

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะ ความรู้และวิธีการทำขนมไทย ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมชุมชน และการตลาดสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตร ในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการ อนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ฝึกอบรมประชาชนต่อไป

ลงชื่อ.....*ภรภัท*.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวภรภัทร์ มาลาอบ)

ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ.....*อรุณ*.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวอรุณ อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....*เจริญ*.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการทำขนมไทย
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ตามนโยบายยุทธศาสตร์และจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ 2567 ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 2.1. เร่งรัดดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อยกระดับทักษะอาชีพของประชาชนผู้มีแรงงาน ข้อ 2.2 พัฒนาทักษะให้ประชาชนเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกชุมชนเพื่อการมีงานทำหลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำขนมไทย โดยเป็นการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้ชุมชนอยู่อย่างพอประมาณไม่ฟุ่มเฟือยและดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ

หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทยและความต้องการของตลาด 2.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำขนมไทย	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำขนมไทย 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-
3.ขั้นตอนการทำขนมไทย	3.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะสามารถ (การทำขนมไทย)และนำไปประกอบอาชีพได้	3. วัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย - แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม - แป้งข้าวโพด 1 ทัพพี - ผีอก หั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย ขั้นตอนการทำขนมไทย - เตรียมผีอก โดยนำผีอกไปนึ่ง ประมาณ 10 นาที - เตรียมแป้งตะโก้ โดยตั้งหม้อ ใช้ไฟอ่อน จากนั้นใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และน้ำเปล่า ลงไปกวน - ปรงรสด้วยน้ำตาล กวนไปเรื่อย ๆ จนเนื้อแป้ง เป็นเหมือนหนืด - จากนั้นใส่ผีอกลงไปผสมกับแป้ง กวนให้ผีอกกระจายทั่วแป้ง - เตรียมกะทิ สำหรับราดตะโก้ โดยผสมหัวกะทิ หางกะทิ น้ำตาล เกลือ แป้งข้าวโพด และแป้งมัน ผสม	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	5

		<p>ให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน</p> <ul style="list-style-type: none"> - จากนั้นนำไปตุ๋น คือ นำหม้อต้มน้ำ จากนั้น นำหม้อที่ผสมกะทิ ลงในหม้อน้ำร้อน ให้หม้อกะทิได้รับความร้อนจากน้ำเดือด กวนกะทิไปเรื่อย ๆ ให้เนื้อกะทิเป็นหนืด เหนียว 			
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุน้ำพริก ทรงเครื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	-	1
5.สรุป อภิปรายผล	<p>1สรุป อภิปรายแลกเปลี่ยน</p> <p>2.ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ</p> <p>3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย</p>		<ul style="list-style-type: none"> - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 	1	-

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	10 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	8 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต / ฝึกปฏิบัติ
3. การศึกษาดูงาน

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอตามที่กำหนดความสำเร็จของการปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย 2 ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน