

## หลักสูตร วิชาการทำขนมและอาหารว่าง จำนวน 10 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี

#### ความเป็นมา

ขนมและอาหารว่างไทยสมัยโบราณ ขนมและอาหารว่างไทยมีมานานตั้งแต่สมัยโบราณ แม่บ้าน สมัยก่อนใช้เวลาว่างในการท ทำอาหารว่างเก็บไว้ โดย ใช้วัสดุที่เหลือจากอาหารมื้อหลักให้เป็นประโยชน์ และใช้ วัสดุที่มีมากในฤดูกาลมาประกอบเป็นอาหารว่าง เมื่อมีการต้อนรับแขกก็จะนำอาหารออกมาเลี้ยงแขก พร้อม กับเสิร์ฟน้ำผลไม้หรือนำเย็นลอยดอกมะลิ ต่อมามีการพบปะติดต่อกับคนต่างชาติ รับเอาวัฒนธรรมของชาติ ต่างๆ เข้ามา จีนเป็นชนชาติที่ใกล้ชิด กับไทยมาก วัฒนธรรมของจีนนิยมดื่มชา ชงดื่มร้อนๆ ตลอดวัน ใช้ดื่มเองและเลี้ยงแขกด้วย เสิร์ฟพร้อมขนม หวาน อาหารว่าง ขนมและอาหารว่างไทยสมัยปัจจุบัน ในปัจจุบัน ขนมและอาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้ง เด็กๆ ที่ต้อง ไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหาร ระหว่างมือ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ท่าง่าย รับประทาน แล้วไม่อิ่มจนเกินไป และสะดวกที่จะ รับประทาน ไม่ยุ่งยากในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควร เป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำ หรือถ้วยเล็กๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะ ประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็น ร้อนหรือเย็นก็ได้ แล้วแต่โอกาสและ สถานที่ เช่นการพบปะ สังสรรค์ระหว่างเพื่อนฝูง หรือการจัดเลี้ยงในการประชุม สัมมนา อบรม หรือรับแขก เป็นต้น

ดังนั้น สกร.อำเภอบึงสามัคคี จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมและอาหารว่างสร้างรายได้ ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆที่สามารถนำความรู้ไปใช้ ในการสร้าง รายได้ ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

#### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้ จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

#### จุดหมาย

1. เพื่อใช้เป็นแนวในการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมและอาหารว่างให้ประชาชนในชุมชน
2. เพื่อเสริมรายได้ให้กับประชาชนในสภาวะเศรษฐกิจถดถอย
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

#### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมและอาหารว่าง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมและอาหารว่างและการเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมและอาหารว่าง	1.เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานใน การทำขนมและอาหาร ว่าง 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิด สร้างสรรค์ในการทำขนมและอาหารว่าง	1. ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมและอาหารว่างประโยชน์และสรรพคุณของการ ทำขนมและอาหารว่าง 2. การจัดเตรียมอุปกรณ์	- การบรรยาย ความรู้พื้นฐานของการทำขนมแต่ละชนิด - การให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนม และความเหมาะสมของขนมแต่ละชนิดเมื่อนำมาจัดเป็นชุดอาหารว่าง	1 ชม.	
2	ขั้นตอนวิธีการทำขนม และอาหารว่าง	1. การฝึกปฏิบัติ 2. ขั้นตอนวิธีการทำขนม และอาหารว่างชนิด ต่างๆ ได้แก่ -การทำเปียกปูนกะทิสด -การทำขนมนี้่ง	1. จัดเตรียมอุปกรณ์ 2. ขั้นตอนและวิธีการทำขนมและอาหารว่างชนิดต่างๆ ได้แก่ -การทำเปียกปูนกะทิสด -การทำขนมนี้่ง	-การสาธิต การเลือกใช้วัสดุ ในการทำขนมแต่ละประเภท และส่วนผสม ที่ใช้ในการทำขนมแต่ละประเภท -ฝึกปฏิบัติ การทำขนม เปียกปูนกะทิสด การห่อขนมนี้่งกล้วย พักทอง - การจัดชุดขนม ให้สวยงาม พร้อมจัดจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม		6 ชม.

3	การเข้าใจดิจิทัล (Digital Literacy Curriculum)	อธิบายการเข้าถึง และการ เข้าใจดิจิทัล	1. การเข้าถึงและการ เข้าใจ ดิจิทัล (Digital Literacy Curriculum) 2. การตลาดและการ ขาย ผลิตภัณฑ์	อธิบายการ เข้าถึง และการ เข้าใจ ดิจิทัล - การตลาดและการ ขาย	1 ชม.	
4	E – Commerce สอน ชุมชนเปิด ร้านค้า ออนไลน์	1. เข้าใจ พื้นฐานจำเป็น สำหรับ ร้านค้าออนไลน์ 2. เข้าใจ การเลือกระบบ ร้านค้า ออนไลน์	1. ความจำเป็น ความสำคัญ และ ประโยชน์ ของอุปกรณ์ อิเล็กทรอนิกส์ 2. ช่องทางการจำหน่าย และ กลุ่มผู้เข้าถึงสินค้า	-เข้าใจ พื้นฐานที่ จำเป็น สำหรับ ร้านค้า ออนไลน์ - เข้าใจการเลือก ระบบร้านค้า ออนไลน์	1 ชม.	1 ชม.

### สื่อและแหล่งการเรียนรู้

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

### การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและ จบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-