แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรการทำขนมไทย (วุ้นกะทิ , ขนมต้ม)
จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบสำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำกัน ทุก ๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง มั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม ๑๐ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ การทำวุ้นกะทิ จำนวน ๔ ชั่วโมง

๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ

๑.๒ ส่วนผสมของวุ้นกะทิ

๑.๓ ขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ

๑.๔ วิธีเก็บรักษาวุ้นกะทิ

เรื่องที่ ๒ การทำขนมต้ม จำนวน ๔ ชั่วโมง

๒.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม

๒.๓ ส่วนผสมของขนมต้ม

๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมต้ม

๒.๕ วิธีเก็บรักษาขนมต้ม

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า จานวน ๒ ชั่วโมง

๓.๑ การกำหนดราคาขาย

๓.๒ การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า

๓.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย วุ้นกะทิ/ขนมต้ม

๒. ฟังการบรรยายให้ความรู้

๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/แผ่นพับ/ใบความรู้

๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

๕. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง

๖. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร

๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้

๓. ใบความรู้ / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ ๑ วุ้นกะทิ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำวุ้นกะทิ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำวุ้นกะทิ ๔.เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาวุ้นกะทิ	๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ ๒.ส่วนผสมของวุ้นกะทิ ๓.ขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ ๔.วิธีเก็บรักษาวุ้นกะทิ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ ๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ ๒.การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำวุ้นกะทิ ๓.ส่วนผสมของวุ้นกะทิ ๔.ขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ ๕.วิธีเก็บรักษาวุ้นกะทิ		๔
เรื่องที่ ๒ การทำขนมต้ม	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมต้ม ๓.เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำขนมต้ม ๔เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาขนมต้ม	๑.ความรู้เบ้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม ๒.ส่วนผสมของขนมต้ม ๓.ขั้นตอนการทำขนมต้ม ๔.วิธีเก็บรักษาขนมต้ม	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี ๑..ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม ๒.การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมต้ม ๓.ส่วนผสมของขนมต้ม ๔.ขั้นตอนการทำขนมต้ม ๕.วิธีเก็บรักษาขนมต้ม		๔
เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการการขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า	๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า	๑ การกำหนดราคาขาย ๒ การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า ๓. การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี ๑ การกำหนดราคาขาย ๒ การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า ๓. การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า	๒	

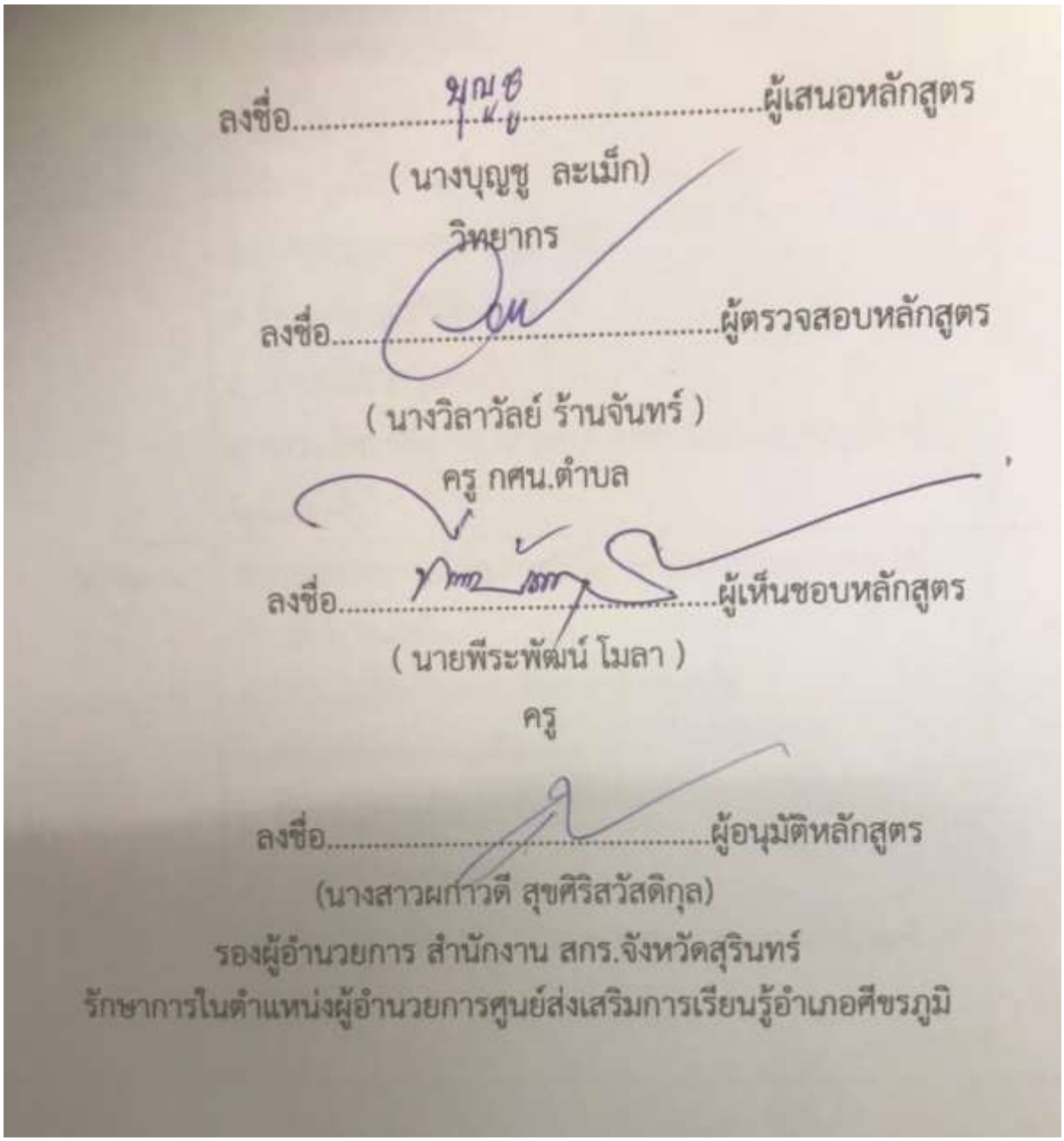
การวัดผลประเมินผลการเรียน

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนและการมีส่วนร่วม

๒. ผลงาน (ชิ้นงาน)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้รับการฝึกอบรม ได้ผ่านการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง ได้นำความรู้ที่ได้ไปสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานได้



แบบ กศ.ตน.12

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตร การทำขนมไทย (วุ้นกะทิ , ขนมต้ม) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี เรื่องที่ ๑ วุ้นกะทิ ๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ ๒.ส่วนผสมของการทำวุ้นกะทิ ๓.ขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ ๔.วิธีเก็บรักษาวุ้นกะทิ ๕.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า	จำนวน ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ เรื่องที่ ๒ ขนมต้ม ๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม ๒.ส่วนผสมของขนมต้ม ๓.ขั้นตอนการทำขนมต้ม ๔.วิธีเก็บรักษาขนมต้ม ๕.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า	จำนวน ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)