แบบ พต.3

หลักสูตร ฝึกอบรมการทำขนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ขนมไทย หัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรมที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืนความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอมแสดงให้เห็นว่า คนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนม ออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมขนมซองตามห้างร้านซุปเปอร์มาเก็ตทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ดังนั้น งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นการรวมกลุ่มอาชีพของประชาชนในการทำขนมไทยโดยยึดหลักการจัดการศึกษาที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต เน้นชุมชนเป็นฐานจัดการเรียนรู้ที่เน้นกระบวนการมีส่วนร่วม เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยและประสบการณ์ในการประกอบอาชีพตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ไปปรับใช้และพัฒนาอาชีพให้มีอยู่ มีกิน มีความเข้มแข็งและมั่นคงในการประกอบอาชีพที่ส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างต่อเนื่อง และส่งผลต่อการพัฒนาชุมชนและสังคมมีความเข้มแข็ง ยั่งยืน และเป็นชุมชนสังคมแห่งการเรียนรู้อย่างแท้จริง

หลักการของหลักสูตร

1. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง

2.การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรม ฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมาย ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ทราบความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
2. เพื่ออธิบายขั้นตอนการทำขนมไทยได้
3. เพื่อลงมือปฏิบัติการทำขนมไทยได้
4. เพื่อเป็นการสืบทอดและเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำขนมไทยให้คงอยู่ในท้องถิ่นต่อไป

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	6	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1.ความเป็นมาของการทำขนมไทย	1.อธิบาย ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.ความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ สถาน ประกอบการ สื่อ ของจริงภูมิ ปัญญาในชุมชน	30 นาที	
2	2.วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2.สามารถ อธิบายการคัดเลือกวัสดุในการทำขนมไทยได้	2.การเตรียม วัสดุ อุปกรณ์และส่วนประกอบในการทำขนมไทย	2.วิทยากร/ ภูมิปัญญา ตรวจสอบ ผลงาน ผลการเรียนรู้และให้ข้อเสนอแนะ	30 นาที	30 นาที
3	3.ขั้นตอนการทำขนมไทย การสาธิต/การฝึกปฏิบัติ(การทำขนมไข่หงส์ และขนมเม็ดขนุน)	3.อธิบายขั้นตอนการทำขนมไทย(การทำขนมไข่หงส์และขนมเม็ดขนุน)	3.ขั้นตอนการทำขนมไทย(การทำขนมไข่หงส์และขนมเม็ดขนุน)	3.ฝึกสาธิต/ปฏิบัติ วิทยากร อธิบายการเตรียมอุปกรณ์ และขั้นตอนการทำขนมไทย(การทำขนมไข่หงส์และขนมเม็ดขนุน)	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง
4	4.การคิดต้นทุนกำไรจากการทำขนมไทย	4.คิดต้นทุนกำไรการจำหน่ายขนมไทย	4.การคำนวณต้นทุนกำไร	4.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุนกำไร/ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุนกำไร	30 นาที	30 นาที
5	5.ช่องทางการจัดการตลาดของการจำหน่ายขนมไทย	5.อธิบายช่องทางการจัดการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	5.ช่องทางการตลาดของการจำหน่ายขนมไทย	5.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
4. แหล่งเรียนรู้ชุมชน

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตจากพฤติกรรมการมีส่วนร่วม การซักถาม และการบันทึกผลการเรียนรู้
2. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
3. แบบติดตามผู้เรียน (แบบ พต.20)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์ การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....) (.....)

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)