

## แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทยประยุกต์ จำนวน ๑๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



## ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน กศน. ปี ๒๕๖๕ ด้านการสร้างสรรค์และทักษะคุณภาพ

ข้อ ๒.๓ ยุทธศาสตร์ผลิตบัณฑิต สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาวิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

แผนงานยุทธศาสตร์เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป ให้มีความรู้ และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้และทักษะใช้เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว และชุมชน

การประกันคุณภาพสถานศึกษา มาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียนการศึกษา ต่อเนื่อง และมาตรฐานที่ ๒ คุณภาพการจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง

สอดคล้องกับการศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง

มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่อง

ประเด็นที่ ๑.๑ ผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่องมีความรู้ ความสามารถ และหรือทักษะและหรือคุณธรรมเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตร

ประเด็นที่ ๑.๒ ผู้จบหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้หรือประยุกต์ใช้ บนฐานค่านิยมร่วมของสังคม

ประเด็นที่ ๑.๓ ผู้จบหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องที่นำความรู้ไปใช้จนเห็นเป็นประจักษ์หรือตัวอย่างที่ดี

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญยิ่งเพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สำนักงาน กศน. จึงได้กำหนดภารกิจในการพัฒนาและยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยกำหนดหลักการในการจัดทำแผนจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ ไว้ว่าต้องจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพและศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยใช้การจัดการเรียนการสอน การให้บริการในพื้นที่อำเภอพนมสารคามอย่างทั่วถึงทุกตำบล ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ สถานศึกษาได้จัดการศึกษาเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ กศน.ตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม นอกจากนี้สถานศึกษาได้มอบหมายให้ กศน.ตำบลเมืองเก่า ร่วมจัดทำเวทีชาวบ้านเพื่อระดมความคิดเห็น และทราบความต้องการของประชาชนในตำบล จนได้

ผลสรุปความต้องการในการเรียนรู้ นอกจากนี้ยังเป็นการจัดการศึกษาให้กับประชาชนที่ว่างงานหรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม เพื่อให้มีทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้กับประชาชนในชุมชนและท้องถิ่น

กศน.ตำบลเมืองเก่า ได้เห็นถึงความสำคัญของการดำเนินการโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อสร้างเสริมคุณภาพในการประกอบอาชีพ และการเสริมรายได้ จึงได้จัดโครงการการทำขนมไทยประยุกต์ ขึ้น

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริม และอนุรักษ์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรอาชีพที่เน้นนำความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นและนำวัสดุจากท้องถิ่นมาบูรณาการเพื่อลดรายจ่ายในการประกอบอาชีพมาสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อให้ประชาชนเกิดรายได้
๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมไทยประยุกต์
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบและสร้างผลิตภัณฑ์ที่นำมาประยุกต์
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

เป้าหมาย ประชาชนตำบลเมืองเก่า จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา	ภาคทฤษฎี	๒ ชั่วโมง
	ปฏิบัติ	๑๑ ชั่วโมง
	รวม	๑๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมไทยประยุกต์ ๑๓ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำขนมไทยประยุกต์	<p>๑.เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริมและอนุรักษ์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>๒.เป็นหลักสูตรอาชีพที่เน้นนำความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นและนำวัสดุจากท้องถิ่นมาบูรณาการเพื่อลดรายจ่ายในการประกอบอาชีพมาสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อให้ประชาชนเกิดรายได้</p> <p>๓.เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน</p>	<p>- การเลือกวัสดุและอุปกรณ์ในการ <b>การทำขนมไทยประยุกต์</b></p> <p>- วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทยประยุกต์ การเลือก ลดทลายในการทำขนมไทย ประยุกต์</p> <p>การเลือกวัสดุในการทำขนมไทย ประยุกต์</p> <p><b>การกำหนดราคาขาย</b></p> <p>- กำหนดราคาขายเบื้องต้นจากค่า วัสดุ ค่าแรง และกำไรคาดหวังได้</p> <p>- วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์ให้ เหมาะสม</p> <p>ช่องทางการจัดจำหน่าย</p>	<p><b>ขั้นตอนการเตรียมการ</b></p> <p>๑. สอนวิธีการเลือกซื้อ และแหล่งซื้อวัสดุ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทยประยุกต์</p> <p>๒. สอนการคำนวณต้นทุนในการผลิต และการ ขาย เมื่อสินค้าเสร็จแล้ว</p> <p>๓. สอนการขาย การตลาดทุกช่องทางเบื้องต้น เช่นทางออนไลน์ และสื่อโซเชียลต่างๆ</p> <p>๔. สอนการเลือกลดทลาย และสี เพื่อลด ออกมาจะได้สวยงาม</p>	๒	
การทำขนมไทยประยุกต์		<p><b>การทำขนมไทยประยุกต์ ได้</b> ชิ้นงาน</p>	<p>ขั้นปฏิบัติ</p> <p>1.นำแป้งทั้งสองชนิดนวดกับน้ำเปล่าเป็นเวลา 10-15นาที(ยัดต้องนวดแป้งนวดครบขนมจึงจะ</p>		๑๑

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>นุ่มเหนียวน่ารับประทาน)</p> <p>2.ใส่น้ำตาลทรายคนให้ละลาย</p> <p>3.ใส่น้ำเดือดจัดเพื่อคลายแป้ง(น้ำต้องร้อนจัดแบบเดือดยกลงจากเตานะครับ ค่อยใส่นะครับ ขั้นตอนนี้ให้ใช้พายไม้หรือพายวงคนนะครับ มือจะพองเอาได้)</p> <p>4.ใส่กลิ่นมะลิ</p> <p>5.พักแป้ง30นาที-1ชม.เป็นอย่างน้อย(ย้ำเพื่อให้เม็ดแป้งดูน้ำจางจนพอตัวครับขนมจึงจะเหนียว นุ่มๆ หรือถ้ามีเวลามากพักแป้งในตู้เย็น1คืน ขนมจะนุ่มมากครับ)</p> <p>6.นำแป้งมาแบ่งผสมสีตามชอบ(ย้ำผสมแคสีอ่อนนะครับจะดูน่ารับประทานมากกว่าน่ากลัวครับ)</p> <p>7.ตั้งน้ำให้เดือดพล่าน</p> <p>8.คนส่วนผสมให้เข้ากันนำหยอดลงในถ้วยตะไลหรือพิมพ์(ย้ำหยอดแค่3/4ของถ้วยหรือพิมพ์นะครับขนมจึงจะชักหน้าสวย บุ่มเว้าเป็นวงกว้าง</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ถ้าหยุดครึ่งพิมพ์จะยิ่งบวมเป็นวงกว้างมาก ครับ)</p> <p>9.นำขนมปังบนเตาน้ำเดือดไฟแรงจัด เป็นเวลา 6นาทีครับ</p> <p>10.เมื่อครบเวลากลจากเตา หยุดสังขยาที่ เราเตรียมไว้ แล้วนั่งต่อด้วยไฟอ่อน5 นาที ยก ลงพักไว้ให้เย็นสนิทจึงแกะออกจากพิมพ์</p>		

