

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมของห้างร้าน ซูเปอร์มาร์เก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว และเป็นการเตรียมความพร้อม ในการเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก(EEC) Eastern Economic Corridor การทำขนมไทยเป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนตำบลบ้านโพธิ์ ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่ง

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการทำขนมไทยในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนตำบลบ้านโพธิ์ สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำขนมไทย เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำขนมไทยขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อนอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำขนมใส่ไส้

๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปใช้ในการประกอบอาชีพทำขนมใส่ไส้ขายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในตำบลบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำไข่เค็มสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมไส้ไส้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไส้ไส้	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไส้ไส้ ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมไส้ไส้ ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมไส้ไส้ ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมไส้ไส้ ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ ๓. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑๕ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๒	ช่องทางการจัดการทางด้านตลาด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตไข่เค็มพอกดินสอสมุนไพร ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมไส้ไส้ได้	๑. การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไส้ไส้ -ค่าส่วนผสมการทำขนมไส้ไส้ -ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไร ๓. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับการทำไข่เค็มสมุนไพร

๒. แบบทดสอบวัดความรู้ / ใบความรู้ ตามเนื้อหาที่จะออกข้อสอบ

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้ แบบเลือกตอบ จำนวน ๕ ข้อ
๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศน.ตน.๒๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน