

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยใหญ่



### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ภายในกรอบเวลา ๒ ปี ที่พัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน” เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก “ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำขนมไทย เป็นอาชีพ อย่างหนึ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลป์ การเรียนรู้และอนุรักษ์การทำขนมไทย ให้ประชาชนในชุมชนเป็นผู้สืบทอด รวมทั้งภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชน เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ โดยตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน มีความเข้าใจรากเหง้า ความเป็นวัฒนธรรม แบ่งปัน เกื้อกูลช่วยเหลือซึ่งกันและกัน มีการศึกษาเรียนรู้วิถีการดำรงชีวิต ที่มีมาช้านานบนพื้นฐานของธรรมชาติที่เกี่ยวพันสอดคล้องกันกับวิถีชีวิตชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

สถานศึกษา จึงเล็งเห็นความสำคัญ ในการพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้มีความมั่นคง อาชีพการทำขนมไทย ให้กับประชาชน ซึ่งสามารถนำความรู้ที่ได้ ไปใช้ในการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชนได้เป็นอย่างดี

### จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการทำขนมไทย สามารถนำความรู้ไปในชีวิตประจำวันได้

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาเรียน

ระยะเวลาเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย ทั้งหมด จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งออกเป็นภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติดังนี้

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างเนื้อหา หลักสูตรทำขนมไทย ประกอบไปด้วยเนื้อหา จำนวน ๔ บทดังนี้

บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทำขนมไทย (๑ ชั่วโมง)

- เรื่องที่ ๑ ประวัติความเป็นมาของการทำขนมไทย
- เรื่องที่ ๒ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย
- เรื่องที่ ๓ รูปแบบการทำขนมไทย เช่น ขนมสังขยาฟักทอง ขนมบัวลอย ฯลฯ

บทที่ ๒ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย (๑ ชั่วโมง)

- เรื่องที่ ๑ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย

บทที่ ๓ ขั้นตอนการทำขนมไทย (๓ ชั่วโมง)

- เรื่องที่ ๑ ขั้นตอนการทำขนมไทย
  - สาธิตและฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะจนเข้าใจเทคนิคและวิธีของการทำขนมไทย
  - ขนมสังขยาฟักทองได้
  - ขนมบัวลอย

บทที่ ๔ การบริหารจัดการและการจัดจำหน่าย (๑ ชั่วโมง)

- เรื่องที่ ๑ ช่องทางการทำขนมไทย
- เรื่องที่ ๒ การทำบัญชีรายรับ รายจ่าย
- เรื่องที่ ๓ คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ เรื่อง การทำขนมไทย
๒. ภาพประกอบ เรื่อง การทำขนมไทย
๓. แผ่นพับ เรื่อง การทำขนมไทย

การวัดและประเมินผล

๑. ตรวจชิ้นงาน/ผลงาน การทำขนมไทย

๒. สอบถามความพึงพอใจ

๓. ภาคทฤษฎี : ภาคปฏิบัติ เท่ากับ ๒๐ : ๘๐ โดยต้องได้คะแนนการประเมินภาคทฤษฎี ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของ คะแนนภาคทฤษฎี หรือ ๑๒ คะแนน และต้องได้คะแนนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ ของคะแนนภาคปฏิบัติ หรือ ๖๐ คะแนนการประเมินผลการฝึกอาชีพให้ประเมินชิ้นงาน และทักษะตามเกณฑ์ในเครื่องมือ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดและผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินและแบบรายงานผลการจบหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

๒. ทะเบียนคุมเกียรติบัตร หรือทะเบียนคุมใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน

๓. เกียรติบัตร หรือใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน ออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร  
หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน ๒ ชั่วโมง

| เรื่อง                                               | จุดประสงค์<br>การเรียนรู้                                                                                                                         | เนื้อหา                                                                                                                                                                                             | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                         | จำนวนชั่วโมง |         |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                                      |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                     | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย                 | ๑. บอกความเป็นมาของการทำขนมไทย<br>๒. อธิบายคุณค่า และประโยชน์ของการ<br>การทำขนมไทย<br>๓. ระบุรูปแบบในการทำขนมไทย                                  | ๑. ความเป็นมาของขนมไทย<br>๒. คุณค่าและประโยชน์ของขนมไทย<br>๓. รูปแบบของการทำขนมไทย<br>-ขนมสังขยาฟักทอง<br>-ขนมบัวลอย                                                                                | ๑. บรรยาย<br>๒. ศึกษาจากใบงาน<br>๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้<br>๔. ศึกษาจากวีดิทัศน์Website<br>๕. แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญา                                       | ๑            | -       |
| การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย                   | ๑. บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ<br>ขนมไทย<br>-ขนมสังขยาฟักทอง<br>-ขนมบัวลอย                                                                      | ๑. วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย<br>-ขนมสังขยาฟักทอง เช่น ไข่ กะทิ น้ำตาล แป้งข้าว<br>เจ้า<br>ใบเตย ฯลฯ<br>-ขนมบัวลอย เช่น แป้ง กะทิ น้ำตาล ใบเตย มั่นม่วง<br>ฯลฯ                                      | ๑. ศึกษาจากใบงาน<br>๓. แบ่งกลุ่มซื้อวัตถุดิบการทำขนมไทย<br>-ขนมสังขยาฟักทอง<br>-ขนมบัวลอย                                                                           | -            | ๑       |
| ขั้นตอนการทำขนมไทย<br>-ขนมสังขยาฟักทอง<br>-ขนมบัวลอย | ๑. บอกวิธีการเตรียมขนมไทย<br>๒. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำ<br>ขนมไทย ได้<br>๔. เทคนิคและวิธีของการทำขนมไทย<br>ได้<br>-ขนมสังขยาฟักทอง<br>-ขนมบัวลอย | ขั้นตอนการทำขนมไทย<br>๑. ขั้นตอนแรกให้นำวัสดุ อุปกรณ์ที่เตรียมไว้ เช่น<br>ไข่ ๑๐ ฟอง กะทิ ๒ ถ้วย น้ำตาล แป้งข้าวเจ้า<br>ใบเตย ฯลฯ<br>๒. จากนั้นตีไข่ให้แตก ใส่ น้ำตาล คนให้เข้ากันจน<br>น้ำตาลละลาย | ๑. ลงมือปฏิบัติ<br>๒. ศึกษาจากใบงาน<br>๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้<br>๔. ศึกษาจากวีดิทัศน์ Website<br>๕. แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภูมิปัญญา<br>๖. บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้ | -            | ๓       |