

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไทย(สาขุไส้หมู,ขนมเทียน) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา/ความสำคัญ

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มี ความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน หลักสูตรการทำขนมไทยมีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมากเพราะเป็นการ ส่งเสริมอาชีพทางเลือกให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริมจากอาชีพหลัก จึงเป็นอาชีพหนึ่งในการ เสริมสร้างรายได้ให้แก่ผู้สนใจในอาชีพนี้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์และความเป็นมาของการทำขนมไทย
 ๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย
 ๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำขนมไทย
 ๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ กลุ่มเป้าหมาย หลักสูตรการประกอบอาชีพ
- สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย กำหนด

คุณสมบัติกลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม ดังนี้

๑. ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๗ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนม - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมไทย ๑.๒ งบประมาณในการ จัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่าย วัสดุ อุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจาก ใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนม ๒. วิทยากรอธิบาย และสาธิต เกี่ยวกับ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนม ๓. ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุป ความรู้	๑	-
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	- เพื่อให้ผู้เรียน บอกความสำคัญ ใน การประกอบ อาชีพ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ของการประกอบ อาชีพ ธุรกิจขนมไทย - ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ - การวิเคราะห์ความ เป็นไป ได้ใน การประกอบ อาชีพ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย (ขนมสังขยา และขนมชั้น) - ความต้องการด้าน การตลาด	๑. ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบ อาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน ๒. ผู้เรียนและ วิทยากร ร่วม แลกเปลี่ยนความรู้ และสรุป	๑	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอก ส่วนผสมของขนม ทั้ง ๒ ชนิด ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอก ขั้นตอนการทำขนมทั้ง ๒ ชนิด ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ ขนม ทั้ง ๒ ชนิดได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการ ทำ ขนมทั้ง ๒ ชนิดได้	๒. การทำขนม จำนวน ๒ ชนิด ประกอบด้วย ขนม ต้ม ขนมถั่วแปบ ๒.๑ ส่วนผสมของขนม จำนวน ๒ ชนิด ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม จำนวน ๒ ชนิด ๒.๓ งบประมาณการทำ ขนม จำนวน ๒ ชนิด	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจาก ใบความรู้ เรื่องการทำขนม จำนวน ๒ ชนิด ๒. วิทยากรอธิบาย และสาธิต เกี่ยวกับ การ ทำขนม จำนวน ๒ ชนิด ๓. ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำขนม จำนวน ๒ ชนิด ๔. วิทยากร ประเมินผลการทำ ขนมของ ผู้เรียน	๘	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบงาน
๔. ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ชลนารถ ผู้นำเสนอหลักสูตร
(นางชลนารถ สาทิพย์จันทร์)
วิทยากร

ลงชื่อ..... [Signature] ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพีระพัฒน์ โมลลา)
ครู

ลงชื่อ..... [Signature] ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวผกาวดี สุขศิริสวัสดิกุล)
รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดสุรินทร์
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศีขรภูมิ