



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแม่ทา

ความเป็นมา

ตามนโยบายด้านการสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ข้อที่ 4.1 พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้นที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย และกลุ่มอาชีพที่รองรับ Disruptive Technology และข้อที่ 4.3 ยกระดับผลิตภัณท์สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้นส่งเสริมความรู้สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้และมีคุณภาพชีวิตที่ดี ให้มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่ายนั้น

จากการสำรวจสภาพปัญหาในชุมชนอำเภอแม่ทา พบว่าประชากรในอำเภอยังคงมีการว่างงานและตกงาน จากสถานการณ์การระบาดของไวรัสโคโรนา (Covid-19) อีกทั้งยังขาดทักษะในการประกอบอาชีพ ศศช.บ้านแม่สะแงะ ได้เล็งเห็นความสำคัญจึงได้จัดให้มีโครงการส่งเสริมอาชีพระยะสั้น หลักสูตร “ขนมไทยสร้างรายได้” (จำนวน 5 ชั่วโมง) เนื่องจากทางกลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านแม่สะแงะมีความต้องการฝึกฝนทักษะการทำขนมไทย เพื่อสร้างรายได้ และการทำขนมไทยเพื่อใช้ในการจัดเลี้ยงในงานกิจกรรมต่างๆ ในชุมชน ซึ่งจะทำให้ประชาชนเกิดการพัฒนาตนเอง และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตรประจำวันได้อย่างมีความสุข จึงได้ดำเนินการจัดทำโครงการส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพนี้ขึ้นมา

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนฤชนกควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพได้
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

- ☐ ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ☐ ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน 8 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย
 - 2.2 การทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด
 - 2.3 การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. การฝึกปฏิบัติ
4. การประเมิน

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย 2 ชนิด

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		การ ประเมินผล
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1	ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย	1.1 อธิบายความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.3 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2. ต้นทุนการผลิต 1.2. กระบวนการผลิตการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และ วัตถุดิบ	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย และความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย 1.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่องต้นทุนการ ผลิตและการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และ วัตถุดิบ	1 ชั่วโมง	-	- สังเกต - การมีส่วนร่วม
2.	2. ทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย	2.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย ทั้ง 2 ชนิดได้ ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการทำขนมไทย ทั้ง 2 ชนิดได้ถูกต้อง 2.3 บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ขนมไทยได้ถูกต้อง 2.4 บอกขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ขนม ไทยทั้ง 2 ชนิดได้ถูกต้อง	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทยทั้ง 2 ชนิดประกอบด้วย - ขนมข้าวเหนียวแดง 2.2 ขั้นตอนการทำขนมไทยทั้ง 2 ชนิดดังรายการนี้ - ขนมข้าวเหนียวแดง 2.3 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยทั้ง 2 ชนิด 2.4 ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์	2.1 วิทยากรให้ความรู้และสาธิตการทำ ขนมไทยและการบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย - ขนมข้าวเหนียวแดง 2.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะ การทำขนมไทย และการบรรจุภัณฑ์ 2.3 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน		4 ชั่วโมง	- สังเกต - การมีส่วนร่วม
รวม					1 ชม.	4 ชม.	

หมายเหตุ

การจัดการเรียนการสอนแบบออฟไลน์ เนื่องจากไม่พร้อมเรียนออนไลน์และชุมชนมีความปลอดภัยสูง ไม่มีเชื้อโรคไวรัสโคโรนา 2019 แพร่ระบาดในชุมชน

1. ผู้เข้าร่วมโครงการ สวมหน้ากากอนามัย เว้นระยะห่าง
2. ใช้เวลาอบรมไม่เกิน วันละ 3 ชั่วโมง

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายศิลปชัย ปันทะช้าง)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายณัฐวัตร ยาท้วม)

ครูผู้ช่วย

ผู้อำนวยการ

ว่าที่ร้อยตรี

เทอด ทองชัย

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแม่ทา ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอแม่ทา

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้