

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย(ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม) จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ**

**ความเป็นมา**

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่ หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนา ทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้ง สร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการ ความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จึงได้สำรวจความต้องการทางด้าน อาชีพของประชาชนในพื้นที่ มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม เนื่องจากเป็นขนมที่นิยม รับประทานกันอย่างแพร่หลายและมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำ หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย(ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม)ขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็น แนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพที่ สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรม จริยธรรม

**กลุ่มเป้าหมาย**

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

**ระยะเวลา**

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ ขนม นางเล็ดน้ำ แดงโม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เกี่ยวกับการเลือกซื้อ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม นางเล็ดน้ำแดงโม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนม นางเล็ดน้ำแดงโม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนม นางเล็ดน้ำแดงโม ๕. ขั้นตอนการทำขนมนางเล็ดน้ำ แดงโม ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับการทำขนม นางเล็ดน้ำแดงโม	๑	
๒	ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพการ ทำขนม นางเล็ดน้ำ แดงโม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจขนมขนมนางเล็ดน้ำ แดงโม	๑. ความสำคัญในการทำขนม นางเล็ดน้ำแดงโม ๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำขนม นางเล็ดน้ำแดงโม - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำ ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม - ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อ นำข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นและสรุปความรู้	๑	๑
๓	วิธีการทำ ขนม นางเล็ดน้ำ แดงโม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และ ส่วนผสมในการทำขนม นางเล็ดน้ำแดงโม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม ได้	๑. ขั้นตอนการทำขนมนางเล็ดน้ำ แดงโม ๒. ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม ๓. วิธีการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม ๔. การดูแล/การเก็บรักษา ๕. การบรรจุภัณฑ์ ๖. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายและให้ ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่ เกี่ยวกับการทำขนมนางเล็ด น้ำแดงโม - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม - วิทยากรบรรยายพร้อม สาธิต และให้ ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม		๓
<b>รวม</b>					๒	๔
					๖	

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต  
<https://www.youtube.com/watch?v=lRRR๖Tke-Uk>

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมนางเล็ดน้ำแดงโม) จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัด ..... หมู่ที่.....ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<b>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม</b> - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม - การบริหารต้นทุน	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<b>วิธีการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม</b> - ขั้นตอนการทำขนมนางเล็ดน้ำแดงโม - การบรรจุผลิตภัณฑ์ - การดูแล/การเก็บรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....