

หลักสูตร การทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองไทรลาด

ความเป็นมาของหลักสูตร

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่กับข้าวของคนไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวควา-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ใน เรื่องรสชาติ สีสันความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองไทรลาด เห็นถึงความสำคัญของการทำขนมไทยเพื่อบริโภคของ ประชาชนในชุมชนและให้เยาวชนรุ่นหลังรู้จักวิธีการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) จึงจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรขนมไทยขึ้น

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการทำศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิประเทศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่มาจัดการศึกษาอาชีพ
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการทำงานอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. มุ่งให้เป็นบุคคลที่มีวิสัยทัศน์เปลี่ยนไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่งและยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)ได้และสามารถนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อส่งเสริมและเป็นทางเลือกการประกอบอาชีพที่มีความหลากหลายมากขึ้น
3. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) มีเป้าหมายดังนี้

1. ประชาชนผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. ประชาชนผู้ที่มีความรู้ และต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้ทำการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)ได้และสามารถนำไปประกอบอาชีพ 2.เพื่อส่งเสริมและเป็นทางเลือกการประกอบอาชีพที่มีความหลากหลายมากขึ้น 3.เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์	1.ช่องทางการทำและการขายการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) -การลงทุนงบประมาณ -วัสดุอุปกรณ์ -การตลาด -กระบวนการผลิต 2.ความสำคัญในการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 3.แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)	1.วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลเอกสารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 2.วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 3.ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ สื่อออนไลน์ สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่ายมาวิเคราะห์เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการตัดสินใจในการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)	1 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1.ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 2.ผู้เรียนสามารถคัดเลือก คำนวณการลงทุนการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)ได้ 3.ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 4.ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)	1.การเลือกวัสดุอุปกรณ์ให้เหมาะสมในการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)ได้ 2.การคัดเลือกคำนวณวัสดุในการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)ได้ 3.หาแหล่งวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)ได้ 4.ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)	1.วิทยากรอธิบายถึงคุณลักษณะคุณสมบัติและวิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์แต่ละชนิดพร้อมทั้งแสดงตัวอย่างของวัสดุอุปกรณ์ชิ้นนั้น โดยมีวัสดุอุปกรณ์ดังนี้ -แป้งข้าวเหนียว -ถั่วเขียวซีกแห้ง -น้ำตาลมะพร้าว -น้ำมัน -หอมแดง -เกลือ -พริกไทยป่น -น้ำตาลทราย -ใบตอง -กะทิ 2.วิทยากรอธิบายถึงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)พร้อมทั้ง	30 นาที	6 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)ได้		สาธิตการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 3.แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ การทำขนมไทย (ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 4.การฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 4.1วิทยากรสาธิตส่วนผสมการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) -ผู้เรียนฝึกการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 4.2วิทยากรสาธิตการคำนวณวัตถุดิบในการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 4.3วิทยากรสาธิตการทำขนมไทย (ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) ในรูปแบบต่างๆ -ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 4.4วิทยากรสาธิตระยะเวลาการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) -ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย(ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม) 4.5วิทยากรบรรยายเรื่องวิธีการดูแลการเก็บรักษาไส้หวาน,ไส้เค็ม -วิทยากรอภิปรายผลและสรุปผลแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันจากการจัดกระบวนการเรียนรู้การทำขนมไทย (ขนมเทียนไส้หวาน,ขนมเทียนไส้เค็ม)		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพสินค้าได้ 2.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้มีทักษะการบริหารจัดการการตลาดได้ 3.เพื่อให้ผู้เรียน	1.ด้านคุณภาพ 2.ด้านการตลาด 3.ฐานข้อมูลลูกค้า	1.วิทยากรอธิบายให้ความรู้ 2.ผู้เรียนจดบันทึก 3.ผู้เรียนร่วมสรุปองค์ความรู้ 4.ผู้เรียนจัดทำแผนงานการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		มีข้อมูลลูกค้า				
4	โครงการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะการเขียนโครงการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์กับอาชีพอื่นๆได้	1.ความหมายของโครงการประกอบอาชีพ 2.การเขียนโครงการประกอบอาชีพ 3.การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรอธิบายความสำคัญของการจัดทำโครงการประกอบอาชีพ 2.ผู้เรียนฝึกเขียนโครงการประกอบอาชีพ	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

- 1.สื่อของจริง
- 2.รูปภาพของจริง/รูปภาพในคลิปวิดีโอ
- 3.วัสดุอุปกรณ์

การวัดผลประเมินผล

- 1.การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
- 2.การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
- 3.ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.ได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.มีผลงานเป็นที่พึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวภณิดา เฉยเมธ)

ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นายไพฑูรย์ โล้วันทา)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการหลักสูตร

(นายพงศ์แสนชัย อิศระไพจิตร)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกงไกรลาศ