

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊ป/ขนมวุ้นกะทิ)

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี**ความเป็นมา**

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละ ชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ใน รูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่ สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำ กัน ทุกๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดโครงการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง ปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 การทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำตาล จำนวน 4 ชั่วโมง

- 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำตาล
- 1.2 ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั๊บน้ำตาล
- 1.3 ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊บน้ำตาล
- 1.4 วิธีเก็บรักษาขนมกะหรี่ปั๊บน้ำตาล

เรื่องที่ 2 การทำขนมวุ้นกะทิ จำนวน 4 ชั่วโมง

- 2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมวุ้นกะทิ
- 2.2 ส่วนผสมของขนมวุ้นกะทิ
- 2.3 ขั้นตอนการทำขนมวุ้นกะทิ
- 2.4 วิธีเก็บรักษาขนมวุ้นกะทิ

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1 การกำหนดราคาขาย
- 3.2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า
- 3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมกะหรี่ปั๊บน้ำตาล /ขนมวุ้นกะทิ
2. ฟังการบรรยายให้ความรู้
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/แผ่นพับ/ใบความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. ทำใบงาน
6. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
7. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน
4. ใบความรู้
5. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจินท์ญาณ์ทิป ใจกล้า)

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวลี ธราวุธ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั้ว/ขนมวุ้นกะทิ) จำนวน 10 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 1 การ ทำขนม กะหรี่ปั้ว	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนม กะหรี่ปั้ว</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำขนม กะหรี่ปั้ว</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึง วิธีการทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บ รักษาขนมกะหรี่ปั้ว</p>	<p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนม กะหรี่ปั้ว</p> <p>2. ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>3. ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>4. วิธีเก็บรักษาขนมกะหรี่ปั้ว</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>3. ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>4. ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>5. วิธีเก็บรักษาขนมกะหรี่ปั้ว</p> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อม บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	1	3
เรื่องที่ 2 การ ทำขนมวุ้น กะทิ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนม วุ้นกะทิ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำขนม วุ้นกะทิ</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึง วิธีการทำขนมวุ้นกะทิ</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บ รักษาขนมวุ้นกะทิ</p>	<p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนม วุ้นกะทิ</p> <p>2. ส่วนผสมของขนมวุ้นกะทิ</p> <p>3. ขั้นตอนการทำขนมวุ้นกะทิ</p> <p>4. วิธีเก็บรักษาขนมวุ้นกะทิ</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมวุ้นกะทิ</p> <p>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมวุ้นกะทิ</p> <p>3. ส่วนผสมของขนมวุ้นกะทิ</p> <p>4. ขั้นตอนการทำขนมวุ้นกะทิ</p> <p>5. วิธีเก็บรักษาขนมวุ้นกะทิ</p> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อม บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการการขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	<p>1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย</p> <p>2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้</p> <p>3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</p>	<p>1 การกำหนดราคาขาย</p> <p>2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>1 การกำหนดราคาขาย</p> <p>2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</p>	1	1

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมกะหรี่ปั๊ป/ขนมวุ้นกะทิ) จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ 1 การทำขนมกะหรี่ปั๊ป</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊ป 2.ส่วนผสมของขนมกะหรี่ปั๊ป 3.ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป 4.วิธีเก็บรักษาขนมกะหรี่ปั๊ป 5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง
.....	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ 2 การทำขนมวุ้นกะทิ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมวุ้นกะทิ 2.ส่วนผสมของขนมวุ้นกะทิ 3.ขั้นตอนการทำขนมวุ้นกะทิ 4.วิธีเก็บรักษาขนมวุ้นกะทิ 5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

()