

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง  
หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมโดนัทจิ๋ว) จำนวน 6 ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอหัวยราช

## ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ยึดว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทน โดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

## 1. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง 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 (โดนัทจิ๋ว) จำนวน 6 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจ การทำขนมไทย	1. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย 2. ความรู้เกี่ยวกับการเลือก ใช้อุปกรณ์การทำขนมไทย 3. สูตรของการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ	1	-
		1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือก ใช้อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมไทยได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ได้	สาธิต/ฝึกปฏิบัติ 1. การทำขนมไทย (โดนัทจิ๋ว)	-	4
		- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้		1	-

5. แหล่งเรียนรู้

- 1.ศึกษาเพิ่มเติมจากหนังสือ
- 2.เรียนรู้จากแหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 3.ศึกษาจากสื่อ website

#### 6. การวัดและการประเมินผล วิธีผลประเมินผล ประกอบด้วย

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

#### 7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะรับ

- 1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย
- 2.ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติและเกิดทักษะในการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ ได้

#### 8. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา 3 เรื่อง

1. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย /ความรู้เกี่ยวกับการเลือก/ซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำขนมไทย/สูตรของการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ จำนวน 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

