

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรวิชาการทำอาหารขนมไทย จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร

ความเป็นมา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนครให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้พลัดและผู้ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา(Area- based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career- Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up-skill skill และ New Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยขึ้น

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อจัดสอนอาชีพให้แก่ประชาชนกลุ่มเป้าหมายมีทักษะ มีความรู้และความเข้าใจ การทำขนมไทย สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว ต้องการนำไปประกอบอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จัดกิจกรรมเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นใน การทำขนมไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความ เข้าใจ เกี่ยวกับการ การทำขนมไทย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความ เข้าใจ ในการ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ การทำ ขนมไทย	๑.ความรู้เบื้องต้น และความ เป็นมาใน การ ทำขนมไทย ๒.การเลือก วัสดุ/ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ที่ใช้เป็น ส่วนผสมใน การทำขนมไทย	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เบื้องต้นในการทำขนมไทย ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของ การทำขนมไทย ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากร ร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น	๓ ชั่วโมง		๓ ชั่วโมง
๒	ขั้นตอนการทำ ขนมไทย -การทำขนมชั้น และการทำขนม หม้อแกง	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนม ชั้นและขนม หม้อแกงได้	ขั้นตอนและวิธีการ ทำขนมชั้นและ ขนมหม้อแกง	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและ วิธีการทำขนมชั้นและขนมหม้อ แกง ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยากร ๓.วิทยากรประเมินผลการ ฝึก ปฏิบัติของผู้เรียน		๓ ชั่วโมง	
๓	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความ เข้าใจมีทักษะ ในการบรรจุ ภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์	๑.วิทยากรบรรยายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยากร		๓ ชั่วโมง	

๔.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	๑ ชม.		
รวม					๔ ชั่วโมง	๖ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำขนมชั้นและขนมหม้อแกง
๒. เว็บไซต์ที่มาของการทำขนมชั้นและขนมหม้อแกง
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
๒. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕

กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ระดับ
อำเภอ เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบ จากคณะกรรมการ สถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางจิราพร ศรีกุล)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายอนุสิทธิ์ กาบภิรมย์)
กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์