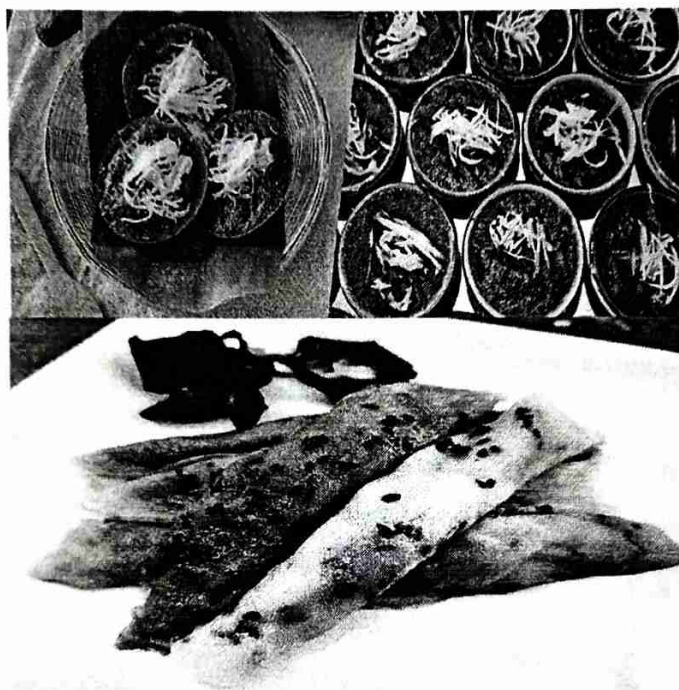


หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ)
หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๑๐ ชั่วโมง



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเวียงหนองล่อง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน
กรมส่งเสริมการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ) หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญ

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายด้านการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมไทยถือเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และที่สำคัญสามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้หลากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่าง ๆ มากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้าน ซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ศก.ตำบลวังผาง จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยขึ้น เพื่อให้ประชาชนทั่วไปที่สนใจได้มีทักษะในการทำขนมไทย และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนในท้องถิ่นให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้เพื่อใช้เป็นอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้
๕. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เป็นการร่วมกันคิด ร่วมกันทำและร่วมพัฒนา ก่อให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชน

๓. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ทักษะในการทำขนมไทย
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้เรียนรู้การนำวัตถุดิบมาทำขนมไทยเพื่อจำหน่าย
๓. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนวิธีการทำขนมไทยได้

๔. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน และการประกอบอาชีพเสริมได้

๕. สามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

๔. เนื้อหาของหลักสูตร

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย
๒. วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย
๓. การทำขนมไทย
๔. การจัดการและการตลาด

๕. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายในการจัดการศึกษามี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ และสนใจที่จะมีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๖. ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรการทำขนมไทย ใช้เวลาเรียน ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

๗. แหล่งเรียนรู้

ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘. การวัดและการประเมินผล ประกอบด้วย

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลจากการปฏิบัติการทำขนมไทย
๓. ชิ้นงาน/ผลงาน

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย
๒. ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยแบบต่าง ๆ ได้
๓. ผู้เรียนสามารถวางแผนการจัดการและการตลาดขนมไทยได้

๑๐. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑.๑ อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๓ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๓.๑ ต้นทุนการผลิต ๑.๓.๒ กระบวนการผลิต การจัดหาวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์	๑.๑ วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๑.๒ วิทยากรให้ความรู้เรื่องต้นทุนการผลิตและการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ	๒ ชั่วโมง	-
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๒.๑ บอกวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยทั้ง ๒ ชนิดได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการทำขนมไทยทั้ง ๒ ชนิดได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยทั้ง ๒ ชนิดได้ถูกต้อง ๒.๔ บอกขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ขนมไทยทั้ง ๒ ชนิดได้ถูกต้อง	๒.๑ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทยทั้ง ๒ ชนิด ประกอบด้วย - ขนมทองม้วนสด - ขนมมันม่วงมะพร้าวอ่อน ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมไทยทั้ง ๒ ชนิด ดังรายการนี้ - ขนมทองม้วนสด - ขนมมันม่วงมะพร้าวอ่อน ๒.๓ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยทั้ง ๒ ชนิด	๒.๑ วิทยากรให้ความรู้และสาธิตการทำขนมไทยทั้ง ๒ ชนิด และการบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย - ขนมทองม้วนสด - ขนมมันม่วงมะพร้าวอ่อน ๒.๒ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะการทำขนมไทย ทั้ง ๒ ชนิด และการบรรจุภัณฑ์	-	๘ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.๔ ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ขนมไทยทั้ง ๒ ชนิด	๒.๓ วิทยาการประเมินผลงานของผู้เรียน		

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การสังเกตจากการมีส่วนร่วม
๓. การสังเกตฝึกทักษะการปฏิบัติ
๔. แบบสอบถามความพึงพอใจ

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

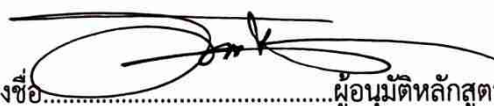
(นายณราวิชญ์ คำมะเข)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายปณตม์ สนศิริ)

ครู

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบ้านโฮ่ง รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเวียงหนองล่อง

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

วันที่ ๘ มกราคม ๒๕๖๗