

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๒ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคำชะอี
๒๕๖๒

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ภายในกรอบเวลา ๒ ปี ที่พัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา ร่้าทัน” เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก “ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำขนมไทย เป็นอาชีพ อย่างหนึ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ การเรียนรู้และอนุรักษ์การทำขนมไทย ให้ประชาชนในชุมชนเป็นผู้สืบทอด รวมทั้งภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชน เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ โดยตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน มีความเข้าใจรากเหง้า ความเป็นวัฒนธรรม แบ่งปัน เกื้อกูลช่วยเหลือซึ่งกันและกัน มีการศึกษาเรียนรู้วิถีการดำรงชีวิต ที่มีมาช้านานบนพื้นฐานของธรรมชาติที่เกี่ยวพันสอดคล้องกันกับวิถีชีวิตชุมชน

หลักการของหลักสูตร

สถานศึกษา จึงเล็งเห็นความสำคัญ ในการพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้มีความมั่นคง อาชีพการทำขนมไทย ให้กับประชาชน ซึ่งสามารถนำความรู้ที่ได้ ไปใช้ในการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชนได้เป็นอย่างดี

จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการทำขนมไทย สามารถนำความรู้ไปในชีวิตประจำวันได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาเรียน

ระยะเวลาเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย ทั้งหมด จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งออกเป็นภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติดังนี้

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างเนื้อหา หลักสูตรทำขนมไทย ประกอบไปด้วยเนื้อหา จำนวน ๔ บทดังนี้

บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทำขนมไทย (๑ ชั่วโมง)

เรื่องที่ ๑ ประวัติความเป็นมาของการทำขนมไทย

เรื่องที่ ๒ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย

เรื่องที่ ๓ รูปแบบการทำขนมไทย เช่น ขนมสังขยาฟักทอง ขนมบัวลอย ฯลฯ

บทที่ ๒ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย (๑ ชั่วโมง)

เรื่องที่ ๑ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย

บทที่ ๓ ขั้นตอนการทำขนมไทย (๓ ชั่วโมง)

เรื่องที่ ๑ ขั้นตอนการทำขนมไทย

- สาธิตและฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะจนเข้าใจเทคนิคและวิธีการของการทำขนมไทย

-ขนมสังขยาฟักทองได้

- ขนมบัวลอย

บทที่ ๔ การบริหารจัดการและการจัดจำหน่าย (๑ ชั่วโมง)

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการทำขนมไทย

เรื่องที่ ๒ การทำบัญชีรายรับ รายจ่าย

เรื่องที่ ๓ คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ เรื่อง การทำขนมไทย
๒. ภาพประกอบ เรื่อง การทำขนมไทย
๓. แผ่นพับ เรื่อง การทำขนมไทย

การวัดและประเมินผล

๑. ตรวจชิ้นงาน/ผลงาน การทำขนมไทย

๒. สอบถามความพึงพอใจ

๓. ภาคทฤษฎี : ภาคปฏิบัติ เท่ากับ ๒๐ : ๘๐ โดยต้องได้คะแนนการประเมินภาคทฤษฎี ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของ คะแนนภาคทฤษฎี หรือ ๑๒ คะแนน และต้องได้คะแนนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ ของคะแนนภาคปฏิบัติ หรือ ๖๐ คะแนนการประเมินผลการฝึกอาชีพให้ประเมินชิ้นงาน และทักษะตามเกณฑ์ในเครื่องมือ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดและผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินและแบบรายงานผลการจบหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

๒. ทะเบียนคุมเกียรติบัตร หรือทะเบียนคุมใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน

๓. เกียรติบัตร หรือใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน ออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมไทย	๑. บอกความเป็นมาของการทำขนมไทย ๒. อธิบายคุณค่า และประโยชน์ของการ การทำขนมไทย ๓. ระบุรูปแบบในการทำขนมไทย	๑. ความเป็นมาของขนมไทย ๒. คุณค่าและประโยชน์ของขนมไทย ๓. รูปแบบของการทำขนมไทย -ขนมสังขยาฟักทอง -ขนมบัวลอย	๑. บรรยาย ๒. ศึกษาจากใบงาน ๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ ๔. ศึกษาจากวีดิทัศน์ Website ๕. แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญา	๑ ชั่วโมง	-
การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำ ขนมไทย	๑. บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมไทย -ขนมสังขยาฟักทอง -ขนมบัวลอย	๑. วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย -ขนมสังขยาฟักทอง เช่น ไข่ กะทิ น้ำตาล แป้งข้าว เจ้า ใบเตย ฯลฯ -ขนมบัวลอย เช่น แป้ง กะทิ น้ำตาล ใบเตย มันม่วง ฯลฯ	๑. ศึกษาจากใบงาน ๓. แบ่งกลุ่มซื้อวัตถุดิบการทำขนมไทย -ขนมสังขยาฟักทอง -ขนมบัวลอย	-	๑ ชั่วโมง
ขั้นตอนการทำขนมไทย -ขนมสังขยาฟักทอง -ขนมบัวลอย	๑. บอกวิธีการเตรียมขนมไทย ๒. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำ ขนมไทย ได้ ๔. เทคนิคและวิธีการของการทำขนมไทย ได้ -ขนมสังขยาฟักทอง -ขนมบัวลอย	ขั้นตอนการทำขนมไทย ๑. ขั้นตอนแรกให้นำวัสดุ อุปกรณ์ที่เตรียมไว้ เช่น ไข่ ๑๐ ฟอง กะทิ ๒ ถ้วย น้ำตาล แป้งข้าวเจ้า ใบเตย ฯลฯ ๒. จากนั้นตีไข่ให้แตก ใส่ น้ำตาล คนให้เข้ากันจน น้ำตาลละลาย ๓. นำกะทิที่เตรียมไว้ ๒ ถ้วยใส่ลงไป คนให้เข้ากัน	๑. ลงมือปฏิบัติ ๒. ศึกษาจากใบงาน ๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ ๔. ศึกษาจากวีดิทัศน์ Website ๕. แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญา ๖. บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้	-	๓ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔. นำฟักทองมาหั่นเป็นชิ้นเล็กขนาดพอประมาณ ใส่ลงไปไข่ที่เตรียมไว้ เทลงในในถาดสำหรับนึ่งขนม นำไปนึ่งในหม้อนึ่ง ทั้งไว้ ๓๐ นาที ๕. พอสุก ยกถาดออก ทิ้งไว้ให้เย็น ตักเสิร์ฟ -ปัญหาที่อาจเกิดจากการฝึกทักษะ การทำขนมไทย			
การบริหารจัดการและ การจัดจำหน่าย	๑. สามารถหาช่องทางทางการจัดจำหน่าย ขนส่งไทยได้ ๒. สามารถทำบัญชีรายรับ รายจ่ายได้ ๓. มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ อาชีพ	๑. ช่องทางการจัดจำหน่ายขนมไทย ๒. การทำบัญชีรายรับ รายจ่าย ๓. คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. บรรยาย ๒. ศึกษาจากใบงาน ๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ ๔. ศึกษาจากวีดิทัศน์ Website ๕. แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญา ๖. บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางสาวจิราภรณ์ แข็งแรง)

ตำแหน่ง ครู กศน. ตำบล

ปฏิบัติหน้าที่ เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางประภาดา อินทยศ)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอคำชะอี

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมเจตน์ สวาครี)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดมุกดาหาร