

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมด้วยโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร
๐๐๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัย อย่างไร เนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์มีรสชาติ ที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง อยู่ในรูปลักษณ์ กลิ่น รส ของขนมที่สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนบธรรมดาศิลปะ ทำด้วยแป้ง น้ำตาลมะพร้าว เป็นส่วนประกอบสำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทยในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานศิลปกรรมต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา การทำขนมด้วยโบราณ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา การทำขนมถ้วยโบราณ มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพ หลักสูตร วิชา การทำขนมถ้วยโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา การทำขนมถ้วยโบราณ และสามารถสร้าง รายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำขนมถ้วยโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมถ้วยโบราณ	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	๑ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมถ้วยโบราณ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ ได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำขนมถ้วยโบราณ ได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในการทำขนมถ้วยโบราณ ได้	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมถ้วยโบราณ เพื่อการค้า ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ ๒.๑.๕ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๑.๖ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานที่ประกอบกิจการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๕ ฝึกทักษะการทำขนมถ้วยโบราณ ๑. การคัดสรรวัตถุดิบ ๒. การทำความสะอาด ๓. ส่วนผสม ๔. สาธิต/ปฏิบัติ ๕. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๖. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย ๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๗ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	-	๓ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหารการทำงานด้วยโบราณได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้ - ทำฐานข้อมูล - การจำหน่ายการทำงานด้วยโบราณไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๔ ครูและผู้เรียนสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ ได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำงานด้วยโบราณ - การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำงานด้วยโบราณ - การลดต้นทุนในการทำงานด้วยโบราณ ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำงานด้วยโบราณ - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายการทำงานด้วยโบราณ ๓.๓ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียน - สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่าง ๆ - การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม - ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม