

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำขนมดอกบัวจำนวน๕ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีขรภูมิ**

**๑. ความเป็นมา**

คนไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบวิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวานสีกลิ่นสวยงามรูปปลั๊กชันชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีที่ ประณีตบรรจงเป็นชนชาวไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนมเครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆเป็นของแจกใน หมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่างๆคนไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยากและหาวัตถุดิบ ได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไปปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านสะดวกซื้อเป็นจำนวน มากและให้ความสนใจขนมไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆคนไทยยังคงเป็นที่นิยมจึงเห็นสมควรที่จะจัด โครงการฝึกอาชีพระยะสั้นวิชาการทำขนมดอกบัว เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำ ขนมดอกบัวและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกบัว

**๒. หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

**๓. จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองชุมชนสังคมและสิ่งแวดล้อมอย่าง
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**๔. เป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการ เพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อยและผู้ขาดโอกาส และ กลุ่มวัยแรงงาน

**๕. ระยะเวลา**

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

๖. รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (การทำขนมดอกบัว)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดการ กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมดอกบัว	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทย</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ส่วนผสมต่างๆของขนมดอกบัว</p> <p>๕. ขั้นตอนการทำขนมดอกบัว</p> <p>๖. วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ</p>	๑	๔

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อการเรียนรู้

๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้

๑.๒ ใบงาน

๑.๓ ใบความรู้

๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

๓. ภูมิปัญญา

๔. สถานประกอบการ

๘. การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

๙. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

๑๐. เอกสารหลักฐานหลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้น พื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางพิชยาภรณ์ อ่อนบ้านแดง)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นางวิไลพร ศรีกุล)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายทรงชัย เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำขนมดอกบัว จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่.....เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
		- ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมดอกบัว ๒.ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกบัว และทิศทางการประกอบอาชีพ	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
		ทักษะการทำขนมดอกบัว ๑. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในขนมดอกบัว ๒. ส่วนผสมของการทำขนมดอกบัว ๓. การเลือกส่วนผสมของขนมดอกบัว ๔. ขั้นตอนและวิธีขนมดอกบัว การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย ๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการขนมดอกบัว ๒. สามารถกำหนดราคาขายของขนมดอกบัว ๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายขนมดอกบัวได้	ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

วันที่...../...../.....