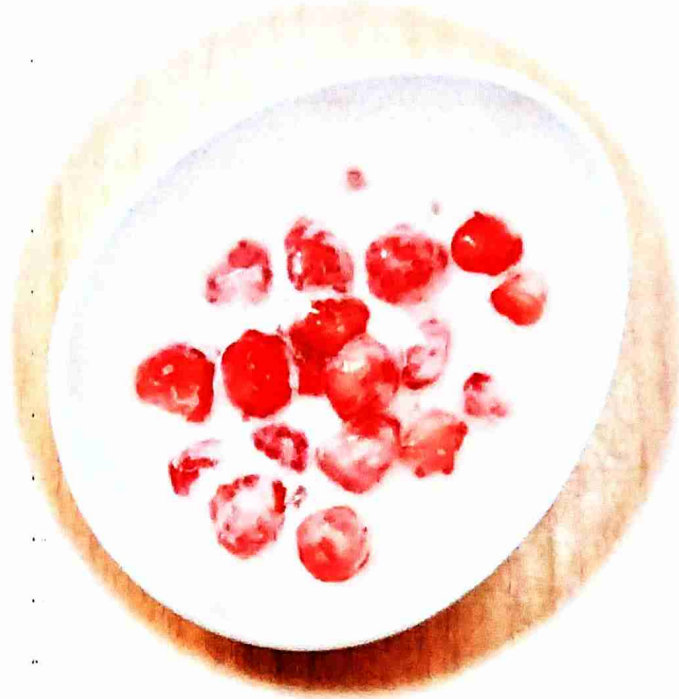




หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ



วิชา การทำขนมไทย

หลักสูตรวิชาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย


กรมส่งเสริมการเรียนรู้

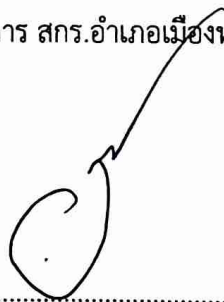
หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้และวิธีการทำขนมไทย ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชนและการตลาด เพื่อสร้างโอกาสในการเรียนรู้ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากร ครูอาสาฯ ครูศูนย์การเรียนรู้ตำบล บรรณารักษ์ และเจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวจิววรรณ กรมวังก้อน)
บรรณารักษ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวรุชณา อินทร์มา)
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเจริญ สอนคำหาญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการทำขนมไทย
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย
●●●●●●●●●●

ความเป็นมา

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย คือ มีความละเอียดอ่อน ประณีต ในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ซึ่งในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างาน ทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน เป็นต้น ผู้คิดค้นขึ้นมาคือ มารี่ กิมมาร์ เดอ ปีนา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาวชาวโปรตุเกส ขนมไทยนั้นนอกจากจะเป็นขนมทานเล่นแล้ว ยังเป็นทางเลือกอีกทางในการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่นให้มีรายได้

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบอาชีพที่มั่นคง
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
3. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ และทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ พัฒนาคุณภาพชีวิต

สอดคล้องกับความพร้อมความต้องการ ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเองในท้องถิ่นและสังคม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบอาชีพที่มั่นคง
3. เพื่อส่งเสริมให้นำพืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำมาทำน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อเพิ่มมูลค่าได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้นในรูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทย และความต้องการของตลาด	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำขนมไทย	- อธิบาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำขนมไทย	2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.1 วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย - มั่นแกว - แป้งมัน - กะทิ - น้ำตาล - น้ำเปล่า - น้ำมะพร้าว - เกลือ - ชนุน - สีผสมอาหาร (สีแดง)	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
3. ขั้นตอนการทำขนมไทย	3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะสามารถในการทำขนมไทย และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้	3. ขั้นตอนการทำขนมไทย 3.1 นำมันแกวมานำไปลอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นเล็กๆพอดีนำไปล้างน้ำให้สะอาด 3.2 นำสีผสมอาหารมาผสมในน้ำ แล้วนำมันแกวไปแช่ไว้ให้เป็นสีแดง ประมาณ 30 นาที 3.3 จากนั้นนำมันแกวมาคลุกกับแป้งมัน	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3.3 ต้มน้ำให้เดือดแล้วนำมันแกวที่คลุกแป้งมันไปต้มให้สุกจนมันแกวเป็นลักษณะสีใสแล้วตักขึ้นพักไว้</p> <p>3.4 นำน้ำกะทิมาต้มผสมน้ำเปล่า กับน้ำมะพร้าว แล้วใส่น้ำตาลทรายลงไปตามรสชาติหวานที่ชอบ แล้วใส่เกลือตามลงไปนิดหน่อยเพื่อตัดหวาน</p> <p>3.5 ใส่นุ่นลงไปต้ม แล้วก็นำมันแกวที่ต้มจนใสใส่ลงไป ตั้งไฟอ่อน รอ 10 นาที เสร็จ</p>			
4. การบรรจุภัณฑ์	4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	<p>4. วิธีการบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุขนมไทยในกล่อง บรรจุภัณฑ์ ให้สวยงาม ดึงดูดความสนใจ 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	1	1
5. การจัดการและการตลาด	5. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การขาย ประชาสัมพันธ์ และการต่อยอดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	<p>5. การจัดการและการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์ - การต่อยอดรสชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	-	1
6. สรุป อภิปราย	<p>1. อภิปราย แลกเปลี่ยน</p> <p>2. สรุป ประเมินความรู้ความเข้าใจ</p> <p>3. ชักถาม ตอบข้อสงสัย</p>		<ul style="list-style-type: none"> - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 	1	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VDO การทำน้ำดื่มสมุนไพร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน