช้ในงานบุญต่าง ๆ และงานอวมงคล นับได้ ว่าขนมไทยมีบทบาทต่อการดำเนินชีวิตของคนไทยมาช้านาน การประกอบอาชีพธุรกิจ ขนมไทยจึงเป็นอาชีพอิสระอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับผู้ที่มีต่องหาช่องทางประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้ หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้พลาดขาดโอกาสให้ ได้ รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ ที่ได้ ไปประยุกต์ใช้ ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่.วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยชนิดต่าง ๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 31 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 26 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	ความสำคัญและ ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
2.	ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	1. สามารถเลือกซื้อ วัตถุดิบในการทำขนมไทยได้ 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมไทยได้ 3. สามารถบอกส่วนผสมและแสดงขั้นตอนการทำขนมไทย 5 ชนิดได้	1. การเลือกซื้อวัตถุดิบทำขนมไทย 2.การเตรียมอุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย 3. วิธีการทำขนมไทย - ขนมปลาหมึกกล้วย - ขนมสังขยาฟักทอง - ขนมบัวลอย - ขนมเปียกปูน - ขนมลอดช่องสิงคโปร์	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการเลือก วัตถุดิบและการเตรียม อุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำขนมไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 3. วิทยากรอธิบายและ สาธิตขั้นตอนวิธีการทำขนม ไทยจำนวน 5 ชนิด 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามวิธีการทำขนมไทย 5 ชนิด 5. วิทยากรประเมินผลจากการฝึกทักษะของผู้เรียน	2 ชั่วโมง	25 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. สามารถบรรจุภัณฑ์ ขนมไทยได้ สวยงาม เหมาะสม	4. หลักการบรรจุภัณฑ์ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	6. วิทยากรให้ ความรู้ เกี่ยวกับหลักการบรรจุ ภัณฑ์ 7. ให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 8. นิเทศติดตามโดยผู้ ที่เกี่ยวข้อง	1 ชั่วโมง	
3.	การบริหารจัดการในอาชีพธุรกิจขนมไทย	1. สามารถคิดราคาด้านทุนของธุรกิจขนม ไทยแต่ละชนิดได้ 2. สามารถบอก แนวคิดจัดและตกแต่งหน้าร้านให้ มี ความ สะอาดและสวยงามได้ 3. บอกวิธีการส่งเสริม การขายขนมไทยได้	1. การคิดราคา ด้านทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การจัดและ ตก แต่งหน้าร้าน 3. การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิต การคิดราคาด้านทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คิดราคา ด้านทุน/การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน แล้ว ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จาก เอกสาร/สื่อต่างๆ เรื่องการส่งเสริมการขาย	1 ชั่วโมง	

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ภาควิชาและปฏิบัติจากการสอบถาม
2. การสังเกต ระหว่างเรียน การปฏิบัติจนจบหลักสูตร

เกณฑ์ การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ