

หลักสูตรวิชา การต่อยอด การทำขนมไทยโบราณ

๑. ชื่อหลักสูตร การต่อยอด การทำขนมไทยโบราณ

๒. ระยะเวลาเรียน ๓๑ ชั่วโมง

๒.๑ ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

๒.๒ ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

๓. เหตุผลและความจำเป็นของหลักสูตร

กลุ่มประชาชนในตำบลเมืองเก่า มีความต้องการที่จะเรียนรู้ การทำขนมไทย โดยมีแนวคิดที่จะรวมกลุ่มกันในการที่จะสร้างรายได้จากการทำขนมไทยโบราณเป็นของว่างในงานต่าง ๆ ในรูปกลุ่มแม่บ้าน เพื่อจำหน่ายในตำบลเมืองเก่าและตำบลใกล้เคียงและจากนโยบายของสำนักงาน กศน. ในการขยายโอกาสและพัฒนาคุณภาพการศึกษา ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเป็นการจัดการศึกษาให้กับประชาชนที่ว่างงาน หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม หรือประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภัยแล้ง เพื่อให้มีทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชนท้องถิ่น และจากภารกิจต่อเนื่องด้านการศึกษาต่อเนื่องสำนักงาน กศน. ในการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาให้มีทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม โดย กศน.ตำบลเมืองเก่า จึงได้จัดทำโครงการการต่อยอด การทำขนมไทยโบราณ จำนวน ๓๑ ชั่วโมง และนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาในด้านการจัดจำหน่ายในงานต่างๆ และใช้กระบวนการกลุ่มคิดวิเคราะห์ หาช่องทางการจัดจำหน่ายและความต้องการของตลาด

๔. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำตามขั้นตอนได้

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพสร้างรายได้หลัก และสร้างรายได้เสริมให้แก่ตนเองได้

๕. เนื้อหา

- การทำขนมไทยโบราณ

- การเลือกวัสดุ

๖. กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนในตำบลเมืองเก่า จำนวน ๑๑ คน

๗. การนำหลักสูตรไปใช้ การอบรม ชั้นเรียน ค่าย ศึกษาดูงาน
 อื่นๆ (ระบุ).....

๘. ผู้เสนอ/ผู้จัดทำหลักสูตร นางสาวลาวัลย์ สืบแก้วอุทัย

๙. ผู้ตรวจเนื้อหา -

๑๐. พัฒนาจากหลักสูตร (อ้างอิง)

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้ ๓ .บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยโบราณได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทยโบราณได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยโบราณ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยโบราณ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	- ศึกษาจากเอกสาร - บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สอบถาม - สรุป	๑ ชั่วโมง	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑ บอกประวัติของการทำขนมไทยโบราณได้ ๒ บอกอุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้ ๓ บอกวิธีการทำขนมไทยได้	๒.๑ ประวัติของการทำขนมไทย ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย ๒.๓ วิธีการทำขนมไทย ได้แก่ ๑.ขนมเปียกปูน ๒.ขนมตาล ๓.ขนมหยกมณี ๔.ขนมข้าวตุก	- ศึกษาจากเอกสาร - บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สำรอง - สอบถาม - สรุป		๒๙ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สำรอง - สอบถาม - สรุป	๐.๕ ชั่วโมง	

๔	การสืบค้นข้อมูล เกี่ยวกับการประกอบ ทางอาชีพในยุคดิจิทัล	๑ ข้อมูลเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพและช่องทาง ในการจำหน่ายสินค้าและ บริการแบบออนไลน์	๔.๑ การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการ ประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาจากเอกสาร - บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สํารวจ - สอบถาม - สรุป 	๐.๕ ชั่วโมง	
---	---	--	---	---	----------------	--

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวลาวัลย์ สืบแก้วอุทัย)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางบังอร ฝ่ายสัจจา)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอนวมสารคาม