

# หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย ( ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ) จำนวน 5 ชั่วโมง

## ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอXXXX

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

### ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับ การเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา ในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพ 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี      จำนวน    1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ      จำนวน    4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                                                                                                                                                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                | เนื้อหา                                                                                                         | การจัด<br>กระบวนการ<br>เรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง |              |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------|--------------|
|     |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                      |                                                                                                                 |                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ      |
| 1.  | ความรู้ทั่วไปของการเตรียมและการทำงานนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง )<br>1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง)<br>1.2 ประโยชน์ของการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง) | 1. อธิบาย ความเป็นมาในการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ) ได้<br>2. บอกประโยชน์ของการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง) ได้ | 1. ความเป็นมา และความสำคัญของการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง)<br>2. ประโยชน์ของการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง) | การบรรยาย                       | 30<br>นาที   | -            |
| 2.  | รูปแบบของการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง)<br>2.1 วิธีการทำขนมกล้วย<br>2.2 วิธีการทำขนมฟักทอง                                                                                        | 1. อธิบายรูปแบบของการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง)<br>1.1 วิธีการทำขนมกล้วย<br>1.2 วิธีการทำขนมฟักทอง                | 1.รูปแบบของการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง)<br>1.1 วิธีการทำขนมกล้วย<br>1.2 วิธีการทำขนมฟักทอง                  | การบรรยาย                       | 30<br>นาที   | -            |
| 3.  | ขั้นตอนวิธีการทำขนมกล้วย<br>3.1 วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำงานนมกล้วย ขนมฟักทอง                                                                                                       | 1. ผู้เรียน สามารถเตรียมอุปกรณ์และการทำงานนมกล้วยได้                                                                 | 1. วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำงานนมกล้วย<br>2. วิธีการทำขนมกล้วย ขนมฟักทอง                                        | การสาธิตและปฏิบัติ              | -            | 4<br>ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                                  | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัด<br>กระบวนการ<br>เรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------------------------|-----------------------|---------|---------------------------------|--------------|---------|
|     |                                         |                       |         |                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|     | 3.2 วิธีการทำ<br>ขนมกล้วย ขนม<br>ฟักทอง |                       |         |                                 |              |         |

### สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

### การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ) หลักสูตร 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ .....เวลาเรียน 09.00 น. ถึงเวลา 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน .....

| วัน เดือน ปี | เวลา             | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | หมายเหตุ             |
|--------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| มิ.ย. 66     | 09.00 – 15.00 น. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมและการทำงานขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง)</li> <li>- วิทยากรอธิบายความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมไทย</li> <li>- วิทยากรอธิบายประโยชน์ของการทำขนมไทย</li> <li>- วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย</li> <li>- วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การทำขนมไทย</li> <li>- ผู้เรียนร่วมกันลงมือปฏิบัติ (การทำงานกล้วย ขนมฟักทอง) ตามขั้นตอนดังต่อไปนี้               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. บดกล้วยน้ำว้าให้ละเอียด ใส่ภาชนะเตรียมไว้</li> <li>2. ใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งกลี๋ยง มะพร้าวขูด และกะทิลงไป</li> <li>3. นวดส่วนผสมทั้งหมดจนเข้ากันดี</li> <li>4. ตักส่วนผสมในถ้วยใบตองหรือถ้วยตะไล โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด</li> <li>5. นึ่งในซึ้งบนน้ำเดือด 20 นาที เป็นอันเสร็จ</li> </ol> </li> <li>- ผู้ร่วมกันลงมือปฏิบัติตามทำขนมฟักทอง               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. หั่นฟักทอง เป็นชิ้น ๆ และนำไปนึ่งให้สุก</li> <li>2. นำฟักทองที่สุกแล้วมาบดให้ละเอียด</li> <li>3. นำมาผสมแป้ง กะทิ</li> <li>4. ตักใส่ซึ้งบนน้ำเดือด นึ่ง ให้สุก</li> </ol> </li> </ul> | เรียนวันละ 5 ชั่วโมง |

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่ .....