

หลักสูตรการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง (อพ 3029)

จำนวน 6 ชั่วโมง/ชนิด

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมกลุ่มอาชีพ ฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย ผู้พลัด และผู้ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะ สั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่า เพิ่มสินค้า และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-Based Development) โดยใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career - Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่ม อาชีพ คือ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพ

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธี ที่ประณีตบรรจง ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาล สำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควรแต่ปัจจุบัน สามารถทำรับประทานได้ไม่เฉพาะเทศกาลหรือวาระสำคัญ และยังมีการทำเป็นอาชีพสร้างรายได้ โดยการทำ จำหน่ายในตลาด รั้วบ้านเป็นอาหารว่างในการจัดประชุม อบรม สัมมนาต่าง ๆ หรือเปิดร้านขายอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ ตอบสนองความต้องการของ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ ความเข้าใจฝึกปฏิบัติตาม และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เกิด ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน เป็นช่อง ทางการประกอบอาชีพและการมีงานทำ สร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้ทั้งภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการลงมือปฏิบัติจริง และนำความรู้ ทักษะที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
- 2.เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักความสอดคล้องกับความต้องการและความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย เป็นไปตาม สภาพบริบทชุมชนและสังคม
- 3.จัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยยึดหลักความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อม ของผู้เรียน ความหลากหลายตามความแตกต่างของกลุ่มเป้าหมาย

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง

2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ และสามารถเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกตัดสินใจในการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง อย่างมีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพหรือต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง/ชนมแต่ละชนิด แบ่งเป็น

- | | |
|------------|-----------------|
| ภาคทฤษฎี | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | จำนวน 5 ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง 20 นาที
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง
 - 2.2 ขั้นตอนการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง
 - ขนมดอกเก้งดวน
 - ขนมบ้าบิ่น
 - ขนมทองม้วน
 - ทองพับ
 - ถังแตก
 - ทองม้วนสด
 - ขนมรังผึ้ง
 - ฯลฯ
 - 2.3 การบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการอาชีพ จำนวน 20 นาที

- 3.1.การคิดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า
- 3.2. การนำความรู้ไปประกอบอาชีพ
- 3.3. แหล่งจำหน่าย
- 3.4. คุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย/แลกเปลี่ยนความรู้
2. การสาธิต /การทดลอง/การฝึกปฏิบัติ
3. ศึกษาจากเอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
4. ศึกษาจากวิทยากร

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ใบความรู้
3. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หมายเหตุ : จำนวน 6 ชั่วโมง/ขนมแต่ละชนิด

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง จำนวน 6 ชั่วโมง/ขนมแต่ละชนิด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง 2. สามารถตัดสินใจในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง	1. วิทยากรนำเสนอช่องทางประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง ประโยชน์และความสำคัญ 2. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนวิเคราะห์ตนเอง ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง 3. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง 4. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทย ประเภทอบและผิง 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง ได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย ประเภทอบและผิง ได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ประเภทอบและผิง 7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย ประเภทอบและผิง ได้	2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง 2.2 การทำขนมไทย ประเภทอบและผิง - ขนมดอกคำءวน - ขนมบ้าบิ่น - ขนมทองม้วน - ทองพับ - ถังแตก - ทองม้วนสด - ขนมรังผึ้ง - ฯลฯ 2.3 การบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย - การบรรจุขนมไทย ประเภทอบและผิง	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง 2. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย ประเภทอบและผิง - ขนมดอกคำءวน - ขนมบ้าบิ่น - ขนมทองม้วน - ทองพับ - ถังแตก - ทองม้วนสด - ขนมรังผึ้ง - ฯลฯ 4. วิทยากรอธิบาย สาธิตให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	20 นาที	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการอาชีพ	1.ผู้เรียนสามารถคำนวณค่าใช้จ่ายต้นทุน กำไร ได้ 2. ผู้เรียนสามารถวางแผนการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิงและการความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้	1.การคิดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า 2. การนำความรู้ไปประกอบอาชีพ 3. แหล่งจำหน่าย 4. คุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรอธิบายวิธีการคิดต้นทุน ค่าใช้จ่าย กำไรในการทำขนมไทย ประเภทยอบและผิง 2. วิทยากรแนะนำแหล่งจำหน่าย 3. วิทยากรบรรยายคุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ	20 นาที	