

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมครองแครงกรอบ) จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ**

**ความเป็นมา**

กระทรวงศึกษาธิการ ได้มีนโยบายและจุดเน้นประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ๔. การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-skill Up-skill ๔.๗ ส่งเสริม และสนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัย เพื่อการมีงานทำ โดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรทั้งภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถาบันสังคมอื่นและ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำขนมไทย ขนมครองแครงกรอบ ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณ มีรูปร่างของขนมเป็นริ้วตัวป้อม ๆ ในสมัยก่อนจะใช้กบหอยแครงเป็นตัวพิมพ์กดทับแป้งให้เป็นรอยเส้นตามรูปของเปลือกหอย การทำขนมไทย เป็นการสร้างการเรียนรู้และอนุรักษ์ สืบทอด เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับประชาชน จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมไทย(ขนมครองแครงกรอบ) เพื่อเป็นการฝึกฝนและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมไทย(ขนมครองแครงกรอบ)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง

**กลุ่มเป้าหมาย**

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาต ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนจากระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

**ระยะเวลา**

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

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

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ ขนม ทรงเครื่อง กรอบ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำ ขนมทรงเครื่องกรอบ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม ทรงเครื่องกรอบได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ ขนมทรงเครื่องกรอบ - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนม ทรงเครื่องกรอบ - ขั้นตอนการทำขนมทรงเครื่อง กรอบ - วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับการทำ ขนมทรงเครื่องกรอบ	๑	
๒	ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพการ ทำขนม ทรงเครื่อง กรอบ	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ของการประกอบ อาชีพ ธุรกิจขนมทรงเครื่องกรอบ	- ความสำคัญในการทำขนม ทรงเครื่องกรอบ - การวิเคราะห์ความ เป็นไปได้ใน การประกอบ อาชีพการทำขนม ทรงเครื่องกรอบ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการ ทำขนมทรงเครื่องกรอบ - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสัมมนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นและสรุป ความรู้	๑	๑
๓	วิธีการทำ ขนม ทรงเครื่อง กรอบ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการ ทำขนมทรงเครื่องกรอบ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม ทรงเครื่องกรอบได้	- ขั้นตอนการทำขนมทรงเครื่อง กรอบ - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมทรงเครื่องกรอบ - วิธีการทำขนมทรงเครื่องกรอบ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายและ ให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำขนมทรงเครื่อง กรอบ - อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้การทำขนม ทรงเครื่องกรอบ		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				- วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนม ทรงเครื่องกรอบ		
รวม					๒	๔
					๖	

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมทรงเครื่องกรอบ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต  
[https://www.youtube.com/watch?v=C\\_Dr๑Mt๕xck](https://www.youtube.com/watch?v=C_Dr๑Mt๕xck)

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมทรงเครื่องกรอบ
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย(ขนมทรงเครื่องกรอบ) จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัด ..... หมู่ที่.....ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<b>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมทรงเครื่องกรอบ</b> - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมทรงเครื่องกรอบ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมทรงเครื่องกรอบ - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<b>วิธีการทำขนมทรงเครื่องกรอบ</b> - ขั้นตอนการทำขนมทรงเครื่องกรอบ - การบรรจุภัณฑ์ขนมทรงเครื่องกรอบ - การดูแล/การเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....