ชื่อหลักสูตรขนมไทย๑๐ชนิด

จำนวน ๕๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย พ.ศ. ๒๕๖๔ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมายพบว่าผู้เรียนมีความต้องการเรียนรู้ หลักสูตรขนมไทย๑๐ชนิด เพื่อเป็นการพัฒนาความรู้ในการทำขนมไทย เพื่อนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ดังนั้น กศน.ตำบลหน้าเมือง จึงเห็นช่องทางในการจัดฝึกอาชีพการทำขนมไทย เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จึงกำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอน หลักสูตร ขนมไทย๑๐ชนิด ให้กับกลุ่มเป้าหมายดังกล่าว รวมถึงผู้ที่มีความประสงค์ที่จะนำความรู้ไปประกอบอาชีพใหม่ หรือต่อยอดอาชีพเดิม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทย๑๐ชนิด เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด

๒. เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่

เป้าหมาย

- ผู้ว่างงาน ๙ คน
- ผู้ที่มีรายได้ลดลง ๘ คน

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (ขนมไทย๑๐ชนิด) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร ขนมไทย๑๐ชนิด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การขนมไทย๑๐ชนิด และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำขนมไทยแต่ละชนิด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการขนมไทย๑๐ชนิด และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำขนมไทยแต่ละชนิด	- <u>อุปกรณ์โครงการขนมไทย๑๐ชนิด</u> -แป้งสาลี(ตราว่าว) -แป้งสาลี(ตราวัวแดง) -แป้งข้าวเหนียว -น้ำมันพืช -น้ำตาลทราบ -เนื้อออกไก่ -หอมหัวใหญ่ -มันเทศ -ผงกะหรี่ -นมสด -หัวกะทิ -ถั่วเขียวเลาะเปลือก -ผงวุ้น -ไข่เป็ด -มะพร้าวอ่อน -น้ำเชื่อม -ใบจาก -เตาแก๊ส -หม้อนึ่ง -กระทะ	- วิทยากรบรรยายวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการขนมไทย๑๐ชนิด และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำขนมไทยแต่ละชนิด	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที	-
๒	จัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยการฝึกปฏิบัติจริง - การจัดหา และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - สาธิตการทำขนมไทยทั้ง๑๐ชนิด - ฝึกปฏิบัติ การทำขนมไทยทั้ง๑๐ชนิด	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจขั้นตอน ทำขนมไทยทั้ง๑๐ชนิด	ความรู้พื้นฐานในการทำขนมไทยแต่ละชนิด -วิธีการเลือกซื้อ และแหล่งซื้อวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบต่างๆในการทำขนม -การคำนวณต้นทุนค่าวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยแต่ละชนิด วิธีการทำขนมไทย๑๐ชนิด ๑.ขนมเปียกปูน	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอน และสาธิตวิธีการทำขนมไทยทั้ง๑๐ชนิด ๑. อธิบาย ๒. ระดมความคิด ๓. ยกตัวอย่าง	-	๔๕ ชั่วโมง

			http://gg.gg/v๓๐๓q ๒.ขนมจาก http://gg.gg/v๓๐๕i ๓.กะหรี่พั๊ฟ http://gg.gg/v๓๐๕x ๔.ถั่วเคลือบ http://gg.gg/v๓๐๖l ๕.ขนมอารัว http://gg.gg/v๓๐๖z ๖.ขนมสัมปันนี http://gg.gg/v๓๐๗s ๗.ขนมตาล http://gg.gg/v๓๐๘๕	๔. ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยทั้ง๑๐ชนิด		

			๘.ขนมลูกชุบ http://gg.gg/v๓๐๘j ๙.ขนมเม็ดขนุน http://gg.gg/v๓๐๘z ๑๐.ขนมบ้าบิ่น http://gg.gg/v๓๐๙๖			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ มีเทคนิควิธีการเพิ่มมูลค่าสินค้า และการขายของออนไลน์ รวมถึงช่องทางการในประกอบอาชีพ	- เทคนิคและวิธีการเพิ่มมูลค่าสินค้าและการขายของออนไลน์ รวมถึงช่องทางการในประกอบอาชีพ	๑. อธิบาย ๒. ยกตัวอย่าง	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. ประเมินความรู้ความเข้าใจ

๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง หรือการประเมินทักษะ

๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์ หรือชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์หลักสูตรขนมไทย๑๐ชนิ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรุ่งทิวา กัลยาณมิตร)

ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

หลักสูตรขนมไทย๑๐ชนิด
จำนวน ๕๐ ชั่วโมง

จัดทำโดย

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดฉะเชิงเทรา