

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร

1. ความเป็นมา

สกร.อำเภอศรีนคร ได้นำนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2567 ข้อ 3 ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพื่อเพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือ ทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจงเป็นขนมไทยนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่าง ๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่าง ๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนครจึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและเพื่อเป็นการสร้างรายได้ต่อไป

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนาอาชีพและ ประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพของประชาชนอย่างยั่งยืน

3. จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะเกี่ยวกับการทำขนมไทยได้
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับ นำไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายได้

4. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

5.ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

-ทฤษฎี 3 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ 12 ชั่วโมง

6.โครงสร้างหลักสูตร

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|--|--|--|---|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ -ขนมชั้น -ขนมเม็ดขนุน -ขนมลูกชุบ 2.ฝึกทักษะการทำขนมชั้น | 1. เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการทำขนมไทย 2. เพื่อมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบให้เหมาะสมกับขนมแต่ละชนิด 3. เพื่อรู้ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 4. เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการทำ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นได้ | 1. ความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของการทำขนมไทย 2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาทำอาชีพ การทำขนมไทย 4. ช่องทางและทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 5. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการทำขนมชั้น 6. ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมชั้น | 1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ 2. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของการทำขนมไทย 3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมชั้นและการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ 4. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการทำขนมไทยโบราณ 5. ศึกษาข้อมูลจากวิทยากร เอกสาร สื่อเทคโนโลยี ผ่านช่องทาง Youtube facebook 6. วิทยากรสาธิตการทำขนมชั้น 7. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้น | 1 | 4 |
| 2.ฝึกทักษะการทำ 2.1 ขนมเม็ดขนุน | 1. เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการทำ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ | 1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ | 1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมในการทำขนมเม็ดขนุน | 1 | 4 |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|--|--|---|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | และฝึกปฏิบัติการทำขนมเม็ดขนุน | และส่วนผสมสำหรับการทำขนมเม็ดขนุน 2.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมเม็ดขนุน | 2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมเม็ดขนุนและการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ 3. วิทยากรสาธิตการทำขนมเม็ดขนุน 4. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการทำขนมเม็ดขนุน 5. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบชิ้นงาน | | |
| 3.ฝึกทักษะการทำ 3.1 ขนมลูกชุบ 4.ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสื่อสาร โฆษณา ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการขายการบริการ 3.2การตรวจสอบชิ้นงาน/การนำเสนอผลงาน | 1.เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการทำ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการทำขนมลูกชุบ 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การโฆษณา ประชาสัมพันธ์และการส่งเสริมการขาย การบริการ 3. ผู้เรียนได้เรียนรู้การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ facebook ,Line | 1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการทำขนมลูกชุบ 2.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมลูกชุบ 3.การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายการบริการ 4.การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ facebook ,Line | 1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมในการทำขนมลูกชุบ 2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมลูกชุบและการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ 3. วิทยากรสาธิตการทำขนมลูกชุบ 4. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการทำขนมลูกชุบ 5. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบชิ้นงาน/นำเสนอผลงาน 6.วิทยากรบรรยายในหัวข้อการใช้เทคโนโลยีการโฆษณา ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายการบริการ 7. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการใช้งานมือถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ผ่านระบบ | 1 | 4 |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---------------|-----------------------|---------|--|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | อินเทอร์เน็ต facebook ,Line การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ และ ส่งเสริม การขาย 8. วิทยากรและผู้เรียนสรุป บทเรียนและทำแบบทดสอบ หลังเรียน 10 ข้อ | | |
| รวม (ชั่วโมง) | | | | 3 | 12 |

7.สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้นการทำขนมไทย
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากร
3. โทรศัพท์ Smart Phone
4. ใบความรู้
5. ตัวอย่างขนมไทย

8.การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

9.เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร