

หลักสูตรธุรกิจขนมไทย

จำนวน 35 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “ขนมไทย” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมการจัดการเรียนวิชาชีพพระยะสัน (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัด การศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ ได้จัดทำหลักสูตรธุรกิจขนมไทย จำนวน 35 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่า งานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี อาทิเช่น ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิ้ม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นหลัก ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มาริ ก็มาร์ เดอ ปินา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมา ขนมไทยสามารถแบ่งตามวิธีการทำให้สุกได้ 6 วิธี คือ การกวน การนึ่ง การเชื่อม การทอด การอบ และการต้ม ขนมไทยยังได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งการใช้ในงานบุญต่าง ๆ และงานอวมงคล นับได้ว่าขนมไทยมีบทบาทต่อการดำเนินชีวิตของคนไทยมาช้านาน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยจึงเป็นอาชีพอิสระอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับผู้ที่มีมองหาช่องทางประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยชนิดต่าง ๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

/กลุ่มเป้าหมาย...

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 35 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 30 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตรธุรกิจขนมไทย 35 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ	ความสำคัญและ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพธุรกิจ ขนมไทย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
2.	ทักษะในการ ประกอบอาชีพธุรกิจ ขนมไทย	1. สามารถเลือกซื้อ วัตถุดิบในการทำขนม ไทยได้ 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ ใช้ทำขนมไทยได้ 3. สามารถบอก ส่วนผสมและแสดง ขั้นตอนการทำขนม ไทย 14 ชนิดได้	1. การเลือกซื้อ วัตถุดิบทำขนมไทย 2. การเตรียมอุปกรณ์ สำหรับทำขนมไทย 3. การทำขนมไทย - ขนมดอกจอก - ขนมไข่นกกระทา - ขนมถั่ว - ขนมสอดไส้ - ขนมตะโก้ - ขนมเปียกปูน - ขนมครก - ขนมหม้อแกง - ข้าวเหนียวสังขยา - ข้าวเหนียวมุล มะม่วง - ขนมต้ม - ขนมถั่วแปบ - ขนมทองหยอด - ขนมฝอยทอง	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการเลือก วัตถุดิบและการเตรียม อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 3. วิทยากรอธิบายและ สาธิตขั้นตอนการทำขนม ไทย จำนวน 14 ชนิด 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ทำขนมไทย 14 ชนิด 5. วิทยากรประเมินผล การฝึกทักษะของผู้เรียน	2 ชั่วโมง	28 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรธุรกิจขนมไทย 35 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. สามารถบรรจุภัณฑ์ขนมไทยได้สวยงามเหมาะสม	4. หลักการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	6. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับหลักการบรรจุภัณฑ์ 7. ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 8. นิเทศติดตามโดยผู้ที่เกี่ยวข้อง	30 นาที	30 นาที
3.	การบริหารจัดการในอาชีพธุรกิจขนมไทย	1. สามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจขนมไทยแต่ละชนิดได้ 2. สามารถบอกแนวคิดจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้ 3. บอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทยได้	1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากเอกสาร/สื่อต่างๆ เรื่องการส่งเสริมการขาย	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-