

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ การทำขนมด้วยโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ สนามชัยเขต**  


### ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจ ชุมชน : ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี”ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาวิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย และประชาชนตำบลทุ่งพระยา มีความสนใจในการทำขนมด้วยโบราณ เนื่องจากเป็นปัจจัยในการใช้ในชีวิตประจำวัน

ดังนั้น ศกร.ตำบลทุ่งพระยา จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นตำบลทุ่งพระยา หลักสูตรการทำขนมด้วยโบราณขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้

### หลักการของหลักสูตร

๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำขนมด้วยโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ และมีทักษะ สามารถทำขนมด้วยโบราณ

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำขนมด้วยโบราณได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมด้วยโบราณได้

### เป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๖ คน

### ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

- |               |           |
|---------------|-----------|
| ๑. ภาคทฤษฎี   | ๑ ชั่วโมง |
| ๒. ภาคปฏิบัติ | ๔ ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมถ้วยโบราณ

| ที่ | เรื่อง                                                     | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                 | เนื้อหา                                                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                           | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                                            |                                                                                                                                       |                                                                                                                                        |                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | ขั้นตอนการทำขนมถ้วยโบราณ                                   | เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำขนมถ้วยโบราณได้                                                              | -วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการทำขนมถ้วยโบราณ<br>-แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมถ้วยโบราณ<br>-การจัดเตรียมวัสดุสำหรับการทำขนมถ้วยโบราณ | วิทยากรบรรยายให้ความรู้                                           | ๑            | -       |
| ๒   | ลงมือการทำขนมถ้วยโบราณ                                     | -เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำขนมถ้วยโบราณได้<br>-เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมถ้วยโบราณได้ | -ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมถ้วยโบราณ                                                                                                   | -ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ<br>-วิทยากรให้คำแนะนำประกอบการฝึกปฏิบัติ    | -            | ๔       |
| ๓   | การวัดและประเมินผลผู้เรียนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักสูตร | -เพื่อให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ                                                                                        | -ดำเนินการประเมินผลผู้เรียน                                                                                                            | -ครูและวิทยากรร่วมวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด | -            | -       |

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้

๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี

ร้อยละ ๑๐

๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ

ร้อยละ ๙๐

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร
๒. มีผลงาน