

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรขนมต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ ก่อกำเนิด ภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ใน ท้องถิ่น มาปรุง แต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ที่บ่งบอกว่าคน ไทย มีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตร บรรจง ในรูปลักษณ์ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่า คนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือ เชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สามารถผลิตขนม ออกมาในรูปแบบต่าง ๆ มากมาย ความนิยม ขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่ม ลดน้อยลง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ เล็งเห็นความสำคัญของขนมไทย หลักสูตรการทำขนมต้ม เพื่อ สืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยัง ส่งเสริมอาชีพใน ชุมชนพัฒนาคุณภาพ ชีวิตเพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและ ให้ชุมชนได้มีงานทำจึงได้จัดทำหลักสูตรขนมต้มขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยยึดหลักความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อมของ ผู้เรียน ความหลากหลายความแตกต่างของกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งบูรณาการหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง ได้ตามความเหมาะสม
๒. เป็นหลักสูตร มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่ง วิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มี คุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความต้องการของตลาดออนไลน์

จุดหมายหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง

มี คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพ

ได้ อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น

๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้

๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและความสนใจที่จะประกอบอาชีพ

๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้ เนื้อหา เกี่ยวกับการ ทำขนมต้ม	๑. เพื่อให้มีความรู้ ความ เข้าใจความรู้ พื้นฐานใน การทำขนมต้ม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความคิดสร้างสรรค์ใน การทำขนมต้ม	๑. ความรู้พื้นฐานใน การเลือกวัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมา ทำขนมต้ม ๒. ประโยชน์ของการ ทำขนมต้ม	-วิทยากร ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ ใช้ ในการทำขนมต้ม -การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความคิดเห็นระหว่าง วิทยากรและผู้เรียน	๓๐ นาที	-

๒.ขั้นตอน วิธีการทำขนม ต้ม	๑.การฝึกปฏิบัติ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนม ต้ม	๑.จัดเตรียม อุปกรณ์ การทำขนมต้ม ๒.ขั้นตอนวิธีการ ทำขนมต้ม	-ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอน การทำขนมต้ม -สรุปผลการปฏิบัติงาน		๕
๓.การบริหาร จัดการอาชีพ อย่างมี ประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม	๑.เพื่อให้ผู้เรียน สามารถ คิดราคา ต้นทุนการผลิต ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียน บอก เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการ ขายด้วยช่องทางที่ หลากหลาย	๑.คิดราคาต้นทุน การผลิตขนมต้ม ๒.เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขายด้วย ช่องทางที่ หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและ ร่วมกับผู้เรียน คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนม พื้นบ้าน ๒.วิทยากรให้ความรู้ เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขายทางออนไลน์	๓๐ นาที	
			รวม	๑	๕

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมต้ม
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารแหนมหมูที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครู คศ.๑ |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวจิรพร ภาสตา | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นายสุทธิชัย สืบเทพ | ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|---------------------|-------------|
| ๑.นายวัชร นาคกระแสร | ครูชำนาญการ |
|---------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครู คศ.๑

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอจอมพระ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอจอมพระ
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรวิชาขนมต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	<p>๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมต้ม</p> <p>๒.ประโยชน์ของการทำขนมต้ม</p>	<p>-วิทยากร ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้</p> <p>-การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม ต้ม</p> <p>-การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็น ระหว่างวิทยากร และผู้เรียน</p>	เรียนวันละ ๓ ชม. ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
	<p>๑.การฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมต้ม</p> <p>-หม้อ ,ทัพพี,เตาแก๊ส,ถาด ,แป้งข้าวเหนียว</p> <p>-มะพร้าวอ่อน,เกลือป่น, น้ำตาลปีป ,น้ำเปล่า</p>	<p>ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน</p> <p>-วิทยากรสาธิตการทำขนมต้ม</p> <p>-ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมต้ม</p>	
	<p>๑.การฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมต้ม</p> <p>-หม้อ ,ทัพพี,เตาแก๊ส ,ถาด ,แป้งข้าว เหนียว</p> <p>-มะพร้าวอ่อน,เกลือป่น, น้ำตาลปีป ,น้ำเปล่า</p>	<p>๑.ทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>๒.สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำขนมต้ม เทคนิควิธีการทำให้มีรสชาติอร่อย</p> <p>๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	<p>๑.คิดราคาต้นทุนการผลิตขนมต้ม</p> <p>๒.เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียน คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมพื้นบ้าน ๒.วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการ ขาย ด้วย</p>	

	หลากหลาย	ช่องทางที่หลากหลายเช่นการขายทางออนไลน์	
--	----------	--	--

ลงชื่อ.....วิทยากร
 ()
 วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ทราย
 (.....)
 วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
 (นายวัชร นาคกระแสน์)
 วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)
 วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม