

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
๒๐๒๒

ความเป็นมา

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ ก่อกำเนิด ภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ใน ท้องถิ่น มาปรุง แต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ที่บ่งบอกว่าคน ไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตร บรรจงในรูปปลักษณ์ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือ เชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่าง ๆ มากมาย ความนิยม ขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ เล็งเห็นความสำคัญของขนม ไทย หลักสูตรการทำขนมต้ม เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยัง ส่งเสริมอาชีพใน ชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มี การสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำ จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมต้มขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยยึดหลักความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อมของ ผู้เรียน ความหลากหลายความแตกต่างของกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งบูรณาการหลักปรัชญาคิดเป็นและหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ได้ตามความเหมาะสม

๒. เป็นหลักสูตร มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่ง วิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มี คุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

๓. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความต้องการของตลาดออนไลน์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีค่า

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้ อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ความรู้เนื้อหาเกี่ยวกับการทำขนมต้ม	๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการทำขนมต้ม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมต้ม	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมต้ม ๒. ประโยชน์ของการทำขนมต้ม	- วิทยากร ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมต้ม - การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความเห็นระหว่างวิทยากร และ ผู้เรียน	๓๐ นาที	
๒	๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมต้ม	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมต้ม	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมต้ม ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมต้ม	- ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน - ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมต้ม - สรุปผลการปฏิบัติงาน		๕
๓	๓. การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมต้ม ๒. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมที่บ้าน ๒. วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่นการขายทางออนไลน์	๓๐ นาที	
รวม					๑	๕

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล ได้แก่ วิทยากร

๒. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลงานที่มีคุณภาพ

คณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| ๑. นางสาวดารารุ่ง ภูมมา | ครูชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางธัญลักษณ์ ระดมงาม | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓. นางยุพา คงคาพันธ์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวญาณิพัชญ์ นามวงษา | ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวธิดาภรณ์ บุญชู | ครู กศน.ตำบล |
| ๖. นายวิรากร หมายมี | ครู ครูช. |

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวดารารุ่ง ภูมมา)
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายพิเชษฐ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

