

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตร “การทำขนมไทยโบราณ” จำนวน 24 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

การทำขนมไทยโบราณจัดเป็นขนมที่คู่สำหรับคนไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่า “สำหรับกับข้าวคาวหวาน” โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมไทยโบราณเฉพาะงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการต่างๆ ขนมไทยโบราณจึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งวัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงามกลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดต่าง ๆ นั้น แต่ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทยโบราณ ดังนั้นการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชน ทั้งกลุ่มแม่บ้าน ผู้สูงอายุต่างๆในชุมชน หันมาทำขนมไทยโบราณ จึงเป็นการอนุรักษ์รักษาสืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยโบราณของไทยให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นส่งเสริมการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ทางหนึ่งอีกด้วย

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไทยโบราณ สามารถเลือกวัตถุดิบในการทำขนมไทยโบราณได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

1. การบูรณาการความรู้และทักษะจัดสอนทฤษฎีควบคู่กับการปฏิบัติจริงทุกขั้นตอน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความชำนาญและเข้าใจเอกลักษณ์ของขนมไทยโบราณแต่ละชนิด
2. เน้นการประกอบอาชีพ มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพจริง มีการคำนวณต้นทุน-กำไร และการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า
3. การอนุรักษ์และประณีตศิลป์เน้นการใช้วัตถุดิบธรรมชาติและเทคโนโลยีโบราณ (เช่น การอบควันเทียน การเคี้ยวกะทิ) รวมถึงความประณีตในการจัดแต่ง
4. ความร่วมมือกับชุมชนการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและเชิญภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้านมาเป็นวิทยากร
5. เน้นสุขอนามัยและคุณภาพการคัดเลือกและเก็บรักษาวัตถุดิบอย่างถูกต้องถูกหลักอนามัย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีในการทำขนมไทยโบราณโบราณ สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเองและครอบครัว

2. เพื่ออนุรักษ์ขนมอบไทยโบราณที่หาชมและชิมได้ยาก รวมถึงกรรมวิธีที่พิถีพิถันให้คงอยู่คู่ชุมชน
3. เพื่อเน้นความประณีต ความสวยงาม และรายละเอียดเชิงลึกของขนมอบไทยโบราณ เช่น การใช้วัตถุดิบธรรมชาติ การอบควันเทียน
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการผลิต การตลาด และคำนวณต้นทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. ส่งเสริมการประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

หลักสูตรวิชาชีพการทำขนมอบไทยโบราณ ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 24 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 20 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำขนมอบไทยโบราณ	อธิบายความเป็นมาของการทำขนมอบไทยโบราณ	ความเป็นมาของการทำการทำขนมอบไทยโบราณ	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของความเป็นมาของการทำขนมอบไทยโบราณ	30 นาที	-
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1.วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมอบไทยโบราณ 2.วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมอบไทยโบราณ	30 นาที	-
3	ขั้นตอนการทำขนมอบไทยโบราณ	อธิบายขั้นตอนการทำขนมอบไทยโบราณ	ขั้นตอนการทำขนมอบไทยโบราณ	วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมอบไทยโบราณ	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การปฏิบัติ การทำขนมไทย โบราณ	สามารถปฏิบัติ การทำขนมไทย โบราณ	การปฏิบัติ การทำขนม ไทยโบราณ	1.วิทยาการสาธิตการ ทำขนมไทยโบราณ และผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ - ฝึกปฏิบัติการทำ ขนมไทยโบราณ - ขนมฝักบัว - ขนมวุ้นกะทิ - ขนมดอกจอก - ขนมชั้น	1 ชั่วโมง	20 ชั่วโมง
5	คุณค่าทาง โภชนาการของ การทำขนมไทย โบราณ	อธิบายโภชนาการ การทำขนมไทย โบราณได้	คุณค่าทาง โภชนาการ ของการทำ ขนมไทย โบราณ	1. ผู้เรียนศึกษาไป ความรู้คุณค่า ทางโภชนาการของ การทำขนมไทย โบราณ 2. วิทยาการและ ผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ เกี่ยวกับคุณค่า ทางโภชนาการ ของ การทำขนมไทย โบราณ 3. วิทยาการสรุปองค์ ความรู้	20 นาที	-
6	การจัดหาหรือ จัดทำบรรจุหีบห่อ การทำขนมไทย โบราณ	สามารถจัดหาหรือ จัดทำบรรจุ หีบห่อได้อย่าง เหมาะสมได้	การจัดหาหรือ จัดทำกร บรรจุหีบห่อ การทำขนม ไทยโบราณ	1. วิทยาการอธิบาย การจัดทำ/ จัดหาและเทคนิคของ การทำบรรจุหีบห่อ การทำขนมไทย โบราณ	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7	ช่องทางการจัดการการตลาด ของการทำขนมไทยโบราณ	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำขนมไทยโบราณต่างๆได้	ช่องทาง การตลาด ของการทำขนมไทยโบราณ	1.วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการ การตลาด	20 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม และจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....