

ชื่อหลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน ๑๔ ชั่วโมง

ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม

ความเป็นมา

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

หลักสูตรการทำขนมไทย มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมากเพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพทางเลือกให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริมจากอาชีพหลัก จึงเป็นอาชีพหนึ่งในการเสริมสร้างรายได้ให้แก่ผู้สนใจในอาชีพนี้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์และความเป็นมาของการทำขนมไทย
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำขนมไทย
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจวิชาชีพ/ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำขนมไทย ประกอบด้วยเนื้อหา ๒ เรื่อง จำนวน ๑๔ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๑. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม</p> <p>- การเตรียมอุปกรณ์</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	๑	-
<p>๒. การทำขนม</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนม ทั้ง ๔ชนิดได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมทั้ง ๔ ชนิดได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทั้ง ๔ ชนิดได้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมทั้ง ๔ ชนิดได้</p>	<p>๒. การทำขนม จำนวน ๔ ชนิด ประกอบด้วย ขนมตะโก้ ขนมต้ม ขนมชั้น ขนมถั่วแปบ</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของขนม จำนวน ๔ ชนิด</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม จำนวน ๔ ชนิด</p> <p>๒.๓ งบประมาณการทำขนม จำนวน ๔ ชนิด</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนม จำนวน ๔ ชนิด</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนม จำนวน ๔ ชนิด</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนม จำนวน ๔ ชนิด</p> <p>๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมของผู้เรียน</p>	-	๑๓

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร

๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบงาน
๔. ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลักจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. วุฒิปัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

