

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมกระทิ่ปีบ)

จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของ พื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจ ที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ. สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้าน การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ ปัจจุบัน **ขนมหวานไทย** เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมการกินของชาวไทย อาหารประจำชาติไทย ขนมไทยจะมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สันสวยงาม เห็นได้ชัดจากร้านอาหารหรือร้านกาแฟทั้งหลาย ต่างพยายามบรรจุอาหารหวานเข้าไปอยู่ในเมนูด้วย ไม่ว่าจะเป็นแบบประยุกต์หรือดั้งเดิม อาหารว่างที่ลดทอนความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ขนมหวานไทย เรามีรสชาติกลมกล่อม ไม่หวานละเมียดละไมชวนรับประทาน มีกลิ่นหอมธรรมชาติ

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไป ประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมกะหรี่ปั๊ป มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนม
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊ป และสามารถสร้างรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

เนื้อหา

1. ความรู้เบื้องต้นการทำขนมกะหรี่ปั๊ป
2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้
3. การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์
4. ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊ป
5. วิธีการเก็บรักษา

โครงสร้างหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
การทำขนมไทย จำนวน 3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การทำขนมกะหรี่ปั๊	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมกะหรี่ปั๊</p> <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกะหรี่ปั๊</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>1. ความรู้เบื้องต้นการทำขนมกะหรี่ปั๊</p> <p>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>3. การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์</p> <p>4. ขั้นตอนการทำขนมกะหรี่ปั๊</p> <p>5. วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนศึกษาจากจากเอกสารใบความรู้</p> <p>2. ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>3. ครูและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหา</p> <p>4. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง</p> <p>- การนวดแป้งทำขนมชั้นนอก, ชั้นใน</p> <p>- การทำไส้ขนม</p> <p>- การทำขนม, การทอดขนม, การแพ็คขนม</p> <p>- วิธีการเก็บรักษา</p>	1	1
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	<p>๔ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p>	<p>๖. การเรียนรู้การหาช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p>	<p>5. ครูอธิบายและสอนวิธีการจำหน่ายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์</p> <p>6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิธีการจำหน่ายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์</p>		1

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกะหรี่ปั๊
2. ผู้รู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. สื่อ VCD /Internet
4. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ

การวัดผลประเมินผล

1. ด้านความรู้ ร้อยละ 20 พิจารณาจาก
 - 1.1 การทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
 - 1.2 จากการปฏิบัติกิจกรรม
2. ด้านทักษะกระบวนการ ร้อยละ 80
 - 2.1 การปฏิบัติจริงจากการทำขนมกะหรี่ปั๊

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ จบ หลักสูตร

เอกสารหลักฐานหลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษา
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๒. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกต พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบการทำขนมไทย

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร