

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง
หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมชั้น) จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ความเป็นมา

การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น 1) ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ ภารกิจต่อเนื่อง ข้อ 1 ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ การจัดการศึกษาต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนความต้องการและศักยภาพของพื้นที่ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีหนึ่งอาชีพเด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่าง ๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่าง ๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยมจึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

1.หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

3.กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

4.ระยะเวลา

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา 2 วัน เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ เรียนรู้ด้วยตนเอง ศึกษาจากเอกสารและฝึกปฏิบัติจริง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

ที่	รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	วิชาการทำขนมไทย (ขนมชั้น) จำนวน 6 ชั่วโมง	1.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ธุรกิจ การทำขนมไทย	1. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย 2. ความรู้เกี่ยวกับการเลือก ใช้อัตุดุอุปกรณ์การทำขนมไทย 3. สูตรของการทำขนมไทย	1	-
		1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือก ใช้อัตุดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมไทยได้ 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ได้	สาธิต/ฝึกปฏิบัติ 1. การทำขนมชั้น	-	4
		-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้		1	-

5. แหล่งเรียนรู้

1. ศึกษาเพิ่มเติมจากหนังสือ
2. เรียนรู้จากแหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ศึกษาจากสื่อ website

6. การวัดและการประเมินผล วิธีประเมินผล ประกอบด้วย

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลจากการปฏิบัติ
3. การประเมินผลโดยการชิม

7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะรับ

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย
2. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติและเกิดทักษะในการทำขนมไทยได้

8. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา 3 เรื่อง

1. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย / ความรู้เกี่ยวกับการเลือก/ซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำขนมไทย/สูตรของการทำขนมไทยจำนวน 1 ชั่วโมง
2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ จำนวน 4 ชั่วโมง
3. การคิดราคาต้นทุนการผลิต จำนวน 1 ชั่วโมง

9. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. เข้าเรียนอย่างน้อยร้อยละ 80
2. สามารถปฏิบัติงานตามเกณฑ์ได้

10. เอกสารหลักฐาน การผ่านการฝึกอบรม / การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 โดยสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

