

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำขนมต้ม จำนวน ...๓..ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

การทำขนมต้มเป็นอาหารของหวานคู่สำรับไทยมาตั้งแต่ยาวนาน เพราะขนมต้มเป็นขนมไทยโบราณที่มีรสชาติหวาน นุ่มกลมกล่อม เคี้ยวนุ่มลิ้น แฉมมีความหอมของกลิ่นมะพร้าวกรุ่นกล้วปาก ซึ่งถ้าสังเกตดูตามงานมงคลแล้ว เราจะเห็นว่าขนมต้มเป็นหนึ่งในขนมที่อยู่ในของไหว้ด้วย ขนมต้มที่นิยมรับประทานนั้นมีกลิ่นหอมที่ผสมและคลุกเคล้าจากสีที่ได้จากพืชธรรมชาติ เช่น ขนมต้มสีเขียวซึ่งได้จากสีของใบเตย ขนมต้มสีม่วงได้จากสีของดอกอัญชัญ และสุดท้ายขนมต้มสีแดงได้จากผลของแก้วมังกรสีแดง มีลักษณะเป็นแป้งลูกกลม ๆ ข้างในมีไส้ที่ทำด้วยมะพร้าวเคี้ยวกับน้ำตาล แล้วนำไปต้มให้สุก ได้สีสันทที่สวยงามจากสีของพืชธรรมชาติ ก่อนรับประทานก็โรยด้วยมะพร้าวขูด ทำให้ได้ขนมต้มที่น่ารับประทานเพิ่มมากขึ้น

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ จึงจัดทำหลักสูตร การทำขนมต้ม เพื่อส่งเสริมการพัฒนาอาชีพให้กับชุมชน ช่วยแก้ไขปัญหาการว่างงานสร้างอาชีพเพิ่มรายได้และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน และเป็นแหล่งเรียนรู้แก่ผู้ที่ต้องการศึกษาเกี่ยวกับการทำขนมไทย และสามารถนำไปเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ตได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการทำขนมต้ม
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำขนมต้ม โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมต้ม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมต้ม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ทำได้ ขายเป็น และใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

หลักสูตร ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัด กระบวนการ การเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---|--|---|------------------------------------|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑. | -ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัสดุ-อุปกรณ์ในการทำขนมต้ม | เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำงานขนมต้ม | เรียนรู้วัสดุ-อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำงานขนมต้ม | วิทยากร | ๓๐ นาที | - |
| ๒. | - ลงมือปฏิบัติการการทำงานขนมต้ม | เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในชีวิตรประจำวัน | เรียนรู้วิธีการการทำงานขนมต้ม | วิทยากร | - | ๒ ชั่วโมง |
| ๓. | -หลักการตลาด การจำหน่าย การขายขนมต้ม ทางสื่อออนไลน์ ทางตลาด | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ทำได้ ขายเป็น และใช้ในชีวิตรประจำวัน | เรียนรู้ การตลาด การจำหน่าย การขายขนมต้ม ทางสื่อออนไลน์ ทางตลาด | ครู กศน. ตำบลและวิทยากร | ๓๐ นาที | - |

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้สอน
๒. วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้
๓. แผ่นพับการทำงานขนมต้ม

การวัดผลประเมินผล

- ผลงานถูกต้องตามแบบและเวลาที่วิทยากรสอน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน