

หลักสูตร “การทำขนมไทยเพื่อการค้า” จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมของห้างร้าน ซูเปอร์มาร์เก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง จึงจำเป็นต้องสร้างอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว และเป็นการเตรียมความพร้อมในการเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (EEC) Eastern Economic Corridor การทำขนมไทยเป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนตำบลสนามจันทร์ ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่ง

กศน.ตำบลสนามจันทร์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการทำขนมไทยในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนตำบลสนามจันทร์ สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำขนมไทย เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำขนมไทยขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมไทย

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไทย

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีการรวมกลุ่มและนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปต่อยอดอาชีพในระดับชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป ตำบลสนามจันทร์

ระยะเวลา ระหว่างวันที่ ๒๕-๒๘ กุมภาพันธ์ และ ๑-๓ มีนาคม ๒๕๖๕

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมไทย "ขนมชั้นใบเตย"	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมชั้นใบเตย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมชั้นใบเตย	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมชั้นใบเตย ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมชั้นใบเตย ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมชั้นใบเตย ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมชั้นใบเตย ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมชั้นใบเตย ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๒	การทำขนมไทย "ขนมหม้อแกง ถั่ว"	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมหม้อแกงถั่ว ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมหม้อแกงถั่ว	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกงถั่ว ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมหม้อแกงถั่ว ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมหม้อแกงถั่ว ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมหม้อแกงถั่ว ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงถั่ว ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๓	การทำขนมไทย "ขนมเปียกปูน สด"	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมเปียกปูนสด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเปียกปูนสด	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนสด ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมเปียกปูนสด ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมเปียกปูนสด ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมเปียกปูนสด ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนสด ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การทำขนมไทย “ขนมสังขยา โบราณ”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำ ขนมสังขยาโบราณ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมสังขยา โบราณ	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมสังขยาโบราณ ๒. การเลือกซื้อวัสดุใน การทำขนมสังขยา โบราณ ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำขนมสังขยา โบราณ ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการทำขนมสังขยา โบราณ ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ทำขนมสังขยาโบราณ ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๕	การทำขนมไทย “ขนมปลาก림 ไข่เต่า”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำ ขนมปลาก림ไข่เต่า ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมปลาก림 ไข่เต่า	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมปลาก림ไข่เต่า ๒. การเลือกซื้อวัสดุใน การทำขนมปลาก림 ไข่เต่า ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำขนมปลาก림 ไข่เต่า ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการทำขนมปลาก림 ไข่เต่า ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ทำขนมปลาก림ไข่เต่า ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๖	การทำขนมไทย “ขนมซอผกา”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำ ขนมซอผกา ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมซอผกา	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมซอผกา ๒. การเลือกซื้อวัสดุใน การทำขนมซอผกา ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำขนมซอผกา ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการทำขนมซอผกา ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ทำขนมซอผกา ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง

๗	ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า - เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า 	<ul style="list-style-type: none"> - การเลือกช่องทางการจัดจำหน่าย - การเลือกบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและขั้นตอนการช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า - วิธีการกำหนดราคาสินค้า 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรให้ความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย - วิทยากรสาธิตการออกแบบโลโก้กลุ่ม - ผู้เรียนฝึกการหาช่องทางการจัดจำหน่าย/การออกแบบโลโก้กลุ่ม - วิทยากร/ผู้เรียนประเมินผลงาน, ชิ้นงานและกำหนดราคา 	-	๕.๐๐ ชั่วโมง
---	----------------------------	--	---	---	---	--------------

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

วิธีวัดและประเมินผลการเรียนรู้

๑. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี (แบบทดสอบ ๕ ข้อ ข้อละ ๒๐ คะแนน)
๒. การประเมินทักษะ (ระหว่างเรียน ๔๐ คะแนน)
๓. ประเมินชิ้นงาน/ผลงาน (ชิ้นงาน ๑ ชิ้น ๔๐ คะแนน)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....

(นางสาวธิดารัตน์ สื่อสวัสดิ์วิชัย)

ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์