

1. ชื่อ หลักสูตรการทำขนมงาสลัด จำนวน...6...ชั่วโมง

2. ความเป็นมา

ขนมงาสลัดเป็นขนมพื้นบ้านที่สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนวัดเพลง อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี มาอย่างยาวนาน โดยมีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหอมของงา และกรรมวิธีการทำที่สะท้อนวิถีชีวิต ความเรียบง่าย และความเอาใจใส่ของคนในชุมชน ขนมชนิดนี้มักทำในโอกาสสำคัญ งานบุญประเพณี และใช้เป็นของฝากที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

หลักสูตรการทำขนมงาสลัดจึงถูกจัดทำขึ้น เพื่ออนุรักษ์ สืบสาน และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการทำขนมพื้นบ้านให้คงอยู่ต่อไป อีกทั้งเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนและผู้สนใจสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม และพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพและมูลค่าเพิ่ม หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ควบคู่กับการปลูกฝังความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น และการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารไทยให้คงอยู่สืบไป

นโยบาย สกร. (กรมส่งเสริมการเรียนรู้) ประจำปีงบประมาณ 2569 มุ่งเน้นการอนุรักษ์และฟื้นฟูชนบท ไทยโบราณและขนมพื้นบ้านที่กำลังเลือนหายไป โดยมอบหมายให้ทุกสถานศึกษาสำรวจ จัดทำหลักสูตร และฝึกอบรมอาชีพ เพื่อต่อยอดภูมิปัญญาดั้งเดิมให้เป็น Soft Power ของท้องถิ่นและสร้างรายได้จริง

2. จุดมุ่งหมาย

- 1 เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมงาสลัดตามภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างถูกต้อง
2. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และอนุรักษ์ขนมพื้นบ้านของชุมชนวัดเพลงให้คงอยู่ต่อไป

3. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

- 1) กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (new skill)
- 2) กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & re skill)

4. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดการจัดกิจกรรม จำนวน...6...ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน...1...ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน...5...ชั่วโมง

5. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมวงาสลัด	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมา ประโยชน์ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการสานตะกร้าจากเส้นหวายเทียม รวมทั้งสามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	1. ความเป็นมาและความสำคัญของขนมวงาสลัด 2. คุณค่าและเอกลักษณ์ของขนมพื้นบ้านในชุมชน 3. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมวงาสลัด 4. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนม 5. การเตรียมวัตถุดิบและการจัดเตรียมสถานที่ในการทำขนม	- บรรยาย (วิทยากร) - สื่อเทคโนโลยี - คลิปวิดีโอ - สื่อวัสดุ - อุปกรณ์ - สื่อสิ่งพิมพ์	1 ชั่วโมง	-
2	กระบวนการและวิธีการทำขนมวงาสลัด	เพื่อศึกษากระบวนการ ขั้นตอน และวิธีการทำขนมวงาสลัดตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนถึงการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป รวมทั้งรวบรวมองค์ความรู้เพื่ออนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ผู้สนใจสามารถนำไปประยุกต์ใช้ต่อไปได้	1. ขั้นตอนการทำขนมวงาสลัดอย่างถูกต้องและเป็นลำดับ 2. การผสมวัตถุดิบและการควบคุมสัดส่วน 3. การขึ้นรูปขนมวงาสลัด 4. วิธีการทำขนมให้หอม และมีคุณภาพ 5. การดูแลความสะอาดและความปลอดภัยในการผลิต	- บรรยาย (วิทยากร) - สื่อเทคโนโลยี - คลิปวิดีโอ - สื่อวัสดุ - อุปกรณ์ - สื่อสิ่งพิมพ์		5 ชั่วโมง

6. สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ เอกสารประกอบการเรียนหลักสูตรการทำขนมงาสลัด , ใบความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ , สูตรการทำขนมงาสลัด
2. สื่อเทคโนโลยี เช่น สื่อวีดิทัศน์แสดงขั้นตอนการทำขนมงาสลัด , สื่อออนไลน์หรือคลิปวิดีโอประกอบการสอน
3. สื่ออื่นๆ ได้แก่ สื่อบุคคล (วิทยากร) , วัตถุต้นแบบและอุปกรณ์จริงสำหรับการฝึกปฏิบัติ , ตัวอย่างขนมงาสลัด

7. การวัดผลประเมินผล

1. แบบ พต.10 แบบประเมินฝึกรอบรม
2. แบบ พต.11 บันทึกการนิเทศการฝึกรอบรม
3. แบบ พต.12 แบบประเมินความพึงพอใจ
4. แบบ พต.13 แบบรายงานผลการฝึกรอบรม

8. เกณฑ์การจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และเข้าร่วมการฝึกรอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนชั่วโมงฝึกรอบรม จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม