

หลักสูตร การทำขนมไทย (การทำขนมสอดไส้) จำนวน 6 ชั่วโมง

รหัสหลักสูตร 60

กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุโขทัย

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนได้รับประโยชน์ สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนตามบริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อความพร้อมของกลุ่มเป้าหมายสามารถนำไป ปฏิบัติได้จริงความต้องการของชุมชน ทำให้สามารถลดรายจ่ายและนำมาประกอบเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว

กิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ โดยใช้หลักสูตรและการจัดกระบวนการเรียนรู้แบบบูรณาการในรูปแบบอบรม ให้ความรู้ มุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ตามแนวความคิดการจัดการศึกษาพัฒนาที่ยั่งยืนให้ผู้เรียนได้พัฒนาตนเองตาม ศักยภาพ พัฒนาอย่างรอบด้านเพื่อความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายสติปัญญา อารมณ์และสังคม เสริมสร้างให้เป็นผู้มี ศีลธรรม จริยธรรมมีระเบียบวินัยปลูกฝังและสร้างจิตสำนึกของการทำประโยชน์เพื่อสังคม สามารถจัดการตนเองได้และอยู่ ร่วมกับผู้อื่นอย่างมีความสุขกิจกรรมพัฒนาผู้เรียนมุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้ใช้องค์ความรู้ ทักษะและเจตคติจากการเรียนรู้และ ประสบการณ์ของผู้เรียนมาปฏิบัติกิจกรรมเพื่อช่วยให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะสำคัญ มีทักษะการทำงานและอยู่ร่วมกับผู้อื่นใน สังคมได้อย่างมีความสุข

เพื่อเป็นการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ ด้านการจัดการเรียนรู้การมีงานทำและอาชีพที่สอดคล้อง กับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุโขทัย ในฐานะเป็นหน่วยทาง การศึกษา ซึ่งมีบทบาทหน้าที่จัดการศึกษาตอบสนองต่อความต้องการของประชาชนในอำเภอเมืองสุโขทัยและเป็นไปตาม นโยบายจัดการศึกษาของสำนักงานการส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดสุโขทัยที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน จึงได้จัดกิจกรรม หลักสูตรขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการพัฒนาอาชีพที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง
2. ผู้เรียนในโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์สามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และฝึกทักษะการทำขนมสอดไส้ พร้อมวิธีการออกแบบ ผลิตภัณฑ์รูปแบบที่ต้องการสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้
2. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

เป้าหมาย ประชาชนอำเภอเมืองสุโขทัย

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การจัดเตรียมอุปกรณ์	ผู้เรียนสามารถเลือกและเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ได้	1.แหล่งจัดหาและจัดซื้อวัตถุดิบ 2. การเลือกชนิดวัสดุ/อุปกรณ์ตรงตามความต้องการ	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เรื่องอุปกรณ์ 1. แป้งข้าวเจ้า 2. แป้งข้าวเหนียว 3. น้ำตาลปี๊บ 4. ใบตองกล้วย 5. มะพร้าวเนื้ออ่อน 6.เกลือป่น 7. กะทิ ฯลฯ	1	-
2	ขั้นตอนในการทำขนมสอดไส้	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเกิดทักษะในการทำขนมสอดไส้	-ความสำคัญและลักษณะทั่วไปของการประกอบอาชีพและการทำขนมสอดไส้ -ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพการทำขนมสอดไส้	-ศึกษาความสำคัญและลักษณะทั่วไปของการประกอบอาชีพการทำขนมสอดไส้จากวิทยากร -ศึกษาวิธีการทำขนมสอดไส้จากวิทยากร		2
3	-ทักษะการทำขนมสอดไส้	-ผู้เรียนสามารถเข้าใจการทำขนมสอดไส้ตามขั้นตอนได้ถูกต้อง	-ผู้เรียนสามารถเข้าใจนำวัสดุอุปกรณ์มาทำขนมสอดไส้ตามขั้นตอนได้ถูกต้องและสวยงาม	-รูปทรงที่ใช้ในการทำขนมสอดไส้ -ขั้นตอนในการทำขนมสอดไส้ -วิธีการนึ่งขนมสอดไส้ -การแพ็คขนมสอดไส้เพื่อจำหน่าย		2

4	การตลาดและการจำหน่าย	-ผู้เรียนสามารถเข้าถึงช่องทางการจำหน่ายขนมสอดไส้ -การขายสินค้าทางออนไลน์	-ผู้เรียนสามารถหาวิธีการขายสินค้าที่ตนเองผลิตได้หลายช่องทาง เช่นขายตรง ขายทางออนไลน์ ฯลฯ	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้ช่องทางการจำหน่ายขนมสอดไส้		1
---	----------------------	---	--	--	--	---

สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

1. ตัวอย่างขนมสอดไส้
2. หลักสูตรการทำขนมสอดไส้

การวัดและประเมินผล

- 1.แบบประเมินผลก่อนจบหลักสูตร
2. เกณฑ์การจบหลักสูตร ผู้เรียนจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ร้อยละ 80 ของผู้รับบริการผ่านกระบวนการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60