

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่องการเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญา ของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่ สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมร การศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุก กลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำขนมต้ม เนื่องจาก ขนมต้มเป็นขนมโบราณตั้งแต่สมัยสุโขทัย นำเข้ามาพร้อมกับศาสนาพราหมณ์ และลัทธิความเชื่อใน เรื่องของเทพเจ้า ซึ่งในสมัยนั้นขนมต้มจะถูกนำไปใช้ในพิธีบรวงสรวง สักขะ ไหว้ครุ และเป็นขนมไหว้ สักขะที่ลือชื่อทั้งหลาย ด้วยเหตุที่มีความเชื่อกันว่า ขนมต้มเป็นขนมที่องค์พระพิฆเนศวรทรงโปรดมากที่สุด ถึงขนาดที่กินจนท้องแตกก็ยกอบเอาขนมที่หกละอยู่ที่ยพื้นกลับเขาท้องอีกครั้งด้วยความเสียดาย ขนมต้มจึง เหมือนเป็นขนมที่ใช้ถวายต่อองค์พระพิฆเนศวร เพื่อขอพรจากพระองค์ท่าน ให้ทำกิจการงานต่าง ๆ ประสบผลสำเร็จ ไม่มีอุปสรรคอะไรมาขัดขวางนั่นเอง ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย อำเภอสังขะ จึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมต้ม เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการ ประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการทำขนมต้ม การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และสร้างชิ้นงานให้มี คุณภาพ สวยงาม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของภาครัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาด โอกาส 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	ความรู้ เนื้อหา เกี่ยวกับการ ทำขนมต้ม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานในการ ทำขนมต้ม	๑. ความรู้พื้นฐานในการ เลือกวัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่ นำมาทำขนมต้ม ๒. ประโยชน์ของการทำขนม ต้ม	- วิทยากร ให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมต้ม - การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความคิดเห็นระหว่าง วิทยากรและผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	
๒	ขั้นตอน วิธีการทำ ขนมต้ม	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมต้ม	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำ ขนมต้ม ๒. ขั้นตอนวิธีการทำไส้ขนม ต้ม	- ฝึกปฏิบัติออกแบบ ชิ้นงาน - ฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนมต้ม		๒ ชั่วโมง
๓	การบริหาร จัดการอาชีพ อย่างมี ประสิทธิภาพ และมี คุณธรรม	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดราคาต้นทุน การผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอก เทคนิค กลยุทธ์วิธีการ ขาย ด้วยช่องทางที่ หลากหลาย	๑. ขั้นตอนวิธีการทำขนมต้ม ๒. คิดราคาต้นทุนการผลิต ขนมต้ม ๓. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและ เรียนรู้กับผู้เรียน คิด ราคาต้นทุนการผลิตขนม ต้มด้วยไส้ต่าง ๆ ๒. วิทยากรให้ความรู้ เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการ ขายด้วยช่องทางที่ หลากหลาย เช่น การ ขายออนไลน์ การออก ร้านในชุมชน และการ วางขายทั่วไป	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑. บรรยายให้ความรู้
- ๒. สาธิต
- ๓. ฝึกปฏิบัติ
- ๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการอบรม เรื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมต้ม
๒. ใบงาน เรื่อง การคิดต้นทุนสินค้า การคำนวณต้นทุนการผลิต
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง ขนมต้มใบเตยมะพร้าวอ่อน สูตรโบราณ

<https://www.youtube.com/watch?v=WwWDtHpDf๑๐>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการขนมเทียน จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

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

สถานที่จัดการเรียน หมู่ที่ ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมต้ม</p> <p>๒. ประโยชน์ของการทำขนมต้ม</p>	<p>๑. วิทยาการให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากเอกสารประกอบอบรม เรื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมต้ม</p> <p>- ความเชื่อในการใช้ขนมต้มในงานพิธีการ พิธีกรรม และประเพณี ต่าง ๆ</p> <p>- ใส้ขนมต้มแบบโบราณ และ ใส้ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมต้มแบบต่าง ๆ ตามสมัยนิยม</p> <p>- การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมต้ม</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
		<p>๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมต้ม</p> <p>- หม้อ ทัพพี เต้าแก๊ส ถาด กระทะ ซึ่งนั่งขนม ถ้วยวัด ตวง มะพร้าวทึนทึก น้ำตาล น้ำ</p> <p>๒. ขั้นตอนวิธีการทำใส้ขนมต้ม</p>	<p>สาธิตและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมการทำขนมต้ม</p> <p>- จัดเตรียม/ทำความสะอาด หม้อ ทัพพี เต้าแก๊ส ถาด กระทะ ถ้วยวัด ตวงแป้ง</p> <p>- หลักการเลือกมะพร้าวทึนทึก การชูดมะพร้าว</p> <p>- การจัดเตรียมใส้ขนมต้ม การพักใส้ไว้สำหรับห่อขนมต้ม</p> <p>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๑. ขั้นตอนวิธีการทำขนมต้ม</p> <p>๒. คิรราคาต้นทุนการผลิตขนมต้ม</p> <p>๓. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย</p>	<p>สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมต้ม</p> <p>- วิทยาการสาธิต การตวงแป้ง การผสมแป้ง นวดแป้ง ปั้นแป้ง วิธีการขั้นตอนการห่อใส้ขนมต้ม</p> <p>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการตามขั้นตอนการทำขนมต้ม โดยมีวิทยากรกำกับให้คำแนะนำและตรวจสอบชิ้นงานขนมต้ม</p> <p>- วิทยาการสาธิตการต้มขนมต้ม การคลุกขนมต้มกับมะพร้าวอ่อนเสิร์ฟ</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			<ul style="list-style-type: none"> - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการต้มขนมต้ม การคลุกขนมต้มกับมะพร้าวก่อนเสิร์ฟ โดยมีวิทยากรกำกับให้คำแนะนำ - วิทยากรตรวจสอบชิ้นงานขนมต้มเมื่อสุก - วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียน คำนวณต้นทุนการทำขนมต้ม - วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขายออนไลน์ การออกร้านในชุมชน และการวางขายทั่วไป - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่/...../.....