

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมเทียน) จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิด

ภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาปรุง แต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ที่บ่งบอกว่าคนไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณะตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน ที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือ เชิงศิลปะแต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆมากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ตทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสังเห็นความสำคัญของขนมไทย เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มี การสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย สำนักงาน กศน.ศูนย์การศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง ซึ่งเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มี งานทำจึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทยขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และ ทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
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	การทำขนมเทียน	1.บอกวัสดุ/อุปกรณ์ การทำขนมเทียนได้	วัสดุ/อุปกรณ์ การทำขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษา จากวัสดุ/อุปกรณ์จริง เรียนรู้ทฤษฎีควบคู่กับการ ปฏิบัติจริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	30 นาที	
2	เครื่องปรุงอัตราส่วนการทำไส้ขนมเทียน	2. บอกเครื่องปรุงอัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำไส้ขนมเทียน	- เครื่องปรุงอัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำไส้ขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษา จากวัสดุ/อุปกรณ์จริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	30 นาที	
3	การทำไส้ขนมเทียน	3. บอกวิธีการทำไส้ขนมเทียนตามลำดับขั้นตอน และสามารถทำไส้ขนมเทียนได้	การทำไส้ขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	1 ชั่วโมง 30 นาที	
4	การห่อขนมเทียน	4.สามารถห่อขนมเทียนได้	การห่อขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		๑ ชั่วโมง
5	การนึ่งขนมเทียน	5.สามารถนึ่งขนมเทียนได้	การนึ่งขนมเทียน	วิทยากร บรรยายและสาธิต ให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		๑ ชั่วโมง

6	การบรรจุกล่อง/ เทคนิคการขาย	6.สามารถบอก วิธีการ บรรจุกล่อง และเทคนิค การ ขายได้	การบรรจุกล่อง/การ ตกแต่งเพื่อการขาย	วิทยากรบรรยายและสาธิต ให้ ผู้เรียนปฏิบัติ 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. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางลิปิกร ไชรัมย์)

ครู กศน.ตำบลบ้านปรือ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางนุจรีย์ ส่องสพ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

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

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

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

ผู้พิมพ์

- | | |
|----------------------|--------------|
| 1. นางลิปิกร ไชรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
|----------------------|--------------|

