

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอXXXXX

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☒ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้งการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน) 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี	จำนวน 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้น ในการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงความสำคัญและความรู้ เบื้องต้นในเรื่องของการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)	ความรู้เบื้องต้น ในการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ความสำคัญ และ ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)	30 นาที	-
2	วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวัสดุ อุปกรณ์และสามารถ จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ สำหรับการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน) ได้	วัสดุอุปกรณ์และการจัดเตรียม วัสดุอุปกรณ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)	30 นาที	
3	วิธีการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ ขนมไทย	ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง ,ขนมเปียกปูน)	วิทยากรบอกถึง ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)		9 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		(ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)ได้		สาธิตวิธีการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน) และให้ผู้เรียนลงมือฝึก ปฏิบัติการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน)		

สื่อการเรียนรู้

- 1.วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
- 2.แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

- 1.การสังเกต การสอบถาม
- 2.ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง,ขนมเปียกปูน) หลักสูตร 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 10 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่เวลาเรียน 09.00 น. ถึงเวลา 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 - 09.15 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในเรื่องของการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง)	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง
	09.15 - 09.30 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง)	
	09.30-15.00 น.	- วิทยากรบอกถึง ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง) - สาธิตวิธีการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง) และให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกง)	
	09.00 - 09.15 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในเรื่องของการทำขนมไทย (ขนมเปียกปูน)	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง
	09.15 - 09.30 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมเปียกปูน)	
	09.30 - 15.00 น.	- วิทยากรบอกถึง ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมเปียกปูน) - สาธิตวิธีการทำขนมไทย (ขนมเปียกปูน) และให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (ขนมเปียกปูน)	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม