

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทับคล้อ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้วงรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้อง กับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อ เป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทน โดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำ มาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- | | | |
|-----------|---|---------|
| - ทฤษฎี | 2 | ชั่วโมง |
| - ปฏิบัติ | 4 | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนมทองหยอด) 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนมทองหยอด) 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนมทองหยอด) 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนมทองหยอด)	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำ (ขนมชั้น,ขนมทองหยอด) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น,ขนมทองหยอด) 1.3 แหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น,ขนมทองหยอด) 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนมทองหยอด)	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ประเพณี ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
2.	ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนม ทองหยอด)	2.1 บอกเทคนิคการ ทำขนมไทย (ขนมชั้น, ขนมทองหยอด)ได้ อย่างถูกต้อง 2.2 บอกอุปกรณ์ ในการทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนม ทองหยอด)ได้ 2.3 บอกวิธีการทำ ขนมไทย (ขนมชั้น, ขนมทองหยอด)ได้	2.1 เทคนิคการทำ ไทย (ขนมชั้น, ขนมทองหยอด) 2.2 อุปกรณ์ใน การทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนม ทองหยอด) 2.3 วิธีการทำขนม ไทย(ขนมชั้น,ขนม ทองหยอด)	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับเทคนิค การทำขนมไทย (ขนมชั้น, ขนมทองหยอด) 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารในการทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนมทองหยอด) 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนมทองหยอด) พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติจริง	30 นาที	4 ชั่วโมง
3.	การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนม ทองหยอด)	3.1 สามารถสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนด และควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลด ต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้	3.1 สำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนด และ ควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 การลดต้นทุน การผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม	3.1 สำรวจและศึ ษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้	3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	3.4 ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทย (ขนมชั้น,ขนมทองหยอด)
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ