

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 16 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ที่จะ พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ .ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก“ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับ การจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและ ชีตความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมืงานทำอย่าง ยั่งยืน มี ความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งใน ระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษา ตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคง ให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของ ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือ ว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างย้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามา ทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนให้กับ ตนเอง

ดังนั้น ศกร.ระดับตำบลไทยชนะศึกจึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในเรื่องการทำขนมไทย ประเภทต่างๆได้ นำไปประกอบอาชีพอย่างมี คุณธรรม สามารถประกอบอาชีพเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ

ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพของประชาชนอย่างยั่งยืน

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในเรื่องการทำขนมไทย
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยประเภทต่างๆได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพอย่างมีคุณธรรม สามารถประกอบอาชีพเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

เป้าหมาย

ประชาชนในอำเภอทุ่งเสลี่ยม ผู้ที่สนใจ ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจำนวน 16 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 14 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	1. บอกและอธิบาย ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. บอกองค์ประกอบ ของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 3. บอกความต้องการ ตัดสินใจเลือกเข้ารับ การฝึกอาชีพและตัดสินใจประกอบ อาชีพการทำขนมไทย 4. บอกสถานที่ที่เป็นแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญา ท้องถิ่นการทำขนมไทย	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. ความรู้เบื้องต้นในการ ประกอบอาชีพขนมไทย - การลงทุน - วัสดุอุปกรณ์ - การตลาด - กระบวนการ ผลิต - การขนส่ง - แหล่งวัตถุดิบ - การผลิต ชิ้นงาน รูปลักษณะต่าง ๆ - การบรรจุหีบ ห่อ	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบPre-test ก่อนเรียน 2. วิทยากรและผู้เรียนศึกษา ข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ICT สถานประกอบการ แหล่ง วัตถุดิบ สื่อของจริง ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อ บุคคล ในชุมชน และนำข้อมูลมา วิเคราะห์เพื่อ นำข้อมูลมาพิจารณาตัดสินใจเลือก รูปแบบ วิธีการของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ที่มีความสอดคล้อง เป็นไปตามความ ต้องการ ผู้เรียน 2. ศึกษาข้อมูลจากแหล่ง เรียนรู้เกี่ยวกับ การลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ การตลาด กระบวนการผลิต การขนส่ง แหล่งวัตถุดิบ การผลิต ชิ้นงาน รูปลักษณะต่าง ๆ การ บรรจุหีบห่อ 3. นำข้อมูลจากการศึกษา ข้อมูล จากแหล่งเรียนรู้และ สื่อต่าง ๆ มาวิเคราะห์เพื่อ นำมา	1	-

			3.แหล่งเรียนรู้ 4.การตัดสินใจเลือก รูปแบบ วิธีการประกอบ อาชีพการ ทำขนมไทยตามความ ต้องการ	เป็นข้อมูลในการ ตัดสินใจเลือกฝึกทักษะอาชีพ และตัดสินใจเลือก 4.นำผลการวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้ เพื่อนในกลุ่มและวิทยากร 6.สรุปช่องทางการประกอบอาชีพและการ ตัดสินใจของตนเอง		
2	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ การทำ ขนมไทย	1. เตรียมการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย -สถานที่/พื้นที่ใน การฝึก ปฏิบัติ - คัดเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2. ฝึกทักษะการ ประกอบ อาชีพการทำขนมไทย -กรรมวิธีการทำขนมไทย -กรรมวิธีการทำขนมไทย การดูแล/การเก็บ รักษา -บรรจุภัณฑ์ 3. ดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือ จำหน่าย	1.ขั้น เตรียมการ ประกอบ อาชีพการทำขนมไทย -สถานที่/พื้นที่ใน การฝึก ปฏิบัติ -การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2. ขั้นฝึกทักษะการ ประกอบ อาชีพการทำขนมไทย -กรรมวิธีการทำขนมไทย 3. ขั้นตอนการฝึกเพื่อ บริโภค หรือ จำหน่าย	1.วิทยากรบรรยายและให้ ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่ เกี่ยวกับการทำขนมไทย 2.อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การทำขนม ไทย 3.จัดทำแผนการปฏิบัติตาม ขั้นตอนการ ทำขนมไทย 4.วิทยากรบรรยายพร้อม สาธิตให้ผู้เรียน ปฏิบัติตาม ขั้นตอน เตรียมพื้นที่ในการฝึก ปฏิบัติ การทำขนมไทย 5. กรรมวิธีการทำขนมไทย 6.นำมาบรรจุภัณฑ์จำหน่าย		14
3	การ บริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพการ ทำขนม ไทย	1. อธิบายการ บริหารจัดการ ใน การทำขนมไทย 2. อธิบายการ จัดการตลาดใน การ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย 3. อธิบายการ บริหารจัดการ ความ เสี่ยงในการ ประกอบ อาชีพการทำขนมไทย	1. การบริหาร จัดการในการ การทำขนมไทย - การจัดการ ควบคุม คุณภาพใน การการทำขนม ไทย - การใช้นวัตกรรม และ เทคโนโลยีในการทำการทำ ขนมไทย	1. บริหารจัดการ -สำรวจและศึกษาแหล่ง วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และทุน จากแหล่งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย -การกำหนด และการ ควบคุมคุณภาพ - ศึกษาการลดต้นทุนการการทำขนมไทย 2.ผู้เรียนและผู้สอน สรุปกระบวนการบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 3.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบ Post-test	1	

สื่อการเรียนรู้

- 1.วิทยากร
- 2.เอกสาร/ใบความรู้/VDO
- 3.โทรศัพท์มือถือ/อินเทอร์เน็ต

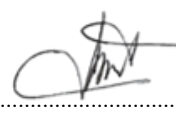
การวัดและประเมินผล

- 1.การประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติโดยการสังเกต
- 2.การประเมินเมื่อเสร็จสิ้นการอบรม ดูจากชิ้นงาน
- 3.แบบทดสอบก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

ลงชื่อ..........ผู้เสนอ
(นางสาวนภาพร ศรีสังข์)

ลงชื่อ..........งานพัฒนาหลักสูตร
(นางเพ็ญศรี มะโนจันทร์)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ
(นางยุธีรัตน์ เปลิยนทอง)

ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม