แบบ กศ.ตน.15

รหัสหลักสูตร.....

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 8 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคีรีมาศ

ความเป็นมา

ขนมจัดเปนอาหารที่คูสำรับกับข่าวไทยมาตั้งแตครั้งโบราณ โดยใชคำวาสำหรับกับข่าวคาวหวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแตการทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมไทยจึงเปนเอกลักษณดานวัฒนธรรมประจำชาติไทยอยางหนึ่งที่เปนที่รูจักกันดี เพราะเปนสิ่งที่แสดงใหเห็นถึงความละเอียดออนประณีตในการทำตั้งแตวัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีสันความสวยงามกลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแตละชนิด ซึ่งยังแตกตางกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ แตในปจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหมๆที่สามารถหาซื้อไดงาย และมีจำหนายตามรานทั่วไป ทำใหเด็กและเยาวชนไมรูจักขนมไทย ดังนั้นการสงเสริมให กลุมแมบานทำขนมไทย จึงเปนการอนุรักษสืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณของขนมไทยใหคงอยูตอไปตลอดจนเปนการสรางอาชีพเสริมอีกดวย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคีรีมาศ จึงได้จัดทำหลักสูตรหลักสูตรการทำขนมไทย ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่างๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้าง รายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้

จุดหมายมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำขนมไทย
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไทย

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
2. ประชาชนทั่งไปที่ต้องการสร้างอาชีพหรือเสริมสร้างรายได้

ระยะเวลา

จำนวน	8	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางและทักษะการประกอบอาชีพ	1 .เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบ อาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ 3.เพื่อให้ผู้เรียนรู้ประวัติความเป็นมาของการทำขนมไทย	1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 3.ประวัติความเป็นมาการทำขนมไทย	1.วิทยากรอธิบายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3.วิทยากรอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำขนมไทย	1	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้อย่างถูกต้อง 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกการทำขนมไทยได้และวิธีการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและการจำหน่าย	1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 2.วิธีการทำ/ขั้นตอนการทำขนมไทย - ขนมบ้าบิ่น - ขนมดอกจอก	1.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 2.วิทยากรอธิบาย สาธิตการทำขนมไทยและวิธีการเก็บรักษาผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย	-	6
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ 2. สามารถคิดคำนวนต้นทุนกำไรได้	1. การบริหารจัดการในการประกอบอาพชีพการทำขนมไทย 2. การคิดคำนวนต้นทุน กำไร จาก การทำขนมไทย	1. ศึกษาการตลาดข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนจากบุคคล 2. ฝึกทักษะการคิดคำนวนต้นทุนกำไร	-	1
รวม					1	7

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. วิทยากร
3. การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การสนทนา/การสังเกตจากวิทยากร
3. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การสนทนา/การสังเกตจากวิทยากร
3. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางสาวสนัดภูพร)
วิทยากร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสมคนึง จารุเสนีย์)
ครู อาสาสมัคร กศน.ฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางริสา วัฒนะรัตน์)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคีรีมาศ