

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา/ความสำคัญ

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

หลักสูตรการทำขนมไทย มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมาก เพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพทางเลือกให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริมจากอาชีพหลัก จึงเป็นอาชีพหนึ่งในการเสริมสร้างรายได้ให้แก่ผู้สนใจในอาชีพนี้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์และความเป็นมาของการทำขนมไทย
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำขนมไทย
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพ สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย กำหนดคุณสมบัติกลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม ดังนี้

๑. ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๙ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง



โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนม - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อ วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓	-
๒.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ของการประกอบ อาชีพธุรกิจขนมไทย	- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น) - ความต้องการด้านการตลาด	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมแลกเปลี่ยนความรู้และสรุป	๓	-
๓.	การทำขนม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของขนม ทั้ง ๒ ชนิดได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอนการทำขนมทั้ง ๒ ชนิด ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม ทั้ง ๒ ชนิดได้	๒. การทำขนม จำนวน ๒ ชนิด ประกอบด้วย ขนมต้ม ขนมถั่วแปบ ๒.๑ ส่วนผสมของขนม จำนวน ๒ ชนิด ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม จำนวน ๒ ชนิด	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนม จำนวน ๒ ชนิด ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการ ทำขนม จำนวน ๒ ชนิด	-	๒



		๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำ ขนมหั้ว ๒ ชนิดได้	๒.๓ งบประมาณการทำ ขนมหั้ว จำนวน ๒ ชนิด	๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมหั้ว จำนวน ๒ ชนิด ๔. วิเคราะห์ ประเมินผลการทำงาน ของ ผู้เรียน		
--	--	---	--	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบงาน
๔. ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร์

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น



คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ๑. นายสินะวัตร เศษศรี | ตำแหน่ง ครูชำนาญการ |
| ๒. นางวิมาน คำเลิศ | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นายศิริพงศ์ ระดมสุข | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

๑. นางวิไลลักษณ์ ปิยะไพร

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสินะวัตร เศษศรี)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวปริยรัตน์ พวงนาค)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายโมไนย โรปรีรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอทาบเชิง



แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร วิชาการทำขนมไทย จำนวน ๑๒ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ.

เวลา ถึงเวลา

สถานที่จัด ณ

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๑-๓			<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. วิทยาการบรรยาย ๒. ใบความรู้ ๓. ใบงาน 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. เอกสารใบความรู้ ๒. ใบงาน 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. สังเกต ๒. ใบงาน
๔-๖			<ul style="list-style-type: none"> การประกอบอาชีพการทำขนมสังขยาและขนมชั้น - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมสังขยา และขนมชั้น) - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. วิทยาการบรรยาย ๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. เอกสารใบความรู้ ๒. ใบงาน 	<ul style="list-style-type: none"> ๑. สังเกต ๒. ใบงาน



๗-๑๒			วิธีการทำขนมไทย - ขั้นตอนการทำขนมไทย - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพ - วิธีการทำขนมไทย - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ๓. ลงมือปฏิบัติ	๑. เอกสารใบความรู้ ๒. ใบงาน	๑. สังเกต ๒. ใบงาน
------	--	--	---	---	--------------------------------	-----------------------

ผู้เสนอแผนการสอน

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ

(.....)

วิทยากร

ลงชื่อ

(.....)

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ

(นายสินะวัตร เศษศรี)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ

(นายโมไนย โรปรรัมย์)

ผู้อำนวยการ กศน.กาบเชิง

