

## ชื่อหลักสูตร การแปรรูปอาหารขนม

### หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายสำนักงาน กศน.ได้ให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ให้พัฒนาหลักสูตรที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างกว้างขวาง มุ่งจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งานเพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอชัยบุรี จึงได้จัดทำโครงการการแปรรูปอาหารขนม เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารขนมแบบต่างๆและสามารถใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้นำไปสู่การพัฒนาสังคมแห่งการเรียนรู้และการสร้างอาชีพต่อไป

### วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประโยชน์ของการทำอาหารขนม
๒. เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว
๓. เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพได้และเป็นการลดรายจ่ายภายในครอบครัว
๔. เพื่อรู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

### สาระการเรียนรู้

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหาร
๒. ความรู้เกี่ยวกับการผสมอัตราส่วนของการทำอาหารแต่ละชนิด
๓. ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบอาหารและการจัดรูปแบบต่างๆของอาหาร
๔. ความรู้และทักษะที่ดีต่อการประกอบอาชีพด้านโภชนาการ

โครงสร้างหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	เวลา (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	การทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑	๒	๓
๒	การทำขนมไข่	๑	๒	๓
๓	การทำขนมยิมโกล์	๑	๒	๓
๔	การทำขนมเอแคลร์	๑	๒	๓
๕	การทำขนมคุกกี้	๑	๕	๖
๖	การทำขนมโดนัท	๑	๒	๓
๗	การทำขนมปังไส้หมูหยอง	๑	๒	๓
๘	การทำขนมปังไส้เผือก	๑	๒	๓
๙	การทำขนมปังไส้สังขยา	๑	๒	๓
๑๐	การทำขนมปังไส้สัปปะรด	๑	๒	๓
๑๑	การทำขนมเค้กปอนด์	๑	๒	๓
๑๒	การทำขนมพายข้าวโพด	๑	๒	๓
๑๓	การทำขนมปังลูกเกด	๑	๒	๓
๑๔	การทำขนมคุกกี้เนยสด	๑	๕	๖
๑๕	การทำขนมปังข้าวโพดหวาน	๑	๑	๒
รวม		๑๕	๓๕	๕๐

## กระบวนการเรียนรู้

ภาคทฤษฎี ๑๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔๕ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

๑. เครื่องตีไข่
๒. เตาอบ
๓. เครื่องตีเค้ก
๔. ภาพขณะในการผสมสัดส่วนของอาหารแต่ละชนิด

## ระยะเวลา

หลักสูตรจำนวน ๕๐ ชั่วโมง

## การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกต
๒. การสัมภาษณ์
๓. แบบทดสอบ
๔. การฝึกปฏิบัติจริง

