

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก) จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย



### ความเป็นมา

ขนมจัดเป็นอาหารที่สำคัญสำหรับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวควา-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ อาหารหวานที่จัดเป็นสำหรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกัน แต่ละสำหรับจะต้องมีผลไม้ 10 ที่ และขนมเป็นน้ำ 1 ที่เสมอ

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานศิริมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิดหรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยืดยาวมีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนชั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอองไกรลาศ เห็นถึงความสำคัญของการทำขนมกระแดกเงาเพื่อบริโภคของประชาชนในชุมชนและเกรงว่าเยาวชนรุ่นหลังจะไม่รู้จักวิธีการทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก) จึงจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรขนมไทยขึ้น

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการขนมไทย มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่มาจัดการศึกษาอาชีพ

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

3. มุ่งให้เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย

5. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

### จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วงกรอบและหม้อแกงเผือก) มีจุดมุ่งหมาย ดังต่อไปนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การนำวัตถุดิบที่มีในชุมชน มาประกอบอาหารรับประทานในครัวเรือนและสามารถทำเพื่อจำหน่ายได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การบริหารจัดการและสร้างสรรค์ขนมไทยในท้องถิ่นเพื่อเป็นอาชีพได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนเป็นบุคคลที่มีจรรยาบรรณในอาชีพและระเบียบวินัย คุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ มีความคิดสร้างสรรค์และพัฒนางานได้อย่างมีคุณภาพ
5. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำขนมไทย(วงกรอบและหม้อแกงเผือก) เป็นอาชีพได้

### เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วงกรอบและหม้อแกงเผือก) มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพ แล้วและต้องการอาชีพเสริม

### ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 สามารถอธิบายบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ 1.2 สามารถระบุแหล่งประกอบอาชีพที่พบเห็นในท้องถิ่นได้ 1.3 สามารถยกตัวอย่างแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพได้ 1.4 อธิบายบอกความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ 1.5 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 สถานประกอบอาชีพที่มีอยู่ในปัจจุบัน 1.3 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพการทำขนมไทย (วงกรอบและหม้อแกงเผือก) ในชุมชน จากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานการทำขนมไทย(วงกรอบและหม้อแกงเผือก)แหล่งเรียนรู้ในชุมชน 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วงกรอบและหม้อแกงเผือก) ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 สามารถบอกเครื่องมือที่จำเป็นสำหรับอาชีพการทำขนมไทย (วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก) ได้</p> <p>2.2 อธิบายประโยชน์และการใช้งานของเครื่องมือแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2.3 อธิบายองค์ประกอบของ การทำขนมไทย(วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก) ได้</p> <p>2.4 สามารถออกแบบชิ้นงานให้ได้ อย่างน่าสนใจ สวยงาม คงทนถาวร</p> <p>2.5 สามารถอธิบาย และลงมือปฏิบัติ การทำขนมไทย(วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก)ได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2.6 สามารถเลือกอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก)ได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2.7 สามารถเลือกยารยชนิดที่มีเหมาะสมกับการทำขนมไทย(วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก)</p> <p>2.8 สามารถประกอบชิ้นส่วนของ การทำขนมไทย(วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก)ได้อย่างถูกต้องสวยงาม</p> <p>2.9 สามารถวิเคราะห์อธิบายคุณภาพของงานได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2.10 สามารถออกแบบ นำเสนอ เพื่อเพิ่มมูลค่าของชิ้นงาน</p> <p>2.11 สามารถอธิบายบอกประโยชน์ และการใช้สอยของชิ้นงานได้อย่างถูกต้อง</p>	<p>2.1 ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการประดิษฐ์ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เกี่ยวกับรูปแบบและองค์ประกอบของชิ้นงาน</li> </ul> <p>2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมไทย(วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การฝึกทักษะการประกอบการทำขนมไทย (วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก)</li> <li>- การตรวจสอบคุณภาพและการเพิ่มมูลค่าของชิ้นงาน</li> </ul> <p>2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อการใช้งานหรือใช้สอย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประโยชน์และการใช้สอย</li> <li>- การดูแลรักษา</li> </ul>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมไทย(วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก)</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก)</p> <p>2.5 ฝึกทักษะการทำขนมไทย (วุ้นกรอบและหม้อแกงเผือก)</p> <p>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 ดำเนินการวัดผลการเรียนรู้</p>	30 นาที	7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	<p>3.1 ให้สามารถบอกวิธีการ/ ช่องทางการประชาสัมพันธ์สินค้าได้ เช่น การนำเสนอขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ต</p> <p>3.2 สามารถสร้างแรงจูงใจและการบริหารจัดการกับการบริการหลังการขาย</p> <p>3.3 ผู้เรียนสามารถวางแผนการผลิตชิ้นงาน เพื่อนำไปสู่การสร้างอาชีพและการมีรายได้</p> <p>3.4 สามารถบอกแหล่งทุน / ระดมทุน สามารถตอบสนองความต้องการของตลาด เพียงพอกับทรัพยากรที่อยู่ในท้องถิ่นได้</p> <p>3.5 สามารถอธิบายความสำคัญของกระบวนการจัดหาแหล่งเงินทุนเพื่อการผลิตสินค้าได้</p> <p>3.6 สามารถอธิบายการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3.7 สามารถประเมินราคาชิ้นงานได้เหมาะสมกับต้นทุนการผลิต</p> <p>3.8 สามารถหาวิธีการ/ช่องทางในการบริหารจัดการสินค้าและบริการได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3.9 สามารถบอกแหล่งจำหน่ายการกระจายสินค้าทั้งในระดับท้องถิ่น</p>	<p>3.1 การวางแผนการผลิตสินค้า</p> <p>3.2 การจัดหาแหล่งเงินทุนการผลิต</p> <p>3.3 การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต</p> <p>3.4 การกำหนดราคาสินค้า</p> <p>3.5 การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.6 การกระจายสินค้าและบริการ</p> <p>3.7 การพัฒนาส่งเสริมธุรกิจการตลาด</p>	<p>3.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่าง ๆ</li> <li>- การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</li> <li>- ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</li> <li>- ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</li> </ul> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</li> <li>- กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมกระแตงวา</li> </ul> <p>3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ</p>	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการประกอบอาชีพ	<p>4.1 สามารถอธิบายความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก)ได้</p> <p>4.2 สามารถอธิบายประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก)ได้</p> <p>4.3 สามารถอธิบายองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก) ได้</p> <p>4.4 สามารถเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก) ได้</p> <p>4.5 สามารถประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก) ได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (วันกรอบและหม้อแกงเผือก)</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (วันกรอบและหม้อแกงเผือก)</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (วันกรอบและหม้อแกงเผือก)</p> <p>4.4 การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก)</p> <p>4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก)</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร ใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	30	นาที

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายเรื่องการทำขนมไทย(วันกรอบและหม้อแกงเผือก)
2. รูปภาพ / แบบจำลอง / สภาพจริง
3. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น
4. สื่ออินเทอร์เน็ต

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานเป็นที่พึงพอใจ