

ชื่อหลักสูตรการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด)  
จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

แบบ กน.๑๕

## ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อ แข่งขันได้ ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและ ประเทศชาติ สภาสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการ เลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ข้าวต้มมัด เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีเส้นสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ใน การประกอบอาชีพ

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๓

ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ

- แหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย

- การตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพทำ ขนมไทย

๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน ๒ ชั่วโมง

- การคิดราคาต้นทุน และ การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน

- การส่งเสริมการขาย

๓. ทักษะในการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมไทย จำนวน ๓ ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์

- การฝึกปฏิบัติทำขนม ไทย (ข้าวต้มมัด)

- การบรรจุภัณฑ์ขนม ไทย

**รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร**  
หลักสูตรการทำขนมไทย(ข้าวต้มมัด) จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	<p>๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอก แหล่งเรียนรู้การ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมไทย</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้ แบบอย่างการ ประกอบ อาชีพการทำขนมไทย</p> <p>๔.เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจ เลือกประกอบ อาชีพ การ ทำขนมไทย</p>	<p>๑.ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ</p> <p>๒. แหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยที่มีขายใน ท้องตลาด</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน</p> <p>-ผู้ประสบความสำเร็จในการขาย ขนมไทย</p> <p>๓.การตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพทำ ขนมไทยที่ตนเองมี ความ ถนัดและ เป็นความ ต้องการของ ผู้บริโภค</p>	<p>๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นของขนมไทย</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด</p> <p>-ผู้ประกอบการธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบ ความสำเร็จ</p> <p>๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองในการ ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทย</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน</p>	๑ ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.การบริหารจัดการใน การ ประกอบอาชีพ การ ทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกทำเลที่ตั้ง ร้านค้า ที่ เหมาะสมในการค้า ขาย ได้	๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง ๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเล ที่ตั้ง	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน	๓๐ นาที	
-การคิดราคาค่าต้นทุน และ การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คิดราคาค่าต้นทุนของ ขนม ไทยแต่ละชนิดได้	๑. การคิดราคาค่าต้นทุน ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุนและ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาค่าต้นทุนและ การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๖๐ นาที	
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึง วิธีการส่งเสริมการขาย ขนมไทยได้	๑. ความหมายการส่งเสริมการ ขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	-
๓.ทักษะในการ ประกอบ อาชีพการทำขนมไทย - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือก ซื่อวัสดุ อุปกรณ์ได้ อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำขนมไทย -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม ไทย อุปกรณ์ -สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		๑ ชั่วโมง

<p>- การฝึกปฏิบัติทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด)</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของ ขนมไทยได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทยได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยได้</p>	<p>๑.การทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด) -ส่วนผสมของขนม -ขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนม ไทย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย ๓. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทย ของผู้เรียน</p>	<p>-</p>	<p>๑ ชั่วโมง</p>
<p>-การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของ บรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุ ขนมไทยได้</p>	<p>๑.บรรจุภัณฑ์ขนมไทยและ -ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒.วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓.การบรรจุขนมไทย</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการ บรรจุ ภัณฑ์ขนมไทย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมไทย ๓. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมไทย ของผู้เรียน</p>	<p>-</p>	<p>๑ ชั่วโมง</p>

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑.การบรรยาย.
- ๒.การสาธิต ทดลอง.
- ๓.การฝึกปฏิบัติ.

## สื่อการเรียนรู้

- ๑.ใบความรู้ / ศึกษาจากเอกสาร.
- ๒.ภูมิปัญญาท้องถิ่น / วิทยากร / ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน.

## การวัดและประเมินผล

- ๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒..การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

- ๑.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย .

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ ./ เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง