

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตร “การทำขนมไทย” จำนวน 40 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เรารับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและ ไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้าน การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและ ครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้าง ขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่ พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีกลิ่นสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง เพื่อให้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ให้กับประชาชนในชุมชนจึงจัดทำ หลักสูตร การทำขนมไทยขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการ ของประชาชน ในชุมชนโดยมุ่งเน้น ให้ผู้เรียนสามารถนำวัสดุรอบตัวมาใช้เพื่อประกอบอาชีพให้เกิด รายได้

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไทย สามารถเลือกวัตถุดิบในการทำขนมไทยได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการ ประกอบอาชีพและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

หลักสูตรวิชาชีพ การทำขนมไทย ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 40 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 35 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำขนมไทย	อธิบายความเป็นมาของการทำขนมไทย	ความเป็นมาของการทำการทำขนมไทย	วิทยาการอธิบายความเป็นมาของความเป็นมาของการทำขนมไทย	30 นาที	-
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1.วิทยาการอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมไทย 2.วิทยาการอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมไทย	30 นาที	-
3	ขั้นตอนการทำขนมไทย	อธิบายขั้นตอนการทำขนมไทย	ขั้นตอนการทำขนมไทย	วิทยาการอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมไทย	30 นาที	-
4	การปฏิบัติการทำขนมไทย	สามารถปฏิบัติการทำขนมไทย	การปฏิบัติการทำขนมไทย	1.วิทยาการสาธิตการทำขนมไทยและ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย - บัวลอยแพนซี - ขนมเปียกปูนหลากสี - ขนมกล้วยสาวน้อย - ขนมผัก เขียวพระอินทร์	2 ชั่วโมง	35 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				2.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
5	คุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมไทย	อธิบายโภชนาการการทำขนมไทยได้	คุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมไทย	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมไทย 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมไทย 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้	30 นาที	-
6	การจัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์	สามารถจัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสมได้	การจัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุภัณฑ์	30 นาที	-
7	ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำขนมไทย	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำขนมไทยต่างๆได้	ช่องทางการตลาดของการทำขนมไทย	1.วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา

4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม และจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....