

หลักสูตร การทำขนมทองพับ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์



ความเป็นมา

ขนมทองพับมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสัน สวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ ญาติมิตรและเทศกาลต่างๆ ขนมทองพับสามารถทำรับประทานเองได้ เพราะเป็นขนมที่ทำ ไม่ยากและ หาวัตถุดิบได้ ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่ทำจำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัด โครงการ การทำขนมทองพับ เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมทองพับและมีทักษะในการ ประกอบอาชีพการทำขนมทองพับ

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง

จุดมุ่งหมาย

ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำขนมทองพับ และประกอบอาชีพอย่างมีคุณธรรม สามารถประกอบอาชีพ เลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

- 1.ผู้ที่ไม่มีความรู้
- 2.ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมทองพับ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการ เลือกซื้อวัตถุดิบ ที่ใช้ในการทำขนมทองพับ 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมทองพับได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมทองพับ 2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ 3. การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ 4. ส่วนผสมต่างๆของ ขนมทองพับ 5. ขั้นตอนการทำขนมทองพับ 6. วิธีการเก็บรักษา 	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้และ ฝึกปฏิบัติ	1	4

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
2. วัสดุจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ