

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การทำขนมไทยเพื่อการค้า จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมของห้างร้าน ซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง จึงจำเป็นต้องสร้างอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว และเป็นการเตรียมความพร้อมในการเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก(EEC) Eastern Economic Corridor การทำขนมไทยเป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนตำบลบ้านโพธิ์ ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่ง

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการทำขนมไทยในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนตำบลบ้านโพธิ์ สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำขนมไทย เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำขนมไทยขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อนตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมไทย

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไทย

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีการรวมกลุ่มและนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปต่อยอดอาชีพในระดับชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำขนมไทย ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมไทย “ขนมตะโก้จิ๋ว”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจใน การทำขนมตะโก้จิ๋ว ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะในการทำขนม ตะโก้จิ๋ว	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมตะโก้จิ๋ว ๒. การเลือกซื้อวัสดุ ในการทำขนมตะโก้จิ๋ว ๓. เทคนิคและขั้นตอน ในการทำขนมตะโก้จิ๋ว ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำ และการเลือกใช้เลือก ซื้อวัสดุในการทำขนม ตะโก้จิ๋ว ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอน การทำขนมตะโก้จิ๋ว ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๒	การทำขนมไทย “ขนมกล้วย”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจใน การทำขนมกล้วย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะในการทำขนม กล้วย	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมกล้วย ๒. การเลือกซื้อวัสดุ ในการทำขนมกล้วย ๓. เทคนิคและขั้นตอน ในการทำขนมกล้วย ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำ และการเลือกใช้เลือก ซื้อวัสดุในการทำขนม กล้วย ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอน การทำขนมกล้วย ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การทำขนมไทย “ขนมบ้าบิ่น”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมบ้าบิ่น ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมบ้าบิ่น	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมบ้าบิ่น ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมบ้าบิ่น ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมบ้าบิ่น ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมบ้าบิ่น ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมบ้าบิ่น ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๔	การทำขนมไทย “ขนมถั่วทอด”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมถั่วทอด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมถั่วทอด	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมถั่วทอด ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมถั่วทอด ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมถั่วทอด ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมถั่วทอด ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมถั่วทอด ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๕	การทำขนมไทย “ขนมสัมปันนี”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมสัมปันนี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมสัมปันนี	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมสัมปันนี ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมสัมปันนี ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมสัมปันนี ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมสัมปันนี ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมสัมปันนี ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖	การทำขนมไทย “ขนมลูกเต๋า โบราณ”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจใน การทำขนมลูกเต๋า โบราณ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะในการทำขนม ลูกเต๋าโบราณ	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมลูกเต๋าโบราณ ๒. การเลือกซื้อวัสดุใน การทำขนมขนมลูกเต๋า โบราณ ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำขนมลูกเต๋า โบราณ ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือก ซื้อวัสดุในการทำขนม ลูกเต๋าโบราณ ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอน การทำขนมลูกเต๋าโบราณ ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๗	ช่องทางการจัด จำหน่ายสินค้า	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจใน ช่องทางการจัด จำหน่ายสินค้า - เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในช่องทางการจัด จำหน่ายสินค้า	- การเลือกช่องทางการ จัดจำหน่าย - การเลือกบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและขั้นตอนการ ช่องทางการจัดจำหน่าย สินค้า - วิธีการกำหนดราคา สินค้า	- วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการจัดจำหน่าย - วิทยากรสาธิตการ ออกแบบโลโก้กลุ่ม - ผู้เรียนฝึกการหาช่องทาง การจัดจำหน่าย/การ ออกแบบโลโก้กลุ่ม - วิทยากร/ผู้เรียน ประเมินผลงาน, ชิ้นงาน และกำหนดราคา	-	๕ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล/วิทยากร
๒. ตัวอย่างชิ้นงาน
๓. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

วิธีวัดและประเมินผลการเรียน

๑. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
๒. การประเมินทักษะ
๓. ประเมินจากชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน