

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย (บัวลอยสมุนไพร) จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยัง มีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็น อาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และ สร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมบัวลอยสมุนไพร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพขนมบัวลอยสมุนไพรได้และบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขนมบัวลอยสมุนไพรและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรแจกใบความรู้และให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	2.1 บอกประเภทของการทำขนมบัวลอยสมุนไพรและบอกวัสดุ อุปกรณ์ในขนมบัวลอยสมุนไพรได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	2.1 ประเภทของการทำขนมบัวลอยสมุนไพรและวัสดุ อุปกรณ์ในการขนมบัวลอยสมุนไพร 2.2 วิธีการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	1. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับประเภทของการทำขนมบัวลอยสมุนไพรอุปกรณ์ในการทำขนมบัวลอยสมุนไพร วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติ	-	4 ชั่วโมง
3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะในการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ 3.2 สามารถหาตลาดและจัดจำหน่ายทางออนไลน์ได้	3.1 ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 3.2 ทักษะการค้าขายออนไลน์ 3.3 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 3.4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนเข้าทำทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจและให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทยบัวลอยสมุนไพร / ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60