

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 23 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน

ความเป็นมา

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้น งานทำบุญ 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 23 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 9 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 14 ชั่วโมง

รวมจำนวน 23 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นการทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียน บอก ลักษณะและเรียกชื่อ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถใช้อุปกรณ์ ได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย	1. ความหมายของการทำขนมไทย 2. ประเภทของการทำขนมไทย แบบต่างๆ 3. ความสำคัญของการทำขนมไทย 4. ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทย 5.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย	1. วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมา ประเภท ความสำคัญ และประโยชน์ของการทำขนมไทย 2.แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย ประเภทต่างๆ การเลือกภาชนะในการทำขนมแต่ละชนิด 3. วิทยาการและผู้เรียน แลกเปลี่ยน เรียนรู้ ร่วมกันเกี่ยวกับความเป็นมา/ความสำคัญของขนมไทยเบื้องต้น และคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทย	3	2
2	ขั้นตอนการทำขนมตะโก้ข้าวโพด,ตะโก้เผือก	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจ ขั้นตอน และการทำขนมตะโก้ ข้าวโพด,ตะโก้เผือกได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียน อธิบายและสามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานๆ	1. การเลือกวัตถุดิบ และการทำขนมตะโก้ ข้าวโพด,ตะโก้เผือก 2.การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือก 3.การแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการทำขนม ตะโก้ข้าวโพด,ตะโก้เผือกได้ 4.การเก็บรักษาในรูปแบบต่าง ๆ	1 .ลงมือ การทำขนม ตะโก้ข้าวโพด,ตะโก้เผือก 2. การฝึกปฏิบัติ ในการทำขนมตะโก้ข้าวโพด, ตะโก้เผือก 3. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ การเลือก วัตถุดิบ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ตามขั้นตอน	1	4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ขั้นตอนการทำ ขนมชั้นรูปแบบ ต่างๆ	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเข้าใจ ขั้นตอน และการทำขนมชั้น รูปแบบต่างๆ ได้ 2. อธิบายและเลือก บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเก็บ รักษาไว้ ได้นานๆ	1. การเลือกวัตถุดิบ และการทำขนมชั้น ใบเตย,ขนมชั้นอัญชัน และขนมชั้นกาแฟ 2.การเลือกบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมกับการทำ ขนมชั้นใบเตย,ขนมชั้น อัญชัน และขนมชั้น กาแฟ 3.การแก้ไขปัญหา เกี่ยวกับการทำขนมชั้น ใบเตย,ขนมชั้นอัญชัน และขนมชั้นกาแฟได้ 4.การเก็บรักษาใน รูปแบบ ต่าง ๆ	1 .ลงมือ การทำขนมชั้น ใบเตย,ขนมชั้นอัญชัน และขนมชั้นกาแฟ 2. การฝึกปฏิบัติ ในการ ทำขนมชั้นใบเตย,ขนม ชั้นอัญชัน และขนมชั้น กาแฟ 3. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ การเลือก วัตถุดิบ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ ตามขั้นตอน	1	4
4	ขั้นตอนการทำ ขนมไส้ไส้ประยุกต์ รูปแบบต่างๆ	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเข้าใจ ขั้นตอน และการทำขนมไส้ไส้ ประยุกต์รูปแบบต่างๆ ได้ 2. อธิบายและเลือก บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเก็บ รักษาไว้ ได้นานๆ	1. การเลือกวัตถุดิบ และการทำขนมไส้ไส้ 2.การเลือกบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมกับการทำ ขนมไส้ไส้ 3.การแก้ไขปัญหา เกี่ยวกับการทำขนมไส้ ไส้รูปแบบต่าง ๆ ได้ 4.การเก็บรักษาใน รูปแบบ ต่าง ๆ	1 .ลงมือ การทำขนมไส้ ไส้ 2. การฝึกปฏิบัติ ในการ ทำขนมไส้ไส้รูปแบบ ต่างๆ 3. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ การเลือก วัตถุดิบ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ ตามขั้นตอน	1	4
5	การบริหารจัดการ	1. คิดคำนวณราคา ต้นทุน 2. วางแผนวิธีส่งเสริม การขาย	1. การคิดราคาต้นทุน และการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิดราคาต้นทุน และการกำหนดราคา 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเกี่ยวกับการ ส่งเสริมการขาย	3	-

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

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา