

หลักสูตร “การทำขนมไทยเพื่อการค้า” จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

ความเป็นมา

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

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

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง 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

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมไทย "ขนมชั้นใบเตย"	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำ ขนมชั้นใบเตย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมชั้นใบเตย	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมชั้นใบเตย ๒. การเลือกซื้อวัสดุใน การทำขนมชั้นใบเตย ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำขนมชั้นใบเตย ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการทำขนมชั้นใบเตย ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ทำขนมชั้นใบเตย ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๒	การทำขนมไทย "ขนมหม้อแกง ถั่ว"	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำ ขนมหม้อแกงถั่ว ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมหม้อแกง ถั่ว	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมหม้อแกงถั่ว ๒. การเลือกซื้อวัสดุใน การทำขนมหม้อแกงถั่ว ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำขนมหม้อแกงถั่ว ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการทำขนมหม้อแกง ถั่ว ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ทำขนมหม้อแกงถั่ว ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง
๓	การทำขนมไทย "ขนมเปียกปูน สด"	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำ ขนมเปียกปูนสด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการขนมเปียกปูนสด	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมเปียกปูนสด ๒. การเลือกซื้อวัสดุใน การทำขนมเปียกปูนสด ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำขนมเปียกปูนสด ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการทำขนมเปียกปูนสด ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ทำขนมเปียกปูนสด ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน ของผู้เรียน	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 “ขนมปลากุริ มไข่เต่า”	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำ ขนมปลากุริมไข่เต่า ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมปลากุริ มไข่เต่า	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ขนมปลากุริมไข่เต่า ๒. การเลือกซื้อวัสดุใน การทำขนมปลากุริ มไข่เต่า ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำขนมปลากุริ มไข่เต่า ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการ ทำและการเลือกใช้เลือกซื้อ วัสดุในการทำขนมปลากุริ มไข่เต่า ๒. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการ ทำขนมปลากุริมไข่เต่า 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	ช่องทางการจัด จำหน่ายสินค้า	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในช่อง ทางการจัดจำหน่าย สินค้า - เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในช่องทางการจัด จำหน่ายสินค้า	- การเลือกช่องทางการ จัดจำหน่าย - การเลือกบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและขั้นตอนการ ช่องทางการจัดจำหน่าย สินค้า - วิธีการกำหนดราคา สินค้า	- วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการจัดจำหน่าย - วิทยากรสาธิตการ ออกแบบโลโก้กลุ่ม - ผู้เรียนฝึกการหาช่องทาง การจัดจำหน่าย/การ ออกแบบโลโก้กลุ่ม - วิทยากร/ผู้เรียน	-	๕.๐๐ ชั่วโมง

				ประเมินผลงาน, ชิ้นงานและกำหนดราคา		
--	--	--	--	-----------------------------------	--	--

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