

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรวิชา การทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด) จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์**

### ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่ หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนา ทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้ง สร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการ ความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด) เนื่องจากเป็นขนมไทย พื้นบ้าน ใช้น้ำตาลในท้องถิ่น และมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการ ทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด) เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม  
คุณธรรม จริยธรรม

### กลุ่มเป้าหมาย

-ประชาชนที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิเช่นกลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พาลาด ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชน นอกกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

### ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๓	ชั่วโมง
	รวม	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ ขนมไทย (ข้าวต้มมัด)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)ได้</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</li> <li>- การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</li> <li>- ส่วนผสมต่างๆของการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- ขั้นตอนการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- วิธีการเก็บรักษา</li> </ul>	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)	๑	๑
๒	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการ ทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญในการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- การลงทุนและ แหล่งทุน</li> <li>- ความต้องการของตลาด</li> <li>- หลักการตลาด</li> <li>- แหล่งเรียนรู้</li> <li>- ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- ความต้องการด้านการตลาด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</li> <li>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้</li> </ul>	๑	๑
๓	วิธีการทำ ขนมไทย (ข้าวต้มมัด)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)ได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- วิธีการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- การดูแล/การเก็บรักษา</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> <li>- ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> <li>- วิทยากรสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)</li> </ul>	๑	๑
<b>รวม</b>					<b>๓</b>	<b>๓</b>

/การจัด.....

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต  
<https://www.youtube.com/watch?v=MkC๓Kc๘KTb๔>

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

