

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมถ้วย จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์
~~~~~

ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการทำขนมไทยในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนตำบลสนามจันทร์ สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำขนมไทย เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำขนมไทยขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจการทำขนมถ้วย
๒. เพื่อให้มีทักษะในการทำขนมถ้วย
๓. เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน

เป้าหมาย

- ประชาชนพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ ขนมถ้วย	๑. เพื่อผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือก ซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ในการ ทำขนมถ้วย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมถ้วย	๑. ขั้นตอนการทำ ขนมถ้วย ๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำขนมถ้วย ๓. วิทยากรผู้สอน	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> - การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ในการทำ ขนมถ้วย	๑	๒ ชั่วโมง
				<u>ขั้นปฏิบัติการสอน</u> ๑. อธิบายขั้นตอน การทำขนมถ้วย ๒. วิทยากรสาธิต วิธีการทำขนมถ้วย ๓. ผู้เรียนทำตาม วิทยากร ๔. ผู้เรียนทำได้ ถูกต้องตามที่ วิทยากรสอน		
		๑. เพื่อนำความรู้ไป ประยุกต์ใช้เพื่อสร้าง รายได้ และใช้ใน ชีวิตประจำวัน	๑. แบบสังเกต พฤติกรรม การเรียนรู้ ๒. แบบติดตาม ผู้เรียนหลังจบ หลักสูตร ๑ เดือน	<u>ขั้นประเมินผล</u> ๑. สังเกต พฤติกรรมการเรียน ๒. สอบถามจาก วิทยากร/ผู้เรียน		

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้สอน
๒. วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

- ผลงานถูกต้องตามแบบและเวลาที่วิทยากรสอน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน
- ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน