

ชื่อหลักสูตรการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)
จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

แบบ กน.๑๕

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อ แข่งขันได้ ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและ ประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการ เลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ใน การประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ แบบ กศ.ตน.๑๕

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย จำนวน ๓ ชั่วโมง
 ๑. การบริหารจัดการใน การ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย
 ๒. การคิดราคาต้นทุน และ การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน
 ๓. การขาย
 ๔. การส่งเสริมการขาย
๒. ทักษะในการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมไทย จำนวน ๓ ชั่วโมง
 - ๑ การเตรียมอุปกรณ์
 ๒. การฝึกปฏิบัติทำขนม ไทย (ข้าวต้มมัด)
 ๓. การบรรจุภัณฑ์ขนม ไทย

แผนการจัดการเรียนรู้

หลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด) จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันปี/เดือน/	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
.....	๑.ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ	ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นของขนมไทย ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้	๑๐ นาที	-
๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก แหล่งเรียนรู้การ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมไทย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ แบบอย่างการ ประกอบ อาชีพการทำขนมไทย		๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยที่มีขายใน ท้องตลาด -ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น -ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน -ผู้ประสบความสำเร็จในการขาย ขนมไทย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด -ผู้ประกอบการธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบ ความสำเร็จ ๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จาก การศึกษา แหล่ง เรียนรู้	๑๐ นาที	-	
เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจ เลือกประกอบ อาชีพ การ ทำขนมไทย		๔.การตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพทำ ขนมไทยที่ตนเองมี ความ ถนัดและ เป็นความ ต้องการของ ผู้บริโภค	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองในการ ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทย ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	-	

วัน/เดือน/ปี	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๒.การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้ง ร้านค้า ที่เหมาะสมในการค้า ขาย ได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน ๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง ๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน	๓๐ นาที	
	-การคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของ ขนมไทยแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคาต้นทุน ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุนและ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
	-การขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทยได้	การขายขนมไทย	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นในการขายขนมไทย ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	-
	- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทยได้	การส่งเสริมการขาย ๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	-
	๓.ทักษะในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือก ชื่อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมี คุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย อุปกรณ์ -สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	

.....	<p>๑. การฝึกปฏิบัติทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด)</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของ ขนมไทยได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทยได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยได้</p>	<p>๒.การทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด)</p> <p>-ส่วนผสมของขนม</p> <p>-ขั้นตอนการทำขนม</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการ ทำขนม ไทย</p> <p>๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย</p> <p>๓. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทย ของผู้เรียน</p>	-	๒ ชั่วโมง
	<p>๒.การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของ บรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย</p> <p>๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุ ขนมไทยได้</p>	<p>๓.บรรจุภัณฑ์ขนมไทย</p> <p>-ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>-วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย</p> <p>-การบรรจุขนมไทย</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการ บรรจุ ภัณฑ์ขนมไทย</p> <p>๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมไทย</p> <p>๓. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมไทย ของผู้เรียน</p>	-	๑ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑..การบรรยาย
- ๒.การสาธิต ทดลอง.
- ๓.การฝึกปฏิบัติ.

สื่อการเรียนรู้

- ๑.ใบความรู้ / ศึกษาจากเอกสาร.
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น / วิทยากร / ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน.

การวัดและประเมินผล

- ๑ การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและ.จบหลักสูตร
- ๒ การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง.

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

- ๑ มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒ มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓ มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย ๕ ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- ๑ หลักฐานการประเมินผล
- ๒ วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
- ๓ ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

