

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำขนมถั่วแปบ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ความเป็นมา

ตามทีนโยบายของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการที่เกี่ยวกับสำนักงาน กศน.ได้มอบหมายให้จัดการส่งเสริมการศึกษาและพัฒนาคนทุกช่วงวัยโดยส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ดังนั้น เพื่อเป็นการปฏิบัติงานตามนโยบาย กศน.อำเภอเมืองจึงได้จัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนในชุมชนเกิดการเรียนรู้ในรูปแบบต่างๆ ตามที่ตนสนใจ อีกทั้งยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และยังเป็นช่องทางในการนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้อีกทางหนึ่ง

หลักการของหลักสูตร

ชนมไทย เป็นชนที่บ่งบอกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิด ภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอมรสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการเรียนรู้และอนุรักษ์การทำขนมไทย ให้ประชาชนในชุมชนเป็นผู้สืบทอด รวมทั้งภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชน เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ โดยตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน มีความเข้าใจรากเหง้า ความเป็นวัฒนธรรม แบ่งปัน เกื้อกูลช่วยเหลือซึ่งกันและกัน มีการศึกษาเรียนรู้วิถีการดำรงชีวิต ที่มีมาช้านานบนพื้นฐานของธรรมชาติที่เกี่ยวพันสอดคล้องกันกับวิถีชีวิตชุมชน

จึงได้จัดทำโครงการส่งเสริมการพัฒนาอาชีพการทำขนมไทยตำบลหนองบัว (การทำขนมถั่วแปบ) ขึ้นโดยมุ่งหวังให้ประชาชนในชุมชนที่ร่วมโครงการตระหนักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาในการทำขนมไทย และคงรักษาไว้ซึ่งวิถีความเป็นอยู่พร้อมทั้งอนุรักษ์อย่างยั่งยืนต่อไป

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อเครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมถั่วแปบ) ได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ การชั่ง ตวง การทำขนมไทย (ขนมถั่วแปบ) ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมไทย (ขนมถั่วแปบ) ได้ถูกต้องตามสัดส่วนในการทำ และถูกสุขลักษณะ รู้จักวิธีการประยุกต์ดัดแปลงการทำขนมเพื่อดึงดูดความสนใจ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทยและการทำขนมถั่วแปบ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย การปรุงที่ถูกต้องวิธีและ สรวนคุณค่าตาม หลักโภชนาการ การเลือกซื้อและใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมถั่วแปบ	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย การปรุงที่ถูกต้องวิธีและ สรวนคุณค่าตามหลักโภชนาการ การเลือกซื้อและใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ใน การทำขนมถั่วแปบ	- จากสื่อสิ่งพิมพ์ - วิทยากรบรรยาย	1 ชั่วโมง	
2	การทำขนมถั่วแปบ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำขนมไทยถูกต้องตาม สัดส่วนและรู้จักวิธีการประยุกต์ดัดแปลง การทำ ขนมถั่วแปบเพื่อดึงดูด ความสนใจ	การทำขนมถั่วแปบถูกต้อง ตามสัดส่วนใน การทำขนม และรู้จักวิธีการประยุกต์ ดัดแปลงการทำขนม เพื่อดึงดูด ความสนใจ	- จากสื่อสิ่งพิมพ์ - ศึกษาด้วยตนเอง - ฝึกปฏิบัติ - วิทยากรบรรยายและสาธิต		2 ชั่วโมง
รวม					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. หลักสูตรการทำขนมถั่วแปบ
๒. แผ่น CD การทำขนมถั่วแปบ

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น)
ครู คศ.๒

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสรวิศ นะรินรัมย์)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาวณัฐธนิชา อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิล

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. นางสาวณัฐธนิชา อินทรโสภา | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยราช |
| 2. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น | ครู คศ.2 |
| 3. นางสาวสุรีวัลย์ ปักกังเวส้ง | ครูผู้ช่วย |
| 4. นายพิรุณ กัณหา | ครูอาสาสมัครฯ |

4. นายปัจจุทรรศน์ นวลอ่อนธีระโชติ

ครูอาสาสมัครฯ

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล 8 ตำบล อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์
2. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น ครู คศ.2
3. คณะครู กศน.อำเภอห้วยราช

ผู้รวบรวมข้อมูล/เรียบเรียง/พิมพ์

1. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น ครู คศ.2