

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมสับดง จำนวน 5 ชั่วโมง

.....

ความเป็นมา

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธี ที่ ประณีตบรรจง ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาล สำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่ เป็น ขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ขนมบัวลอย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาสวยงาม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงามขนมไทยดั้งเดิม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูล บริบท ของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดภายใน ชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ
3. จัดกระบวนการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึก ทักษะ จากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริม การเรียนรู้ การ ประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภท วัตถุดิบ และเทคนิคการทำขนมไทยชนิดต่างๆ (เช่น ขนมสับดง ,ขนมกล้วย, ขนมชั้น, ขนมไทยประยุกต์).
2. สามารถเลือก ใช้ เตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม.
3. ปฏิบัติการทำขนมไทยได้อย่างมีคุณภาพ รสชาติถูกต้อง และมีความสวยงาม.
4. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสิ่งแวดล้อม เห็นคุณค่าและอนุรักษ์ภูมิ ปัญญาขนมไทย

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาจำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของ การทำขนมสับดงา	อธิบายความ เป็นมา	ความเป็นมาของ การ ทำขนมสับดงา	วิทยาการอธิบาย ความเป็นมาของ ขนมสับดงา	10 นาที	
2.	วัสดุอุปกรณ์และ การเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และ เลือกใช้ ได้ อย่างเหมาะสม	1. วิทยาการอธิบาย อุปกรณ์ในการทำขนม สับดงา 2. วิทยาการอธิบาย วัสดุที่ใช้ ประกอบการ ทำขนมสับดงา	วัสดุ อุปกรณ์และ การเลือกใช้	10 นาที	
3.	ขั้นตอนการทำ ทำ ขนมสับดงา	อธิบายขั้นตอน การทำขนม สับดงา	ขั้นตอนการทำขนม สับดงา	วิทยาการอธิบาย การเตรียม ส่วนผสมและ ขั้นตอนการทำ ขนมสับดงา	10 นาที	
4.	การปฏิบัติการทำ ขนมสับดงา	ปฏิบัติการทำ ขนมสับดงาได้	การปฏิบัติการทำ ขนมสับดงา	1. วิทยาการสาธิต วิธีการทำ ขนม สับดงา และผู้เรียน ลงมือปฏิบัติ 2. วิทยาการและ ผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5.	การจัดการหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	จัดหาหรือจัดทำ การบรรจุหีบห่อ ได้ อย่างเหมาะสม	การจัดการหรือจัดทำ การบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการ จัดทำ/ จัดหาและ เทคนิคของการทำ บรรจุหีบห่อ 2. ตัวอย่างการบรรจุหีบห่อ	20 นาที	
6.	ช่องทางการจัดการ การตลาดของการ ทำขนมสับดงา	อธิบายช่องทางการจัดการ การตลาด ของขนมสับดงา	ช่องทางการตลาด ของการทำขนม สับดงา	1. วิทยากรแจกใบ ความรู้ให้ ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกัน อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับช่องทางการ จัดการ การตลาด	10 นาที	
รวมจำนวนชั่วโมง					1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้เรื่อง ขนมสับดงา
2. รูปภาพ
3. สื่อออนไลน์

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม
2. ชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....