

หลักสูตร “การทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ” จำนวน 20 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพจัดเป็นขนมที่คู่สำหรับคนไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่า “สำหรับกับข้าวคาวหวาน” โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมไทยโบราณเฉพาะงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการต่างๆ ขนมไทยโบราณจึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งวัตถุดิบ วิธีการทำที่ กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธี การรับประทานขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดต่าง ๆ นั้น แต่ในปัจจุบันมีขนม ขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้นการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชน ทั้งกลุ่มแม่บ้าน ผู้สูงอายุต่างๆในชุมชนหันมาทำขนมไทย จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยของไทยให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นส่งเสริมการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ อีกทางหนึ่งอีกด้วย

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมไทย สามารถเลือกวัตถุดิบ ในการทำขนมไทยได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

1. การบูรณาการความรู้และทักษะจัดสอนทฤษฎีควบคู่กับการปฏิบัติจริงทุกขั้นตอน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความชำนาญและเข้าใจเอกลักษณ์ของขนมไทยแต่ละชนิด
2. เน้นการประกอบอาชีพ มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ไปใช้ประกอบอาชีพจริง มีการคำนวณ ต้นทุน-กำไร และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า
3. การอนุรักษ์และประณีตศิลป์เน้นการใช้วัตถุดิบธรรมชาติและเทคนิคการทำ (เช่น การอบควันเทียน การเคี้ยวกะทิ) รวมถึงความประณีตในการจัดแต่ง
4. ความร่วมมือกับชุมชนการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและเชิญภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้านมาเป็นวิทยากร
5. เน้นสุขอนามัยและคุณภาพการคัดเลือกและเก็บรักษาวัตถุดิบอย่างถูกต้องถูกหลักอนามัย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีในการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเองและครอบครัว แบบ พต. 3
2. เพื่ออนุรักษ์ขนมไทยที่หาชมและชิมได้ยาก รวมถึงกรรมวิธีที่พิถีพิถันให้คงอยู่คู่ชุมชน
3. เพื่อเน้นความประณีต ความสวยงาม และรายละเอียดเชิงลึกของขนมไทย เช่น การใช้วัตถุดิบธรรมชาติการอบควันเทียน
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการผลิต การตลาด และคำนวณต้นทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. ส่งเสริมการประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 17 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	อธิบายความเป็นมาของการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	ความเป็นมาของการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของความเป็นมาของการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และ เลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	1.วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ 2.วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนม	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ขั้นตอนการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	อธิบายขั้นตอนการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	ขั้นตอนทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	วิทยาการอธิบายการเตรียม ส่วนผสมและขั้นตอน ทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	30 นาที	
4	การปฏิบัติการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	สามารถปฏิบัติทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	ลงมือปฏิบัติการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ - ขนมพระพาย - ขนมใส่ไส้ ประยุกต์ - ขนมชั้นแฟนซี - ขนมข้าวต้มมัด	1.วิทยาการสาธิตทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพและผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ - ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ - ขนมพระพาย - ขนมใส่ไส้ประยุกต์ - ขนมชั้นแฟนซี - ขนมข้าวต้มมัด		17 ชั่วโมง
5	คุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	อธิบายโภชนาการของขนมไทยสู่การประกอบอาชีพได้	คุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	1.ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าทางโภชนาการของ ทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ 2.วิทยาการและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ ของการทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ 3.วิทยาการสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
6	การจัดทำหรือจัดทำบรรจุหีบห่อทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	สามารถจัดทำหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมได้	การจัดทำหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ การทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	1. วิทยาการอธิบายการจัดทำ/ จัดหาและเทคนิคของ การทำบรรจุหีบห่อ การทำขนมไทยสู่การประกอบอาชีพ	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7	ช่องทาง การตลาด ของการทำขนม ไทยสู่การ ประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการ จัดการ การตลาดของ ทำขนมไทยสู่การ ประกอบอาชีพต่างๆได้	ช่องทาง การตลาดของ การทำขนมไทย สู่การประกอบ อาชีพ	1.วิทยากรแจกใบ ความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับช่องทางการ จัดการ การตลาด	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม ร่วมและจาก
ชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....