

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง  
หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม  
\*\*\*\*\*

ความเป็นมา

ความเป็นมา สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงาน ปลัดกระทรวง ศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่ มีอาชีพหรือผู้ที่มี อาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมี ความสำคัญมาก เพราะ จะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะใน การประกอบอาชีพ เป็นการ แก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน การ พัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎี เพื่อเป็นการ ตอบสนอง ๑๒ ภารกิจ “เร่งด่วน” ที่จะต้อง “จับต้องได้” ภายใน ๖ เดือน ของท่านเลขาธิการ กศน. “คน สำราญ งานสำเร็จ” ข้อที่ ๘ ส่งเสริมการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ “Re-Skill Up-Skill” และออก ใบรับรองความรู้ความสามารถ และ ข้อที่ ๙ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมกับทุกภาคีเครือข่ายและภาคเอกชนใน การ ฝึกอาชีพและส่งเสริมการตลาด เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์/สินค้า กศน.ขยายช่องทางการจำหน่าย จาก ข้อมูลดังกล่าว กศน.หนองอียอ อำเภอสนม จังหวัดสุรินทร์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย เพื่อฝึก อาชีพให้กับประชาชน สร้างรายได้ให้กับผู้ที่ไม่มอาชีพ หรือผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ ไป ใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้างอาชีพโดยสร้างความร่วมมือกับภาคเอกชน และภาคส่วนอื่นๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้มากขึ้น โดยประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ในรูปแบบ ต่างๆ

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพธุรกิจการทำขนมไทยเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และ เท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

## จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำขนมไทยมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทย

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

## กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมไทย จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพ	๑. สามารถอธิบายบอกความสำคัญ ของการประกอบอาชีพได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	๑. ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย ๒.๑ ความต้องการของตลาด ๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน ๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย	๑. ศึกษาข้อมูลจากโทรศัพท์มือถือ ศึกษาข้อมูลจาก อินเทอร์เน็ต เว็บไซต์ต่างๆ ดู Youtube พร้อม รับฟังบรรยายข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้จากวิทยากร สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการ จัดตั้งกลุ่ม ๔. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ การการค้า ขนมไทย ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละ พื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ใน ชุมชน	๒๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. กระบวนการ การทำขนม ถ้วย	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อ วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำขนมไทยได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอนการทำขนมไทยได้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย ได้</p> <p>๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ งบประมาณในการทำขนมไทย</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำขนมไทย</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำขนมไทย</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๒. การทำขนมไทย</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนม ถ้วย</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมไทย</p> <p>๒.๓ งบประมาณการทำขนม ถ้วย</p>	<p>๑. ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ศึกษาข้อมูลจากโทรศัพท์มือถือ ศึกษา ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต เว็บไซต์ต่างๆ ดู Youtube วิ ท ย า ก ร ฎ ม ิ ป ญ ญา ชุม ช น เกี่ยวกับ เรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การ เตรียมวัตถุดิบ</p> <p>๓. จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบ อาชีพ</p> <p>๔. ฝึกทักษะการทำขนมไทย</p> <p>๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย</p> <p>๖. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๗. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้รับจากวิทยากร</p> <p>๘. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำ ขนมไทย</p> <p>๙. ผู้เรียนฝึกการทำขนมไทย</p> <p>๑๐. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทย ของผู้เรียน</p>	๒๐ นาที	๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจ / การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเล ที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้า ขายได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและ สวยงามได้</p>	<p>๑. ความสำคัญของการเลือก ที่ตั้ง</p> <p>๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเล ที่ตั้ง</p> <p>๓. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากโทรศัพท์มือถือ ศึกษาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต เว็บไซต์ต่างๆ ดู Youtube และวิทยากรบรรยายให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่องการเลือกทำเลที่ตั้ง ร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขาย</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและ ตกแต่ง หน้าร้าน</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>๔. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นร่วมกัน</p> <p>๕. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	๒๐ นาที	

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทย
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ