

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง
หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมถ้วย) จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทามาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัย อย่างไร เนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์มี รสชาติ ที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง อยู่ในรูปลักษณะ กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทย แสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆ ทาด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตา แตกต่างกันไป

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานศิริมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทาบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา 2 วัน เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ เรียนรู้ด้วยตนเอง ศึกษาจากเอกสารและฝึกปฏิบัติจริง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

ที่	รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	วิชาการทำขนมไทย (ขนมถ้วย) จำนวน 6 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจ การทำขนมไทย	1. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย 2. ความรู้เกี่ยวกับการเลือก ใช้อุปกรณ์การทำขนมไทย 3. สูตรของการทำขนมไทย	1	-
		1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือก ใช้อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมไทยได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ได้	สาธิต/ฝึกปฏิบัติ 1. การทำขนมถ้วย	-	4
		- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้		1	-

5. แหล่งเรียนรู้

1. ศึกษาเพิ่มเติมจากหนังสือ
2. เรียนรู้จากแหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ศึกษาจากสื่อ website

6. การวัดและการประเมินผล วิธีผลประเมินผล ประกอบด้วย

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลจากการปฏิบัติ
3. การประเมินผลโดยการชิม

7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะรับ

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย
2. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติและเกิดทักษะในการทำขนมไทยได้

8. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา 3 เรื่อง

1. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย / ความรู้เกี่ยวกับการเลือก/ซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำขนมไทย/สูตรของการทำขนมไทยจำนวน 1 ชั่วโมง
2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ จำนวน 4 ชั่วโมง
3. การคิดราคาต้นทุนการผลิต จำนวน 1 ชั่วโมง

9. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. เข้าเรียนอย่างน้อยร้อยละ 80
2. สามารถปฏิบัติงานตามเกณฑ์ได้