

หลักสูตรอาหารไทย ขนมไทย
จำนวน 15 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

1.ความเป็นมา

ขนมไทยหัตถกรรม (ขนมไทย) ความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุง แต่งเป็นของหวานได้หลากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกความเป็นไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะแต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ตทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร เห็นความสำคัญของขนมไทย เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มี การสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อให้สอดคล้องนโยบาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร ซึ่งเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มี งานทำจึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทย (ขนมไทย) ขึ้น

2.หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และ ทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

3.จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำขนมไทย (ขนมไทย) และเห็นคุณค่าของขนมไทย
2. เพื่อพัฒนาให้ประชาชนเกิดความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้

4.กลุ่มเป้าหมาย

- 1.ผู้ที่ไม่มีความรู้
- 2.ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

5.ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที

ปฏิบัติ จำนวน 11 ชั่วโมง 30 นาที

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ (อาหารไทย ขนมไทย)	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ (ขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง)	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ (ขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง) - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	1 ชั่วโมง	30 นาที
2.	การทำ (อาหารไทย ขนมไทย) - ขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทย (การขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง) การทำแต่ละชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย (ขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง) ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย (ขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง) ได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำประเภทขนมไทย ส่วนผสม และขั้นตอนการทำของ (ขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง)	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง) - การเตรียมใบตอง - การเตรียมไม้กรัด - ส่วนผสม และการหมักแป้ง - ขั้นตอนการทำ - การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขนมไทย (ขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง)	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง
	การทำ (อาหารไทย ขนมไทย) - การขนมเผือกพันใบตองปิ้ง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทย (การขนมเผือกพันใบตองปิ้ง) การทำแต่ละชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย (การขนมเผือกพันใบตองปิ้ง) ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย (การขนมเผือกพันใบตองปิ้ง) ได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำประเภทขนมไทย ส่วนผสม และขั้นตอนการทำของ (การขนมเผือกพันใบตองปิ้ง)	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมไทย (การขนมเผือกพันใบตองปิ้ง) - การเตรียมใบตอง - การเตรียมไม้กรัด - ส่วนผสม และการหมักแป้ง - ขั้นตอนการทำ - การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขนมไทย (การขนมเผือกพันใบตองปิ้ง)	30 นาที	5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและ การกำหนดราคาขาย</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดใน การจำหน่ายสินค้าได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพได้</p>	<p>การบริหารจัดการ</p> <p>-การกำหนดราคาขาย</p> <p>-การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>-การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ</p> <p>-การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย</p> <p>-การหาตลาดในการจำหน่ายสินค้า</p> <p>-ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณ ต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ</p>	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

7. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

8. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

9. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการสมัคร
2. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
3. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
4. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
5. วุฒิบัตร
6. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรขนมไทย (ขนมกล้วยพันใบตองปิ้ง) สามารถนำความรู้และประสบการณ์เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร/เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวทศวรรณ โสภภาพันธุ์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางภัทรศินี มณีธรรม)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ กศน.อ.พรานกระต่าย

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อ.โกสัมพินคร

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอโกสัมพินคร