

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ(ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)
 วิชาการทำขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น) จำนวน ๙ ชั่วโมง
 ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายในการดำเนินการส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน การฝึกอาชีพ New-skill up-skill และ re-skill โดยมุ่งเน้นที่กลุ่มผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ว่างงาน ผู้อยากเปลี่ยนอาชีพ เช่น หลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพในการส่งเสริมฝึกอาชีพให้แก่กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ กลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง หรือวิชาชีพอื่นๆ ที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ

เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายดังกล่าว ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จึงได้ทำการสำรวจความต้องการทางด้านอาชีพ พบว่าประชาชนในพื้นที่ มีความต้องการฝึกอาชีพทำขนมไทย (ขนมสังขยาและขนมชั้น) เนื่องจากเป็นขนมที่จำหน่ายง่าย คนนิยมรับประทานและมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก สามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมสังขยาและขนมชั้น) เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย และกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง โดยใช้กระบวนการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะ และเป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้จริงเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นด้านเวลาเรียน การจัดการเรียนรู้โดยเน้นบูรณาการเนื้อหาให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต ความแตกต่างของบุคคลและชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน และเทคนิคในการทำขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น)
๓. เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพให้กับผู้เรียน

/กลุ่มเป้าหมาย...

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
๒. ประชาชนผู้สนใจ

ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

รวม จำนวน ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ ขนมไทย (ขนม สังขยา และขนม ชั้น)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำ ขนมสังขยาและขนมชั้น - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม สังขยาและขนมชั้นได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ ขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น) - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ 	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้และฝึกปฏิบัติ	๑	๒
๒	ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ การทำ ขนมไทย (ขนม สังขยา และขนม ชั้น)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ของการประกอบ อาชีพ ธุรกิจขนมไทย 	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น) - ความต้องการด้าน การตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ - สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมแลกเปลี่ยนความรู้ และสรุป 	๑	๒
๓	วิธีการ ทำ ขนม สังขยา และขนม ชั้น	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการ ทำขนมสังขยาและขนมชั้น - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนม สังขยาและขนมชั้นได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนมสังขยาและ ขนมชั้น - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพ - วิธีการทำขนมสังขยาและขนมชั้น - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและ ให้ผู้เรียนศึกษาการทำ ขนมขนมสังขยาและ ขนมชั้น - วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนม สังขยาและขนมชั้น 	๑	๒
รวม					๓	๖

/การจัด...

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากเอกสารสิ่งพิมพ์
๕. ศึกษาจากผู้รู้ หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น
๖. ศึกษาจากอินเทอร์เน็ต

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น)
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
 - <https://food.mthai.com/dessert/๑๓๙๘๐๓.html>
 - <https://youtu.be/๒yjE๓q๓LD๐>
 - <https://www.wongnai.com/recipes/kanom-chan>
 - <https://youtu.be/LBbfykuoC๓Q>
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น)
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นายพรศักดิ์ พลศรี วิชาการทำขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น)

จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๖ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านหนองสลัม หมู่ ๑๕ ตำบลสังขะ อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๔ ธ.ค. ๒๕๖๔	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมสังขยาและขนมชั้น - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมสังขยาและขนมชั้น - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
๑๕ ธ.ค. ๒๕๖๔	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	การประกอบอาชีพการทำขนมสังขยาและขนมชั้น - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมสังขยาและขนมชั้น) - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๒ วัน)
๑๖ ธ.ค. ๒๕๖๔	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	วิธีการทำขนมสังขยาและขนมชั้น - ขั้นตอนการทำขนมสังขยาและขนมชั้น - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพ - วิธีการทำขนมสังขยาและขนมชั้น - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นายพรศักดิ์ พลศรี)

วันที่ ๙ /ธ.ค./๒๕๖๔

