

หลักสูตร “การทำขนมไทยโบราณประยุกต์” จำนวน 20 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

การทำขนมไทยโบราณจัดเป็นขนมที่คู่สำหรับคนไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่า “สำหรับกับข้าวคาวหวาน” โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมไทยโบราณเฉพาะงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการต่างๆ ขนมไทยโบราณจึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งวัตถุดิบ วิธีการทำที่ กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องราวรสชาติ สี สัน ความสวยงามกลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธี การรับประทานขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดต่าง ๆ นั้น แต่ในปัจจุบันมีขนม ขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนม ไทยโบราณ ดังนั้นการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชน ทั้งกลุ่มแม่บ้าน ผู้สูงอายุต่างๆในชุมชน หันมาทำขนมไทย โบราณ จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยโบราณของไทยให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นส่งเสริมการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ทางหนึ่งอีกด้วย

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมไทยโบราณ สามารถเลือกวัตถุดิบในการทำขนมไทยโบราณได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีในการทำขนมไทยโบราณประยุกต์ สามารถนำไป ประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเองและครอบครัว แบบ พต. 3
2. เพื่ออนุรักษ์ขนมไทยโบราณที่หาชมและชิมได้ยาก รวมถึงกรรมวิธีที่พิถีพิถันให้คงอยู่คู่ชุมชน
3. เพื่อเน้นความประณีต ความสวยงาม และรายละเอียดเชิงลึกของขนมไทยโบราณ เช่น การใช้วัตถุดิบ ธรรมชาติ การอบควันเทียน
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	ความเป็นมา ของ การทำ ขนมไทย โบราณประยุกต์	อธิบายความ เป็นมา ของการทำ ขนมไทย โบราณ	ความเป็นมา ของ การทำการทำ ขนมไทย	วิทยากรอธิบายความ เป็นมา ของความเป็นมา ของ การทำขนมไทย โบราณประยุกต์	30 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และ เลือกใช้ได้อย่าง เหมาะสม	วัสดุอุปกรณ์ และ การเลือกใช้	1.วิทยากรอธิบาย อุปกรณ์ใน การทำขนม ไทย โบราณประยุกต์ 2.วิทยากรอธิบาย วัสดุที่ ใช้ ประกอบการทำขนม	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำ ขนมไทยโบราณ	อธิบายขั้นตอน การทำ ข น ม ไ ท ย โบ ร า ณ ประยุกต์	ขั้นตอนการ ทำ ขนมไทย โบราณ	วิทยากรอธิบายการ เตรียม ส่วนผสมและ ขั้นตอน การทำขนมไทย โบราณประยุกต์	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การปฏิบัติ การทำขนมไทยโบราณประยุกต์	สามารถปฏิบัติ การทำขนมไทย โบราณประยุกต์	การปฏิบัติ การทำขนม ไทยโบราณประยุกต์	1.วิทยาการสาธิตการ ทำขนมไทยโบราณ และผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ - ฝึกปฏิบัติการทำ ขนมไทยโบราณประยุกต์ - ขนมกะหรี่ปั๊บ - ขนมเป็ยยะ - ขนมถ้วยใบเตย - ขนมวุ้นแฟนซีสามมิติ		17 ชั่วโมง
5	คุณค่าทางโภชนาการของ การทำขนมไทยโบราณประยุกต์	อธิบายโภชนาการ การทำขนมไทย โบราณประยุกต์ได้	คุณค่าทางโภชนาการ ของ การทำ ขนมไทยโบราณ	1.ผู้เรียนศึกษาใบ ความรู้คุณค่า ทางโภชนาการ ของ การทำขนมไทยโบราณประยุกต์ 2.วิทยาการและ ผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่า ทางโภชนาการ ของ การทำขนมไทย โบราณประยุกต์ 3.วิทยาการสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
6	การจัดทำหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ การทำขนมไทย โบราณประยุกต์	สามารถจัดทำหรือจัดทำบรรจุ หีบห่อได้อย่าง เหมาะสมได้	การจัดทำหรือจัดทำ การ บรรจุหีบห่อ การทำขนมไทยโบราณ	1. วิทยาการอธิบาย การจัดทำ/ จัดหาและเทคนิคของ การทำบรรจุหีบห่อ การทำขนมไทย โบราณประยุกต์	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7	ช่องทาง การตลาด ของ การทำ ขนม ไทย โบราณ	อธิบายช่องทาง การ จัดการ การตลาดของ การทำขนมไทย โบราณ ประยุกต์ต่างๆได้	ช่องทาง การตลาด ของ การทำ ขนมไทย โบราณ	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.....