

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ**

**ความเป็นมา**

ขนมชั้นและวุ้นกะทิ เป็นขนมไทย เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อนและปัจจุบัน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็กๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมชั้นและวุ้นกะทิ ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆ เช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ โดย กศน.ตำบลจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการทำขนมไทย และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

**หลักการของหลักสูตร**

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำขนมไทย เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทกิจกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเยี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ
๔. ดำเนินตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

**จุดหมายหลักสูตร**

หลักสูตรขนมไทย มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

**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

**รายละเอียดโครงสร้างของหลักสูตรการทำขนมไทย**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการของการทำขนมไทยได้ ๑.๒ บอกความสำคัญ คุณค่าและประโยชน์ของขนมไทยได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพ การของการทำขนมไทย ๑.๒ ความสำคัญคุณค่าของ ประโยชน์ของขนมไทย	๑.๑ วิทยากรมอบหมายผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรร่วมกับผู้เรียนร่วมวิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ	๑	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบส่วนผสม และการทำ ความสะอาดวัตถุดิบได้	๒.๑ <sup>ขั้น</sup> ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นและวุ้นกะทิ ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมชั้นและวุ้นกะทิ ๒.๑.๒ การเตรียมส่วนผสมการทำขนมชั้นและวุ้นกะทิ	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ เล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำขนมชั้นและวุ้นกะทิ	-	๔

		2.3 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำขนมไทยได้	๒.๑.๓ การทำความเข้าใจเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพการขนมชั้นและวันกะทิ	๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุง ส่วนผสม ๓) ลงมือการผสม ๒.๔ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
๓	๓.การบริหารจัดการในอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำวันกะทิและขนมชั้นได้ ๓.๒สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อการจัดจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการการทำขนมวันกะทิและขนมชั้น ๓.๑.๑ การจัดการด้านการตลาด ๓.๑.๒ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๓.๑.๓ การวางแผนเพื่อการจำหน่าย	๑ วิทยากรบรรยาย - การบริหารจัดการการผลิต -การบริหารจัดการการตลาด - การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์	๑	

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ

ครูผู้ช่วย

๒.นางพนาวรรณ ชินานา

ครู กศน.ตำบล

๓.นางสาวภาพิมล ชูสกุล

ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

๑.นายวัชร นาคกระแสร

ครูชำนาญการ

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชาชนมไทย จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน .....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการของ การทำชนมไทย</p> <p>๑.๒ ความสำคัญ คุณค่า ของ ประโยชน์ของชนม ไทย</p>	<p>๑.๑ วิทยาการมอบหมายผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิทยาการร่วมกับผู้เรียนร่วม วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	<p>๓.๑ การบริหารจัดการ การทำชนมวันกะทิและ ชนมชั้น</p> <p>๓.๑.๑ การจัดการการ ด้านการตลาด</p> <p>๓.๑.๒ การออกแบบ บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๑.๓ การวางแผนเพื่อ การจำหน่าย</p>	<p>๑ วิทยาการบรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบริหารจัดการผลิต</li> <li>- การบริหารจัดการการตลาด</li> <li>- การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์</li> </ul>	
วันที่..... เวลา.....	๒.๑ ชั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการชนม ไทย	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การเตรียมการ ประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

	๒.๑.๑ การคัดเลือก วัตถุประสงค์ในการทำขนมไทย ๒.๑.๒ การเตรียม ส่วนผสมการทำขนม ไทย ๒.๑.๓ การทำความ สะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวกับ ทักษะการประกอบอาชีพ การขนมไทย	๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ เล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำขนมไทย ๒) การคำนวณอัตราส่วน เครื่องปรุง ส่วนผสม ๓) ลงมือการผสม ๒.๔ วัดและประเมินผลตาม หลักสูตรกำหนด	
--	--	---	--

ลงชื่อ.....วิทยากร  
 ( )  
 วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช  
 ( )  
 วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
 ( นายวัชระ นาคกระแสน์ )  
 วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
 ( นางประดับศรี แก้วประเสริฐ )  
 วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม