

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมใส่ไส้ประยุกต์) จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมใส่ไส้ประยุกต์) เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์)	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์) 2. ความสำคัญของการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์) 3. ประโยชน์ของการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์) 4. ประเภทของขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์)	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์) พร้อมใบความรู้	30 นาที	-
2	ทักษะการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์) และการฝึกปฏิบัติการ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์)	1. การทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์) - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์) 2. ขั้นตอนการตกแต่งชิ้นงาน 3. การดูแลรักษา	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์)อย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์) 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		5 ชั่วโมง
3	การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการทำขนมไทย (ขนมไส้ไส้ประยุกต์)	1. ติดตามผู้รับการอบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติงาน 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังการจัดกระบวนการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนมีผลงานชิ้นงานที่ปฏิบัติ 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทย (ขนมใส่ไส้ประยุกต์) /ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. แบบทดสอบการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน
2. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระที่ปฏิบัติ
3. ทักษะการปฏิบัติ
4. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติงาน
5. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60