

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำทัมทิมกรอบ จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป แต่แฝงไปด้วย ความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำ กัน ทุกๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดทำหลักสูตรขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยขึ้น

เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และเป็นการสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำทัมทิมกรอบ สามารถนำมาปรับใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎีจำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติจำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ลำดับ	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำทัชทิมกรอบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำทัชทิมกรอบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบในการทำทัชทิมกรอบ	๑.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำทัชทิมกรอบ ๒.การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำทัชทิมกรอบ	๑. วิทยากร บรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำทัชทิมกรอบ ๒. วิทยากร บรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ ส่วนผสมของการทำทัชทิมกรอบ ๓.ให้ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สันทนาการ แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น	๑ ชั่วโมง	-	๑ ชั่วโมง
๒	ขั้นตอนการทำทัชทิมกรอบ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำปลา ทรวงเครื่อง	ขั้นตอนและวิธีการทำทัชทิมกรอบ	๑. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนและวิธีการทำทัชทิมกรอบ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยากร ๓.วิทยากร ประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	-	๓ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยากร บรรยายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

ลำดับ	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ ร่วมกับวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
รวม					๒ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง	๖ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำปลาสามสมุนไพรม
๒. เว็บไซต์ ที่มาของการทำปลาสามสมุนไพรม
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
๒. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....หลักสูตร.....หลักสูตรการทำทับทิมกรอบ.....จำนวน.....๖.....ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี /เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น	๑.ความรู้เบื้องต้นและความ เป็นมาในการทำทับทิมกรอบ ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการ ทำทับทิมกรอบ	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เบื้องต้นในการทำทับทิมกรอบ ๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำทับทิม กรอบ ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำทับทิม กรอบ	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการ ทำทับทิมกรอบ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยาการ ๓. วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติ ของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิต เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยาการ	
	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้า ผ่าน ช่องทางออนไลน์	๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้ เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่าย สินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยาการ	

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 ()
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....