

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 3 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิด ภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาปรุง แต่งเป็นของหวานได้หลากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณะตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะแต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆมากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาร์เก็ตทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสังเห็นความสำคัญของขนมไทย เพื่อสืบทอด และอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มี การสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย สำนักงาน กศน.ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง ซึ่งเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มี งานทำจึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทยขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำขนมไทย และเห็นคุณค่าของขนมไทย
2. เพื่อพัฒนาให้ประชาชนเกิดความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมไข่หงษ์	1.บอกวัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมไข่หงษ์ได้	วัสดุ/อุปกรณ์ การทำขนมไข่หงษ์	วิทยากร บรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษา จากวัสดุ/อุปกรณ์จริง เรียนรู้ทฤษฎีควบคู่กับการ ปฏิบัติจริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	30 นาที	
2	เครื่องปรุง อัตราส่วนการทำขนมไข่หงษ์	2. บอกเครื่องปรุง อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมไข่หงษ์	- เครื่องปรุง อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมไข่หงษ์	วิทยากร บรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษา จากวัสดุ/อุปกรณ์จริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	30 นาที	
3	การทำขนมไข่หงษ์	3. บอกวิธีการทำขนมไข่หงษ์ตามลำดับขั้นตอน และสามารถทำขนมไข่หงษ์ได้	การทำขนมไข่หงษ์	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		1 ชั่วโมง 30 นาที
4	การปั้นขนมไข่หงษ์	4.สามารถปั้นขนมไข่หงษ์ได้	การปั้นขนมไข่หงษ์	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		๑ ชั่วโมง
5	การทอดขนมไข่หงษ์	5.สามารถทอดขนมไข่หงษ์ได้	การทอดขนมไข่หงษ์	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		๑ ชั่วโมง
6	การบรรจุกล่อง/เทคนิคการขาย	6.สามารถบอกวิธีการบรรจุกล่อง และเทคนิคการขายได้	การบรรจุกล่อง/การตกแต่งเพื่อการขาย	วิทยากรบรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		30 นาที
				รวม	1	4

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อบุคคล/วิทยากร
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. วัสดุฝึกอบรม

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางลิปกร ไยรัมย์)

ครู กศน.ตำบลบ้านปรือ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางนุจรีย์ ส่องสพ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. นางนุจรีย์ ส่องสพ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| 2. นางสาวแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ |
| 3. นายศุภกานต์ อุปสาร | ครูอาสาสมัครฯ |
| 4. นายวุฒิชัย สุภาพ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|--|--------------|
| 1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล 11 ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ | |
| 2. นางชมภู สัตตารัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นางลิปิกร ไยรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |

ผู้พิมพ์

- | | |
|-------------------|--------------|
| นางลิปิกร ไยรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
|-------------------|--------------|