

## หลักสูตรฝึกอบรม “การทำขนมไทย” จำนวน 9 ชั่วโมง

### ความเป็นมา

ขนมไทยเป็นภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีต แสดงให้เห็นถึงความประณีต ความคิดสร้างสรรค์ และเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตคนไทย วัตถุดิบที่ใช้ส่วนใหญ่ได้จากธรรมชาติและหาได้ในท้องถิ่น เช่น แป้ง น้ำตาลมะพร้าว กะทิ และใบตอง ซึ่งสะท้อนถึงความเรียบง่ายและความผูกพันกับทรัพยากรธรรมชาติ ขนมไทยยังมีบทบาทสำคัญในงานประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ เช่น งานมงคล งานบุญ และเทศกาลสำคัญของไทย ปัจจุบันสังคมมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว วิถีชีวิตของคนรุ่นใหม่ทำให้การสืบทอดการทำขนมไทยลดน้อยลง หากไม่มีการส่งเสริมและถ่ายทอดความรู้ อาจทำให้ภูมิปัญญาการทำขนมไทยสูญหายไป ดังนั้นการส่งเสริมให้ผู้เรียนหรือประชาชนได้เรียนรู้การทำขนมไทย จึงเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยให้คงอยู่ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว ในปัจจุบันสังคมมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ประกอบกับสถานะเศรษฐกิจที่ส่งผลต่อการดำรงชีวิตของประชาชน การมีทักษะอาชีพจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว การทำขนมไทยจึงถือเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง สามารถผลิตเพื่อจำหน่ายในชุมชน ตลาด หรือพัฒนาเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลักได้

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ..... จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมไทย สามารถเลือกวัตถุดิบในการทำขนมไทยได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบเป็นอาชีพหลักหรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญา แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่นและสังคม

#### จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายขั้นตอนและกระบวนการทำขนมไทยได้อย่างถูกต้อง
2. ปฏิบัติการทำขนมไทยได้ด้วยตนเอง
3. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่ายได้
4. พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า
5. นำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพอิสระ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

#### ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                     | จุดประสงค์การเรียนรู้                         | เนื้อหา                      | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|----------------------------|---|------------------------------|--|--------------|-----------|
|     |                            |   |                              |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| 1   | ความเป็นมาของการทำขนมไทย   | อธิบายความเป็นมาของการทำขนมไทย                | ความเป็นมาของการทำขนมไทย     | วิทยาการอธิบายความเป็นมาของการทำขนมไทย   | 30 นาที      |           |
| 2   | วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้ | อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม | วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ | 1. วิทยาการอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมไทย<br>2. วิทยาการอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมไทย | 30 นาที      | 1 ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง  | จุดประสงค์การเรียนรู้                      | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|---|--|--|---|--------------|-----------|
|     |   |  |  |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| 3   | ขั้นตอนการทำขนมไทย                                      | อธิบายขั้นตอนการทำขนมไทย                   | ขั้นตอนการทำขนมไทย                                       | วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมไทย  | 1 ชั่วโมง    | 1 ชั่วโมง |
| 4   | การปฏิบัติการทำขนมไทย                                   | สามารถปฏิบัติการทำขนมไทยได้                | การปฏิบัติการทำขนมไทย                                    | 1.วิทยากรสาธิตการทำขนมไทยและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ<br>- ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย<br>2.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ | 1 ชั่วโมง    | 2 ชั่วโมง |
| 5   | คุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมไทย                         | อธิบายโภชนาการการทำขนมไทยได้               | คุณค่าทางโภชนาการของการทำขนมไทย                          | วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมไทย   | 30 นาที      | 30 นาที   |
| 6   | พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า | จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม | พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า สินค้า | 1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ<br>2.ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ                   | 30 นาที      | 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

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

(ลงชื่อ).....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม