

หลักสูตรการทำขนมไทย
ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมถั่วแปบ ขนมต้ม จำนวน 9 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรร วัตถุดิบ วิธีการท าทพิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่ มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการ ทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่ สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำ กัน ทุกๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมี ความรู้ในการประกอบอาชีพการท าขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม 9 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง ปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 การทำขนมถั่วแปบ

จำนวน 3 ชั่วโมง

- 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบ
- 1.2 ส่วนผสมของขนมถั่วแปบ
- 1.3 ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ
- 1.4 วิธีเก็บรักษาขนมถั่วแปบ

เรื่องที่ 2 การทำขนมต้ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

- 2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม
- 2.2 ส่วนผสมของขนมต้ม
- 2.3 ขั้นตอนการทำขนมต้ม
- 2.4 วิธีเก็บรักษาขนมต้ม

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

จำนวน 3 ชั่วโมง

- 3.1 การกำหนดราคาขาย
- 3.2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า
- 3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมถั่วแปบ/ขนมต้ม
2. ฟังการบรรยายให้ความรู้
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/แผ่นพับ/ใบความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. ทำใบงาน
6. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง

7. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน
4. ใบความรู้ / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร์

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
3. วุฒิปัตร์ออกโดยสถานศึกษา

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจกกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	เรื่องที่ 1 การทำขนมถั่ว แปบ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนม ถั่วแปบ 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ส่วนผสม ของการทำขนมถั่ว แปบ 3.เพื่อให้ผู้เรียนได้ ทราบถึง วิธีการท า ขนมถั่วแปบ 4.เพื่อให้ผู้ เรียนรู้วิธีการเก็บ รักษาขนมถั่วแปบ	1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนม ถั่วแปบ 2.ส่วนผสมของขนม ถั่วแปบ 3.ขั้นตอนการทำขนม ถั่วแปบ 4.วิธีเก็บรักษาขนม ถั่วแปบ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ทำขนมถั่วแปบ 2.การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำ ขนมถั่วแปบ 3.ส่วนผสมของขนมถั่วแปบ 4.ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ 5.วิธีเก็บรักษาขนมถั่วแปบ วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียน สรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อม บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และ ทำใบงาน	1	3
2	เรื่องที่ 2 การทำขนมต้ม	1.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนม ต้ม 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ส่วนผสม ของการทำขนมต้ม 3.เพื่อให้ผู้เรียนได้ ทราบถึง วิธีการทำ ขนมต้ม 4.เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการ เก็บรักษาขนมต้ม	1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมต้ม 2.ส่วนผสมของขนมต้ม 3.ขั้นตอนการทำขนม ต้ม 4.วิธีเก็บรักษาขนม ต้ม	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ทำขนมต้ม 2.การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำ ขนมต้ม 3.ส่วนผสมของขนมต้ม 4.ขั้นตอนการทำขนมต้ม 5.วิธีเก็บรักษาขนมต้ม วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียน สรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อม บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และ ทำใบงาน	1	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย 2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ แสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1	-