

## หลักสูตรต่อเนื่อง

### หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทยหนึ่ง (ขนมฟักทอง/ขนมมัน) จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

#### ความเป็นมา

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ ประณีตบรรจง ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาล สำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่ เป็นขนบประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาสวยงาม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงามขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ในส่วนของ **ขนมไทยประเภทหนึ่ง** คือ ขนมไทยที่หนึ่งหรือสุดท้ายไอน้ำร้อนโดยใช้ลังถึง บางชนิดเทศส่วนผสมลงใน ถ้วยตะไลแล้วหนึ่ง บางชนิดใส่ถาด หรือห่อด้วยใบตอง เช่น ขนมชั้น ขนม น้ำดอกไม้ ขนมใส่ไส้ ขนมฟักทอง เป็นต้น

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

#### เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน กลุ่มสตรี กลุ่มแม่บ้าน จำนวน 6 คน
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนด ได้และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

#### ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้/ ผู้ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30	นาที่
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมไทย ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน 2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมไทย ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน 2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย 2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์	4	ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิต การทำขนมไทย</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพ การผลิตการทำขนมไทย</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการผลิตการทำขนมไทย ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>		30	นาที่

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

### การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ( 40)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้