

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมดอกบัว จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ขนมดอกบัว เป็นขนมไทย เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อนและปัจจุบัน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็กๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกบัว ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากในท้องตลาด สามารถทำขายในตลาดหรือในชุมชนของตนเองได้และจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆเช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ โดย ศกร.ตำบลจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมดอกบัว จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการทำขนมไทย และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำขนมดอกบัว เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทคหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ
๔. ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมดอกบัว มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกบัว
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมดอกบัว

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น
๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้
๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว แต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๔	ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างของหลักสูตรการทำขนมดอกบัว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบ อาชีพ การของการทำขนมดอกบัว ๑.๒ บอกความสำคัญคุณค่าและประโยชน์ของขนมดอกบัวได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการการทำขนมดอกบัว ๑.๒ ความสำคัญ คุณค่าของ ประโยชน์ของขนมดอกบัว	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	๑	-
๒	๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำขนมดอกบัวได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และการทำความสะอาดวัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำขนมดอกบัวได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมดอกบัว ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมดอกบัว ๒.๑.๒ การเตรียมส่วนผสมการทำขนมดอกบัว ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกบัว	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำขนมดอกบัว ๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุง ส่วนผสม ๓) ลงมือการผสม ๒.๔ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	-	๒
๓	๓.การบริหารจัดการในอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำขนมดอกบัวได้ ๓.๒ สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อการจัดจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการการทำขนมดอกบัว ๓.๑.๑ การจัดการด้านการตลาด ๓.๑.๒ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๓.๑.๓ การวางแผนเพื่อการจำหน่าย	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ ผู้เรียน ๓.๑.๑ สำรองและศึกษาแห่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ ๓.๑.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้ เรียนศึกษา ๓.๑.๒ การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้ เรียนศึกษา	๑	๒

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมดอกบัว
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำขนมดอกบัวที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน และการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครู
ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายสุคนธ์ ทองศรี)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร การทำขนมดอกบัว จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... ถึงวันที่..... เดือน.....พ.ศ.....

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น. สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	-วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้	เรียนวันละ ๓ ชม.
		ระหว่างผู้เรียนกับวิทยากรในเรื่องการทำขนมดอกบัว	
		- ผู้เรียนศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับความ	
		สำคัญของขนมดอกบัวและประโยชน์คุณค่าทางอาหาร	
		ที่ได้จากขนมดอกบัว	
		-ผู้เรียน ดูวีดิทัศน์ เกี่ยวกับการทำขนมดอกบัว	
		ตัวอย่างการทำขนมดอกบัว	
		-วิทยากรให้ความรู้และฝึกปฏิบัติจริงด้วยตนเอง	
		เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบที่จะนำมาทำขนมดอกบัว	
		วิธีการเตรียมส่วนผสมของการทำขนมดอกบัว	
		เช่น แป้งข้าวเจ้า น้ำอ้อย น้ำตาล ผงฟู กะทิ น้ำมันพืช	
		-ลงมือปฏิบัติจริงในการทำขนมดอกบัว	
		(ขั้นตอนการทำขนมดอกบัว)	
	๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	-วิทยากร/ภูมิปัญญา บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ	เรียนวันละ ๓ ชม.
		เรื่อง การจัดการด้านการตลาด	
		เช่น การวางแผนในการทำขนมดอกบัวเพื่อจำหน่าย	
		-วิทยากร/ภูมิปัญญา ให้ความรู้และสาธิต	
		วิธีการบรรจุหีบห่อ ให้สวยงาม น่าซื้อ	
		นำรับประทาน เป็นจุดสนใจแก่ลูกค้า	
		-ผู้เรียนลงมือฝึกบรรจุหีบห่อขนมดอกบัว	
		-ผู้เรียนฝึกทุกกระบวนการของการทำขนมดอกบัว	
		หลายๆครั้ง เพื่อให้เกิดเทคนิค ความชำนาญ	
		ให้ได้สัดส่วนที่ทำให้ขนมดอกบัวมีรสชาติที่อร่อย	
		และตลาดต้องการ	

ลงชื่อ.....วิทยากร

()

วันที่...../...../.....