

หลักสูตรการทำขนมไทย  
จำนวน ๑๐ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

### ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรส วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่ สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบสำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำ กัน ทุก ๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมี ความรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลาเรียน

รวม ๑๐ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ การทำขนมต้ม จำนวน ๕ ชั่วโมง

๒.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม

๒.๓ ส่วนผสมของขนมต้ม

๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมต้ม

๒.๕ วิธีเก็บรักษาขนมต้ม

เรื่องที่ ๒ การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า จำนวน ๕ ชั่วโมง

๓.๑ การกำหนดราคาขาย

๓.๒ การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า

๓.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย
๒. ฟังการบรรยายให้ความรู้
๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/แผ่นพับ/ใบความรู้
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๕. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
๖. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบความรู้ / ภูมิปัญญา

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

.....

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายสมภพ ภูเขียว)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายทรงชัย เจือจันทร์)  
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ ..... ผู้อนุมัติ  
(นางสาวผกาวดี สุขศิริสวัสดิกุล)  
รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร. จังหวัดสุรินทร์  
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศีขรภูมิ

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัด .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑..ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม</li> <li>๒.การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมต้ม</li> <li>๓.ส่วนผสมของขนมต้ม</li> <li>๔.ขั้นตอนการทำขนมต้ม</li> <li>๕.วิธีเก็บรักษาขนมต้ม</li> </ol>	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑ การกำหนดราคาขาย</li> <li>๒ การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</li> <li>๓. การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า</li> </ol>	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม