

หลักสูตรการทำขนมไทย (การทำขนมฝักบัว)

จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

1. ความเป็นมา

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้น บ้านนิยมทำ เป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ ญาติมิตรและเทศกาลต่างๆ ขนมไทยสามารถทำ รับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำ ไม่ ยากและ หาวัตถุดิบได้ ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จา หน่ายตามร้าน ซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวน มากและให้ความสนใจขนมไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็น ที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัด โครงการการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไทยและมีทักษะในการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อ การมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อ ประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

๓. จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

4. กลุ่มเป้าหมาย

มี2กลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

6. รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการท าขนมไทย (การทำขนมฝักบัว)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมฝักบัว	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับ การ เลือกซื้อวัตถุดิบที่ ใช้ในการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนม ไทย ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับขนมไทย 2. การเลือกซื้อวัตถุดิบ ที่ใช้ 3. การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ 4. ส่วนผสมต่างๆของ ขนมฝักบัว 5. ขั้นตอนการทำขนม ฝักบัว 6. วิธีการเก็บรักษา 	วิทยาการบรรยายให้ ความรู้และฝึก ปฏิบัติ	1	2

7. สื่อการเรียนรู้

1. สื่อการเรียนรู้
 - 1.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - 1.2 ใบงาน
 - 1.3 ใบความรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
3. ภูมิปัญญา
4. สถานประกอบการ

8. การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

9. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานหลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิปัตร์
3. วุฒิปัตร์ ออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้น พื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น