

หลักสูตรธุรกิจชนมไทย
จำนวน 40 ชั่วโมง

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมการจัดตั้งฝึกอบรมด้านอาชีพหลักสูตรธุรกิจขนมไทย รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีความทันสมัยสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกการทำขนมไทยเพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

13 มกราคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำธุรกิจขนมไทย	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรธุรกิจขนมไทย	2
ความเป็นมา	3
จุดประสงค์การเรียนรู้	3
กลุ่มเป้าหมาย	3
ระยะเวลา	3
เนื้อหาหลักสูตร	4
การจัดการเรียนรู้	4
สื่อการเรียนรู้	4
การวัดและประเมินผล	4
การจบหลักสูตร	4
เอกสารหลักฐานการศึกษา	4
การเทียบโอนผลการเรียน	5
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรธุรกิจขนมไทย	6
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำขนมไทย	8
ใบความรู้ วิธีการทำขนมไทยต่างๆ	10
ใบงาน แบบบันทึกการทำขนมไทย	17
ใบความรู้ คุณค่าการทำขนมไทย	18
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	19
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	20
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	21
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	22
แบบวัดและประเมินผลการทำขนมไทย	23
ใบงาน แบบประเมินผลงานผู้เรียน	24
บรรณานุกรม	25
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	26

หลักสูตรธุรกิจขนมไทย จำนวน 40 ชั่วโมง



ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมไทย

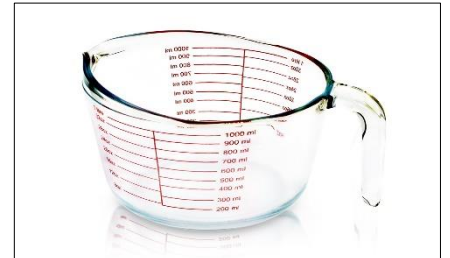
1. อุปกรณ์สำหรับเตรียมวัตถุดิบ

- ครกและสาก : ใช้บดหรือโขลกวัตถุดิบ เช่น ถั่วหรือเครื่องปรุง
- กระชอน/ผ้าขาวบาง : ใช้กรองน้ำกะทิ หรือน้ำสมุนไพร
- มีดและเขียง : ใช้สำหรับหั่นหรือสับวัตถุดิบ



2. อุปกรณ์สำหรับผสม

- ขามผสม : ใช้ผสมแป้งและส่วนผสมต่างๆ
- ตะกร้อมือ/ไม้พาย : คนส่วนผสมให้เข้ากัน
- ถ้วยตวง/ช้อนตวง : วัดปริมาณวัตถุดิบ



3. อุปกรณ์สำหรับการปรุง

- กระทะทองเหลือง : นิยมใช้สำหรับการกวนขนม เนื่องจากกระจายความร้อนสม่ำเสมอ
- หม้อนึ่ง/ซึ้ง : ใช้นึ่งขนม เช่น ขนมชั้น ขนมถ้วย
- หม้อและทัพพี : สำหรับต้ม เช่น บัวลอย



4. อุปกรณ์สำหรับขึ้นรูป

- แม่พิมพ์ : ทำจากโลหะหรือซิลิโคน สำหรับขึ้นรูปขนม เช่น คุกกี้
- ถาด : ใช้สำหรับเทขนม เช่น ขนมเปียกปูน
- แหนบหรืออุปกรณ์ตักแต่ง : ใช้ตักแต่งขนมให้สวยงาม เช่น การจิบขนมชั้น



- ถ้วยใบตอง/กระทง : ใช้รองขนม เช่น ขนมกล้วย ขนมถั่ว
- จานและภาชนะสวยงาม : เสริมขนมให้ดูน่ารับประทาน



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรธุรกิจขนมไทย

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

อาชีพการทำขนมไทย เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือกสร้างรายได้เสริม หรือเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวิเชียรบุรี จึงได้ส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรการทำธุรกิจขนมไทย ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันทนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2565 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
- 2.2 เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.3 มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
- 2.4 มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2.5 มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	5	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	35	ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำขนมไทย
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำขนมไทย
- 5.4 การปฏิบัติการทำขนมไทย
- 5.5 คุณค่าของการทำขนมไทยได้
- 5.6 การจัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 5.7 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายธุรกิจขนมไทยได้
- 5.8 ช่องทางการจัดการตลาดของการทำธุรกิจขนมไทย

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- 7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

เจ้าหน้าที่การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรธุรกิจขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำขนมไทย	1. อธิบายความเป็นมาของการทำขนมไทย	1. ความเป็นมาของการทำขนมไทย	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมไทย	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำขนมไทย 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	30 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมไทย 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมไทย 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	5. ประเมินผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด	30 นาที	
3. ขั้นตอนการทำขนมไทย	3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมไทย	3. ขั้นตอนการทำขนมไทย	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมไทย	1. ใบความรู้ เรื่องการทำขนมไทย 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		1 ชั่วโมง	
4. การปฏิบัติการทำขนมไทย	4. ปฏิบัติการทำขนมไทย	4. การปฏิบัติการทำขนมไทย	1. วิทยากรสาธิตการทำขนมไทย และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงานการทำขนมไทย			10 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรธุรกิจชนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. คุณค่าของการทำชนมไทย	5. อธิบายคุณค่าของการทำชนมไทยได้	5. คุณค่าของการทำชนมไทย	1 ผู้เรียนศึกษาใ้ความรู้คุณค่าของการทำชนมไทย 2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของการทำชนมไทย 3 วิทยากรสรุปองค์ความรู้	ใ้ความรู้ เรื่องคุณค่าของการทำชนมไทย		1 ชั่วโมง	10 ชั่วโมง
6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. จัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	1 วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2 ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. ใ้ความรู้ เรื่องการบรรจุหีบห่อ 2. ตัวอย่างการบรรจุหีบห่อ		1 ชั่วโมง	10 ชั่วโมง
7. การคิดต้นทุนกำไร	7.คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายการทำชนมไทย	7. การคำนวณต้นทุนกำไร	1 วิทยากรใ้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2 ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใ้ความรู้เรื่องการค้าคำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงาน		30 นาที	5 ชั่วโมง
8. ช่องทางการจัดการการตลาดการทำชนมไทย	8. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำชนมไทย	8. ช่องทางการตลาดของการทำชนมไทย	1 วิทยากรแจกใ้ความรู้ใ้ผู้เรียนศึกษา 2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใ้ความรู้เรื่องช่องทางการตลาด		30 นาที	

ใบความรู้ ความเป็นของการทำขนมไทย

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง



ประวัติความเป็นของการทำขนมไทย

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาสวยงาม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มาริ กีมาร์ เดอ ปีนา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้นำสูตรมาจากโปรตุเกส

คำให้การขุนหลวงหาวัด บันทึกไว้ว่าที่เกาะเมืองอยุธยา มีย่านร้านขายอาหารหลากหลาย รวมถึงร้านขายขนมต่าง ๆ เช่น ขนมกงเกวียน ขนมพิมถั่ว ขนมชะมด สัมปันนี ขนมเปีย (ขนมเปียะ) และหินฝนทอง ในสมัยรัชกาลที่ 1 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือแม่ครัวหัวป่าก์

การแบ่งประเภทของขนมไทย

การแบ่งประเภทของขนมไทย แบ่งตามวิธีการทำให้สุกได้ดังนี้

1. ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวน ส่วนมากใช้กระทะทอง กวนตั้งแต่เป็นน้ำเหลวใสจนงวด แล้วเทใส่พิมพ์หรือถาดเมื่อเย็นจึงตัดเป็นชิ้น เช่น ตะโก้ ขนมลิ่มกลิ้ง ขนมเปียกปูน ขนมศิลาอ่อน และผลไม้กวนต่าง ๆ รวมถึงข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม

2. ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง ใช้ลังถึง บางชนิดเทส่วนผสมใส่ถ้วยตะไลแล้วนึ่ง บางชนิดใส่ถาดหรือพิมพ์ บางชนิดห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าว เช่น ซ่อม่วง ขนมชั้น ข้าวต้มผัด สาเล่อ่อน สังขยา ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมน้ำดอกไม้ ข้าวเกรียบปากหม้อ

3. ขนมที่ทำให้สุกด้วยการเชื่อม เป็นการใส่ส่วนผสมลงในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดจนสุกได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน กล้วยเชื่อม จาวตาลเชื่อม

4. ขนมที่ทำให้สุกด้วยการทอด เป็นการใส่ส่วนผสมในกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆ จนสุก เช่น กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว ขนมนางเล็ด

5. ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่งหรืออบ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมหน้านวล ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน สาเล่แข็ง นอกจากนี้ อาจรวม ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมดอกจำเริญที่ใช้ความร้อนบนเตาไว้ในกลุ่มนี้ด้วย

6. ขนมที่ทำให้สุกด้วยการต้ม ขนมประเภทนี้จะใช้หม้อหรือกระทะต้มน้ำให้เดือด ใส่ขนมลงไปจนสุกแล้วตักขึ้น นำมาคลุกหรือโรยมะพร้าว ได้แก่ ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมเรไร นอกจากนี้ยังรวม

7. ขนมประเภทน้ำ ที่นิยมนำมาต้มกับกะทิ หรือใส่แป้งผสมเป็นขนมเปียก และขนมที่กินกับน้ำเชื่อมและน้ำกะทิ เช่น กล้วยบวชชี มันแกงบวด สาคุเปียก ลอดช่อง ชำหรับ

ใบความรู้
 วิธีการทำขนมไทยต่างๆ
 การทำขนมเปียกปูนกะทิสด



วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
2. แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำตาลปี๊บ 1/2 ถ้วย
4. น้ำใบเตยคั้น 1 ถ้วย
5. กะทิ 1 ถ้วย
6. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลปี๊บ และน้ำใบเตยเข้าด้วยกัน กวนให้ละลาย
2. ตั้งกระทะเทส่วนผสมลงไป กวนด้วยไฟอ่อนจนแป้งสุกและจับตัวเหนียว
3. เทลงถาด พักให้เย็นและตัดเป็นชิ้น
4. ราดกะทิผสมเกลือป่นก่อนเสิร์ฟ

ใบความรู้
วิธีการทำขนมไทยต่างๆ
การทำขนมชั้น



วัตถุดิบ

1. แป้งมัน 1/2 ถ้วย
2. แป้งท้าวยายม่อม 1/2 ถ้วย
3. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย
4. น้ำตาลทราย 1 1/2 ถ้วย
5. กะทิ 2 ถ้วย
6. น้ำใบเตย หรือสีผสมอาหาร

วิธีทำ

1. ผสมแป้งทั้งสามชนิด น้ำตาล และกะทิเข้าด้วยกัน แบ่งออกเป็น 2 ส่วน (ใส่สีเขียวและสีขาว)
2. ตั้งซึ้งให้ร้อน เทชั้นแรกสีใดสีหนึ่งลงในพิมพ์ นึ่ง 5 นาที
3. เทสีถัดไป สลับกันจนหมด นึ่งอีก 10 นาทีให้สุก
4. พักให้เย็น ตัดเป็นชั้น

ใบความรู้
วิธีการทำขนมไทยต่างๆ
การทำขนมกล้วย



วัตถุดิบ

1. กล้วยน้ำว้าสุกบด 2 ถ้วย
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
3. แป้งมัน 1/4 ถ้วย
4. น้ำตาลปี๊บ 1/2 ถ้วย
5. กะทิ 1 ถ้วย
6. มะพร้าวขูด 1/2 ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมกล้วยบด แป้งทั้งสองชนิด น้ำตาล และกะทิเข้าด้วยกัน คนให้เนียน
2. ตักใส่ถ้วยหรือพิมพ์ที่รองด้วยมะพร้าวขูด
3. นึ่ง 15-20 นาทีจนสุก

ใบความรู้
วิธีการทำขนมไทยต่างๆ
การทำขนมลิ่มกลืน



วัตถุดิบ

1. แป้งถั่วเขียว 1/2 ถ้วย
2. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
3. น้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย
4. กะทิ 1 ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมแป้งถั่วเขียว น้ำตาล และน้ำลอยดอกมะลิ ตั้งไฟคนจนแป้งใส
2. ตักใส่ถ้วยเล็กๆ พักให้เซตตัว
3. ราดกะทิด้านบนก่อนเสิร์ฟ

ใบความรู้
วิธีการทำขนมไทยต่างๆ
การทำขนมบัวลอย



วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย
2. น้ำใบเตย/ดอกอัญชัน/ฟักทอง (สำหรับสี)
3. กะทิ 2 ถ้วย
4. น้ำตาลปี๊บ 1/2 ถ้วย
5. เกลือ 1/4 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมแป้งข้าวเหนียวกับน้ำสีต่างๆ ปั้นเป็นลูกกลมเล็กๆ
2. ต้มน้ำให้เดือด ใส่แป้งบัวลอยลงไปจนลอย ตักขึ้นพัก
3. ตั้งกะทิ ใส่น้ำตาลและเกลือ เคี่ยวจนเดือด
4. ใส่บัวลอยลงในกะทิ พร้อมเสิร์ฟ

ใบความรู้
วิธีการทำขนมไทยต่างๆ
การทำขนมถ้วย



วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย
2. แป้งถั่วเขียว 1/4 ถ้วย
3. กะทิ 1 1/2 ถ้วย
4. น้ำตาลปี๊บ 1/2 ถ้วย
5. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปี๊บ และกะทิเป็นตัวขนม
2. ผสมกะทิและเกลือสำหรับหน้าขนม
3. ตักตัวขนมใส่ถ้วย นึ่ง 5 นาที
4. เทหน้ากะทิลงไป นึ่งต่ออีก 5 นาที

ใบความรู้
วิธีการทำขนมไทยต่างๆ
การทำขนมวุ้นกะทิ



วัตถุดิบ

1. ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ
2. กะทิ 2 ถ้วย
3. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
4. เกลือ 1/4 ช้อนชา

วิธีทำ

5. แช่ผงวุ้นในน้ำ 10 นาที ตั้งไฟให้ละลาย
6. ใส่น้ำตาลและเกลือ คนจนเดือด
7. แยกส่วนผสมวุ้นเป็น 2 ชั้น (ใส่สีในชั้นล่าง) เทใส่พิมพ์ ทิ้งให้เซตตัว
8. ราดวุ้นกะทิด้านบน ทิ้งไว้ให้แข็งตัว

ใบงาน
แบบบันทึกการทำขนมไทย
ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอนการทำขนมไทยระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

วัสดุอุปกรณ์

.....
.....
.....
.....
.....
.....

ขั้นตอนการทำ

.....
.....
.....
.....
.....
.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....
.....
.....
.....
.....

ใบความรู้ คุณค่าของการทำขนมไทย

ขนมไทยเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมไทยที่มีคุณค่าในหลากหลายมิติ ทั้งในด้านอาหาร วิถีชีวิต ศิลปะ และสังคม ซึ่งสามารถแบ่งคุณค่าของขนมไทยได้ดังนี้

1. คุณค่าด้านวัฒนธรรม

1.1 สะท้อนเอกลักษณ์ไทย ขนมไทยแสดงถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่โดดเด่น เช่น รูปทรง สี สัน และชื่อเรียกที่มีความหมายมงคล เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ซึ่งสื่อถึงความโชคดีและความเจริญรุ่งเรือง

1.2 เชื่อมโยงกับประเพณีและพิธีกรรม ขนมไทยมีบทบาทในงานพิธี เช่น งานบวช งานแต่งงาน และงานทำบุญต่าง ๆ

1.3 แสดงภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำขนมไทยต้องใช้ทักษะและความประณีต สะท้อนถึงภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

2. คุณค่าด้านอาหารและสุขภาพ

2.1 วัตถุดิบจากธรรมชาติ ขนมไทยใช้วัตถุดิบธรรมชาติ เช่น กะทิ น้ำตาลมะพร้าว ใบเตย ดอกอัญชัน ซึ่งไม่เพียงให้รสชาติที่ดีแต่ยังมีคุณค่าทางโภชนาการ

2.2 ประดับอย่างพิถีพิถัน ขั้นตอนการทำขนมไทยแสดงถึงความละเอียดอ่อน และการรักษาคุณภาพของวัตถุดิบให้มีรสชาติที่กลมกล่อม

3. คุณค่าด้านศิลปะ

3.1 ความสวยงามและความประณีต ขนมไทยมักมีการตกแต่งอย่างสวยงาม เช่น การบีบดอก การปั้น และการจัดจานที่ดึงดูดสายตา

3.2 สีธรรมชาติ ใช้สีที่ได้จากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น สีม่วงจากดอกอัญชัน สีเขียวจากใบเตย และสีเหลืองจากขมิ้น

4. คุณค่าด้านเศรษฐกิจ

4.1 แหล่งรายได้ ขนมไทยเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ สร้างรายได้ให้กับชุมชนและผู้ผลิตรายย่อย

4.2 การส่งเสริมการท่องเที่ยว ขนมไทยดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สนใจวัฒนธรรมและอาหารไทย

5. คุณค่าด้านความสัมพันธ์ทางสังคม

5.1 เชื่อมโยงครอบครัวและชุมชน การทำขนมไทยมักเป็นกิจกรรมที่คนในครอบครัวหรือชุมชนร่วมกันทำ สร้างความสัมพันธ์และความอบอุ่น

5.2 สืบสานวัฒนธรรม การเรียนรู้การทำขนมไทยช่วยให้คนรุ่นใหม่เข้าใจและสืบทอดวัฒนธรรมต่อไป

ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้

1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้าเริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน เป็นต้น
2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้
3. ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น ดังนั้นบรรจุภัณฑ์จะต้องทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดีมีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

ใบความรู้
การคำนวณต้นทุนกำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำขนมไทย (การทำบัวลอย)

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			
	1. แป้งข้าวเหนียว	500 กรัม	30 บาท	-บัวลอย จำนวน 15 ถ้วย ๆ ละ 20 บาท 300 บาท -ต้นทุน 187 บาท -กำไร 113 บาท
	2. น้ำใบเตย	1 ถ้วยตวง	5 บาท	
	3. กะทิ	1 ลิตร	75 บาท	
	4. น้ำตาลปี๊ป	200 กรัม	16 บาท	
	5. เกลือป่น	1 ช้อนชา	1 บาท	
	6. ค่าแก๊ส		30	
	7. ภาชนะสำหรับบรรจุ		30	
	รวมรายจ่าย	(ต้นทุน 15 ถ้วย)	187 บาท	
	รายได้	ขายถ้วยละ 20 บาท	300 บาท	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

- กำหนดกำไรที่ต้องการได้จาก กำไร/ต้นทุนที่ต้องการ X ด้วย 100 =%

ตัวอย่างเช่น

ขาย 300 บาท จากต้นทุน 187 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 60.42

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = $113/187 \times 100 \% = 60.42$

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคาต่อหน่วยจึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย			
	รวมรายได้			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = _____ จำนวนหน่วย

ใบความรู้ ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน

มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์

ขายบนเพจ Facebook และ Tiktok เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้มากที่สุด เพราะปัจจุบันผู้คนใช้งาน Facebook และ Tiktok ทำให้สินค้าเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่าย ยิ่งปัจจุบัน Facebook และ Tiktok สามารถตั้งบที่ใช้โฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วย ทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook และ Tiktok อีกช่องทางหนึ่ง

แบบวัดและประเมินผลการจัดทำธุรกิจขนมไทย

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ

- 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
- 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือได้อย่างถูกต้อง

2. จัดเตรียมวัตถุดิบ

- 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ

3. ทักษะการทำ

- 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง

4. ทักษะการจัดตกแต่ง และนำเสนอ

- 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล.....

หลักสูตรกลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนน ประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

บรรณานุกรม

<https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2>

คณะกรรมการผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษา

1. ว่าที่พันตรีดำริห์	ดิยะวัฒน์	ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
2. นางสาวนันทมน	สกุลณมรรคา	รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
3. นายเกรียงไกร	วงศ์วิริยชาติ	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี
4. นางสุกัญญา	กาโณ	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบึงสามพัน

คณะกรรมการดำเนินงาน

1. นายเกรียงไกร	วงศ์วิริยชาติ	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี
2. นางสาวเสาวนิต	กมลอินทร์	ครูชำนาญการ
3. นางสาวอาภิสชญา	दानวิไล	ครูผู้ช่วย
4. นางสาวแสงจันทร์	พันมูล	ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน
5. นายมงคล	เชื้อบัณฑิตขลุ	ครู กศน.ตำบล
6. นายไอยเรศ	พรมแก้วสี	ครู กศน.ตำบล
7. นายธวัชศักดิ์	ลาประดิษฐ์	ครู กศน.ตำบล
8. นายปกรณ์เกียรติ	หยอยสระ	ครู กศน.ตำบล
9. นายจเร	มีเดช	ครู กศน.ตำบล
10. นางสาวอรรวรรณ	อรัญเวทย์	ครู กศน.ตำบล
11. นางสาวจันทนา	บึงจันทร์	ครู กศน.ตำบล
12. นางเพชร	แสงศรีเรือง	ครู กศน.ตำบล
13. นางสาวเจมจิตร	บึงจันทร์	ครู กศน.ตำบล
14. นางสาวยุพาพร	พัฒนกานต์	ครู กศน.ตำบล
15. นางสาวกมลนทรศน์	พลาสูงเนิน	ครู กศน.ตำบล
16. นางสาวรมิตา	ชนสูงเนิน	ครู กศน.ตำบล
17. นางสาวรจนา	ช่างทอง	ครู กศน.ตำบล
18. นางสาวอดิญา	กีหมื่น	ครู กศน.ตำบล
19. นางสาวบุญยวีณ์	ลี้กุล	นักจัดการงานทั่วไป
20. นางสาวศิรินาฏ	แก้วพรม	ครู ศรช.
21. นายวิทยา	ใจกล้า	ครู ศรช.
22. นายพีระพัฒน์	อะภัย	บรรณารักษ์
23. นายยุทธพิชัย	จันทร์พิทักษ์	นักวิชาการศึกษา

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางสาวอรรวรรณ	อรัญเวทย์	ครู กศน.ตำบล
2. นางสาวแสงจันทร์	พันมูล	ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวิเชียรบุรี
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
กรมส่งเสริมการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ