

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำยำขนมจีน (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ของการทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคุณคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดใสสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหาร เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำยำขนมจีนขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะการทำยำขนมจีน
๒. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำยำขนมจีน
๓. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิปัตร์ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

โครงสร้างหลักสูตรการทำยาขนมจีน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำยาขนมจีน	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำยาขนมจีนได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำยาขนมจีน - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและ ผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๓๐ นาที	
๒	การทำยาขนมจีน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำยาขนมจีนแต่ละชนิดได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำยาขนมจีนได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุยาขนมจีนได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำยาขนมจีน ส่วนผสมของยาขนมจีน - ขั้นตอนการทำยาขนมจีน - การบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำยาขนมจีน - ส่วนผสมของการทำยาขนมจีน - ขั้นตอนการทำยาขนมจีน - การบรรจุภัณฑ์ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำยาขนมจีน		๔ ชม.
๓	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจาก การประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	