

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย จำนวน ๑๐ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม



### ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความ จำเป็นต้อง ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระ หนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็น ขนมที่มีความ เกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระใน การ ทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. เป็นผู้ที่มีความเพียร และอดทน

### ระยะเวลารวม ๑๐ ชั่วโมง

- |            |                 |
|------------|-----------------|
| ภาคทฤษฎี   | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | จำนวน ๗ ชั่วโมง |

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วิชาการทำขนม ไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจ การทำขนมไทย	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย ๒. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย ๓. สูตรของการทำ ขนมไทยชนิด ต่างๆ	๑	-
		๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมไทยชนิดต่างๆได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้	สาธิต/ฝึกปฏิบัติ ๑. การทำขนมถ้วย ๒. การทำวุ้นกะทิใบเตย ๓. การคิดราคาต้นทุนการผลิต	๒	๗

#### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้,
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำขนมไทย
๓. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

#### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้วุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา