

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมเบ็อง)

๑. ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มี ความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนด ภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนา คนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก สวนใหญ่จะประกอบ อาชีพทางการเกษตร คือ ปลูกอ้อย ข้าว มันสำปะหลัง รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทาง การเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญา ท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุง ส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชนมีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมี ประสิทธิภาพ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย (การทำขนมเบ็อง) ให้กลุ่มเป้าหมายมี ทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

๓. วัตถุประสงค์

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ ถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของขนมไทยได้
๒. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการผลิตได้
๓. กลุ่มเป้าหมายสามารถผสมแป้งและจัดทำไส้ขนมต่างๆได้
๔. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. กลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ
๒. กลุ่มเป้าหมายผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมเบื้อง) ใช้เวลาเรียน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

๑. การเลือกวัตถุดิบการทำขนมเบื้อง จำนวน ๑ ชั่วโมง

- การทำขนมเบื้อง
- เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ
- วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำขนมเบื้อง
- สูตรของการทำขนมเบื้อง

๒. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำขนมเบื้อง จำนวน ๑ ชั่วโมง

๓. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ

๗. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต
๓. วัตถุดิบในการทำ

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ทักษะความสามารถในการปฏิบัติ
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

๙. เงื่อนไขการฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๑๐. หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา