

## แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) จำนวน ๙ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

## ความเป็นมา

ตามที่สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาและภารกิจเร่งด่วน เพื่อขับเคลื่อนการจัดการศึกษาที่มุ่งพัฒนาทักษะทางอาชีพ ส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพและรายได้ รวมทั้งเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยมอบหมายให้สำนักงาน กศน. ดำเนินการส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำวิชาการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) เป็นอาหารที่คู่สำหรับกับข้าวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ งานมงคล และงานพิธีการ วัตถุประสงค์การทำที่กลมกล่อม พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะ ชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ โดยมีการตัดแปลงสูตรปรับเปลี่ยนให้มีความเหมาะสมกับบริบทผู้บริโภค นอกจากนี้ วิชาการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) ยังสามารถทำเป็นอาชีพและสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ ของการประกอบอาชีพการทำวิชาการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) โดยเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ช่วยส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้เรื่องการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) ความหมายของขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) ในโอกาสต่างๆ
๒. เป็นหลักสูตรที่ช่วยส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้เรื่องการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน)
๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาอาชีพเสริมจากการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปพัฒนาสร้างเอกลักษณ์ตนเอง

## จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในเรื่องการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) เพื่อการพัฒนาอาชีพและสามารถสร้างรายได้ให้ตนเอง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้และทักษะที่ได้รับจากการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนมเทียน) นำไปพัฒนาตนเองและสามารถถ่ายทอดความรู้แบบภูมิปัญญาเพื่อให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

/กลุ่มเป้าหมาย...

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

## ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง (ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง)

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้น เรื่องการทำขนม ไทย (ขนมฝักบัว, ขนมเทียน)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ชนิดของวัสดุ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมไทย (ขนมฝักบัว, ขนมเทียน)	- ความรู้เกี่ยวกับ การทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนม เทียน) - การเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	๑. วิทยากรบรรยาย การทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนม เทียน) - การเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและ ผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์ความรู้	๑	๒
๒.	การทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนม เทียน)	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ส่วนผสม ของการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนม เทียน) ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถการการทำ ขนมไทย (ขนมฝักบัว, ขนมเทียน) ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบรรจุการทำ ขนมไทย (ขนมฝักบัว, ขนมเทียน) ในภาชนะ ได้อย่าง เหมาะสม และสวยงาม	การทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนม เทียน) - ส่วนผสมของการ ทำขนมไทย (ขนม ฝักบัว,ขนมเทียน) - ขั้นตอนการทำ ขนมไทย (ขนม ฝักบัว,ขนมเทียน) - การบรรจุการทำ ขนมไทย (ขนม ฝักบัว,ขนมเทียน) ลงในภาชนะ	๑. วิทยากรบรรยาย และสาธิต ขั้นตอน การทำขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนม เทียน) - วิทยากรอธิบาย ส่วนผสมของการทำ ขนมไทย (ขนม ฝักบัว,ขนมเทียน) - วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำขนม ไทย (ขนมฝักบัว, ขนมเทียน) และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การบรรจุขนมไทย (ขนมฝักบัว,ขนม เทียน) ในภาชนะ	๑	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการและการต่อยอดสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขาย และสามารถต่อยอดสินค้า	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การต่อยอดและหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า	๑. วิทยากรบรรยายการคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว, ขนมเทียน) ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว, ขนมเทียน)	๑	๑
รวม					๓	๖
					๙	

#### กระบวนการจัดการเรียนการสอน

๑. การบรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากผู้รู้และวิทยากร

#### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ เรื่องการทำขนมไทย (ขนมฝักบัว, ขนมเทียน)
๒. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### การวัดผลและประเมินผล

๑. สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมของผู้เข้ารับการอบรม
๒. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

#### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

#### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร