

.หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทยโบราณ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ขนมไทยโบราณ เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่าง ๆ มากมาย ความนิยมของห้างร้าน ซูเปอร์มาร์เก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยโบราณเริ่มลดน้อยลง จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว และเป็นการเตรียมความพร้อมในการเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (EEC) Eastern Economic Corridor การทำขนมไทยโบราณเป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์ ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่ง

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการทำขนมไทยโบราณในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์ สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำขนมไทยโบราณ เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทยโบราณ เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำขนมไทยโบราณขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑.มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒.ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓.เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจการทำขนมไทยโบราณ
๒. เพื่อให้มีทักษะในการทำขนมไทยโบราณ
๓. เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน

เป้าหมาย

-ประชาชนพื้นที่ในอำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง แบ่งเป็น ทฤษฎี ๑๐ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยโบราณ	๑) มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทยโบราณ ๒) บอกชื่อสินค้าเกี่ยวกับการทำขนมไทยโบราณที่มีขายอยู่ในท้องตลาดได้	๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยโบราณ ๒) ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทยโบราณในท้องตลาดปัจจุบัน	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๒ ชั่วโมง	
๒.	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมไทยโบราณ	๑) มีความรู้และทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์	๑) การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ๒) การเลือกวัตถุดิบที่มีความสะอาด สดใหม่ และเหมาะสมกับการทำขนมไทยโบราณ ๓) ฝึกทักษะการทำขนมไทยโบราณ	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๒ ชั่วโมง	๒๔ ชั่วโมง
๓	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมไทยโบราณ	๑) มีความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำขนมไทยโบราณ ๒) มีทักษะการทำขนมไทยโบราณ	การทำขนมไทยโบราณ ๒.๑ ขนมเม็ดขนุน ๒.๒ ขนมฝอยทอง ๒.๓ ขนมหม้อแกง ๒.๔ ขนมบัวลอย ๒.๕ ขนมชั้น ๒.๖ ขนมเปียกปูน ๒.๗ ขนมต้ม	๑) วิทยากรบรรยายและสาธิต ๒) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

๔.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑) มีความรู้และทักษะในการจัดจำหน่ายสินค้า	๑) การคิดต้นทุน / กำไร ๒) การกำหนดราคาขาย ๓) การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๓) วิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC ศสกร.อำเภอบ้านโพธิ์	๑) บรรยาย ๒) ฝึกทักษะการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC ศสกร.อำเภอบ้านโพธิ์ ๓) ประเมินชิ้นงาน	๒ ชั่วโมง	๓
----	----------------------	---	--	--	--------------	---

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้การทำขนมไทยโบราณ
๒. แบบประเมินชิ้นงาน / ผลิตภัณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำขนมไทยโบราณ ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไทยโบราณ ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ต่อยอดเป็นอาชีพเสริม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐