

# หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง

## ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน

### ความเป็นมา

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้น วาغان ทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำ พอสมควร ส่วนใหญ่เป็นขนมประเพณี อาทิ ขนมงานเนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด ที่จะพัฒนาศักยภาพอาชีพใหม่ ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับ การจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้น การบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่ง เป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย
2. เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย
3. เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

### เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

รวมจำนวน 10 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                    | เนื้อหา                                                                                                                                                                            | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                              | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ความรู้เบื้องต้นการทำขนมไทย   | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย<br>2. เพื่อให้ผู้เรียน บอก ลักษณะและเรียกชื่อ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้                 | 1. ความเป็นมาของการทำขนมไทย รูปแบบต่าง ๆ<br>2.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ                                                                                      | 1. วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมา ประเภท ความหมายของขนมไทย<br>2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยน เรียนรู้ ร่วมกันเกี่ยวกับความเป็นมา/ความหมายของขนมไทย และคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทย | 1            | -       |
| 2   | ขั้นตอนการทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ | 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจ ขั้นตอน และการทำขนมไทย<br>2. เพื่อให้ผู้เรียน อธิบายและสามารถ เลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม<br>3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานๆ | 1. การเลือกวัตถุดิบ และการทำขนมขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ<br>2.การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการทำขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ<br>3.การทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ<br>- การทำขนมถั่วแปบ<br>- การทำขนมใส่ไส้ | 1 .ลงมือ การทำขนมไทย<br>2. การฝึกปฏิบัติ ในการทำขนมไทย<br>3. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ การเลือก วัตถุดิบ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ตามขั้นตอน                                                     | 1            | 8       |

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญ
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

### การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิปัตร์ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางบังอร ปี่ไธสง)

วิทยากร

ลงชื่อ .....งานหลักสูตร

(นางคุณัญญากานซ์ ทาลายา)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ .....ผู้อนุมัติ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคลองลาน