

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
- กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน กศน. ปี ๒๕๖๕ ภารกิจต่อเนื่อง ๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง

๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือ การบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพ ของแต่ละพื้นที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเอี่ยม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริม และจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลงจึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำขนมเบื่องโบราณและการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นการอนุรักษ์ขนมที่ปัจจุบันไม่ค่อยมีให้เห็นมากนัก มีการประยุกต์การทำสีส้นเพื่อความสวยงามแต่ปลอดภัย มีการคิดสรรวัตถุดิบต่างๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ โดยใช้วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยสีสนสวยงาม นอกจากนี้ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

กศน.อำเภอพนมสารคาม ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนม ซึ่งทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ในท้องถิ่น

กศน.อำเภอพนมสารคาม จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพพระยาสัณการท่าขนมโบราณ และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมดอกจอก เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลหนองยาว จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๓.๓๐ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๖.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน	๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง		
๒	ทักษะอาชีพการทำขนมไทย	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน ๒.๒ การทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน ๒.๓ บรรจุภัณฑ์ขนมทองเอกและขนมเม็ดขนุน	๒.๑ ลักษณะประเภทด้านการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน ๒.๒.ความปลอดภัย	๒.๑ บรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	-
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๓.๑ การบริหารจัดการการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน	๓.๑ เครื่องมือส่วนด้านการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน	๓.๑ บรรยายให้ความรู้ ๓.๒ ศึกษาจากของจริง	๓๐ นาที	-
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน	๔.๑. วัสดุในด้านการทำอาหารการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน ๔.๒. การคำนวณการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุนตามอัตราส่วน	๔.๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้นการทำขนมไทย</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น การทำขนมไทย</p>				
๕	วิธีการทำขนมไทย	<p>๕.๑ บอกลักษณะประเภทของการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน</p> <p>๕.๒ อธิบายการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำขนมทองเอก (๕ ชั่วโมง) - การทำขนมเม็ดขนุน (๕ ชั่วโมง) <p>๕.๓ อธิบายการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน</p> <p>๕.๔ ปฏิบัติการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุนได้</p>	<p>๕.๑ วิธีการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน</p> <p>๕.๒ การออกแบบการตกแต่งงานและการปรุงรสชาติของการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน</p>	๕.๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๖.	การจัดการตลาด	<p>๖.๑ คิดคำนวณและกำหนดค่าบริหารได้</p> <p>๖.๒ ทำบัญชีรับ - จ่ายอย่างง่ายได้</p> <p>๖.๓ อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อใช้ในการปฏิบัติงานได้</p>	<p>๖.๑ คำนวณวัสดุที่ใช้</p> <p>๖.๒ การหาแหล่งวัสดุและราคา</p> <p>๖.๓ การคิดค่าแรงงาน</p> <p>๖.๔ การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย</p>	๖.๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๖.๔ ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้				

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำขนมทองเอกและการทำขนมเม็ดขนุน

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐