

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมพริกเชื่อม) จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองกรลาศ

๑๑๑๑๑๑๑๑

### ความเป็นมา

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำรับกับข้าวคนไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำรับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไป ประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ อาหารหวานที่จัด เป็นสำรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่ กลมกลืนกัน แต่ละสำรับจะต้องมีผลไม้ 10 ที่ และขนมน้ำ 1 ที่เสมอ ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่ แสดงให้เห็นถึงความ ละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ใน เรื่องรสชาติ สี สัน ความ สวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยัง แตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือ ขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานศิริมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิดหรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงาน ขนมก็จะ มีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยืดยาวมีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองกรลาศ เห็นถึงความสำคัญของการทำขนมไทยเพื่อบริโภคของ ประชาชนในชุมชนและเกรงว่าเยาวชนรุ่นหลังจะไม่รู้จักวิธีการทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมพริกเชื่อม) จึงจัดการ ศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรขนมไทยขึ้น

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการขนมไทย มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการทำศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่มาจัด การศึกษาอาชีพ
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการเมืองงานท อย่างเป็นคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถ สร้างรายได้ที่มั่นคง
3. มุ่งให้เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการด าเนินงานจัดการศึกษาอาชีพพร้อมกับภาคีเครือข่าย
5. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่ มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน



### จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม) มีจุดมุ่งหมาย ดังต่อไปนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การนำวัตถุดิบที่มีในชุมชน มาประกอบอาหารรับประทานในครัวเรือนและ สามารถทำเพื่อจำหน่ายได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การบริหารจัดการและสร้างสรรค์ขนมไทยในท้องถิ่นเพื่อเป็นอาชีพได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนเป็นบุคคลที่มีจรรยาบรรณในอาชีพและระเบียบวินัย คุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ มีความคิดสร้างสรรค์และพัฒนางานได้อย่างมีคุณภาพ
5. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม) เป็นอาชีพได้

### เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม) มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพ แล้วและต้องการอาชีพเสริม

### ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1สามารถอธิบายบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ 1.2 สามารถระบุแหล่งประกอบการที่พบเห็นใน ท้องถิ่นได้ 1.3 สามารถยกตัวอย่างแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพได้ 1.4 อธิบายบอกความสำคัญ ของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ 1.5 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 สถานประกอบการที่มีอยู่ในปัจจุบัน 1.3 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นสำหรับศึกษา เรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพการทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม)ในชุมชน จากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานการทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม)แหล่งเรียนรู้ในชุมชน 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม)	1 ชั่วโมง	



เรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	ที่จัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	<p>ทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>2.1 สามารถบอกเครื่องมือที่จำเป็น สำหรับอาชีพการทำขนมไทย (ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม) ได้</p> <p>2.2 อธิบายประโยชน์และการใช้งาน ของเครื่องมือแต่ละชนิดได้อย่าง ถูกต้อง</p> <p>2.3 อธิบายองค์ประกอบของ การทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม) ได้</p> <p>2.4 สามารถออกแบบชิ้นงานให้ได้ อย่างน่าสนใจ สวยงาม คงทนถาวร</p> <p>2.5 สามารถอธิบาย และลงมือปฏิบัติ การทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม)ได้อย่าง ถูกต้อง</p> <p>2.6 สามารถเลือกอุปกรณ์ในการท ำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนม ฟักเชื่อม) ได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2.7 สามารถเลือกยางรถยนต์ที่มี เหมาะสมกับการทำขนมไทย(ขนม กวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม)</p> <p>2.8 สามารถประกอบชิ้นส่วนของ การทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม)ได้อย่างถูกต้อง สวยงาม</p> <p>2.9 สามารถวิเคราะห์อธิบาย คุณภาพ ของงานได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2.10 สามารถออกแบบ นำเสนอ เพื่อเพิ่มมูลค่าของชิ้นงาน</p>	<p>2.1 ความรู้ เกี่ยวกับการ เตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ที่ จำเป็น สำหรับการ ประดิษฐ์ ชิ้นงาน - ความรู้เกี่ยวกับ รูปแบบ และ องค์ประกอบของ ชิ้นงาน</p> <p>2.2 ขั้นตอนการฝึก ทักษะการทำขนม ไทย(ขนมกวน โบราณ ขนมฟัก เชื่อม)</p> <p>- การฝึกทักษะการ ประกอบการทำ ขนมไทย (ขนม กวนโบราณ ขนม ฟักเชื่อม)</p> <p>- การตรวจสอบ คุณภาพและ การ เพิ่มมูลค่าของ ชิ้นงาน</p> <p>2.3 ขั้นตอนการดูแล รักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือใช้ สอย</p> <p>- ประโยชน์และ การใช้สอย</p> <p>- การดูแลรักษา</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการทำขนม ไทย(ขนมกวนโบราณ ขนม ฟักเชื่อม)</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงาน ใน แหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อม จด บันทึกลง</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะ การ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย (ขนมกวนโบราณ ขนมฟักเชื่อม)</p> <p>2.5 ฝึกทักษะการทำขนมไทย (ขนมกวนโบราณ ขนมฟัก เชื่อม)</p> <p>2.6 จดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 ดำเนินการวัดผลการ เรียนรู้</p>	30	6 ชั่วโมง 30 นาที



เรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กึ่งจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	<p>3.1 ให้สามารถบอกวิธีการ/ช่องทางการประชาสัมพันธ์สินค้าได้ เช่น การโฆษณาขายสินค้าทาง อินเทอร์เน็ต</p> <p>3.2 สามารถสร้างแรงจูงใจและการบริหารจัดการกับการบริการ หลังการขาย</p> <p>3.3 ผู้เรียนสามารถวางแผนการผลิตชิ้นงาน เพื่อนำไปสู่การสร้างอาชีพและการมีรายได้</p> <p>3.4 สามารถบอกแหล่งทุน / ระดมทุน สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดเพียงพอกับทรัพยากรที่อยู่ในท้องถิ่นได้</p> <p>3.5 สามารถอธิบายความสำคัญ ของกระบวนการจัดการแหล่งเงินทุนเพื่อการผลิตสินค้าได้</p> <p>3.6 สามารถอธิบายการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3.7 สามารถประเมินราคาชิ้นงาน ได้เหมาะสมกับต้นทุนการผลิต</p> <p>3.8 สามารถหาวิธีการ/ช่องทางในการบริหารจัดการสินค้าและบริการได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3.9 สามารถบอกแหล่งจำหน่าย การกระจายสินค้าทั้งในระดับ ท้องถิ่น</p>	<p>3.1 การวางแผนการผลิตสินค้า</p> <p>3.2 การจัดหาแหล่งเงินทุนการผลิต</p> <p>3.3 การคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต</p> <p>3.4 การกำหนดราคา สินค้า</p> <p>3.5 การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.6 การกระจายสินค้า และบริการ</p> <p>3.7 การพัฒนาส่งเสริมธุรกิจการตลาด</p>	<p>3.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การบริหารจัดการ การผลิต จัดให้ผู้เรียน</p> <p>- สสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่าง ๆ</p> <p>- การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>- ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม</p> <p>- ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ ผู้เรียนศึกษา</p> <p>- ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด</p> <p>- กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการ ทำขนมไทย</p> <p>3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย</p>	1 ชั่วโมง	



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการ ประกอบ อาชีพ	<p>4.1 สามารถอธิบาย ความสำคัญของ โครงการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมไทย (ขนมกวนโบราณ ขนม ฟักเชื่อม)ได้</p> <p>4.2 สามารถอธิบาย ประโยชน์ ของโครงการ ประกอบอาชีพ การทำ ขนมไทย(ขนมกวน โบราณ ขนมฟักเชื่อม) ได้</p> <p>4.3 สามารถอธิบาย องค์ประกอบของ โครงการ ประกอบ อาชีพการทำขนมไทย (ขนมกวนโบราณ ขนม ฟักเชื่อม) ได้</p> <p>4.4 สามารถเขียน โครงการ ประกอบ อาชีพการทำขนม ไทย (ขนมกวนโบราณ ขนม ฟักเชื่อม) ได้</p> <p>4.5 สามารถประเมิน ความ เหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการ ประกอบอาชีพการ การ ทำขนมไทย(ขนมกวน โบราณ ขนมฟักเชื่อม)</p>	<p>4.1 ความสำคัญของ โครงการ ประกอบ อาชีพการทำขนม ไทย (ขนมกวน โบราณ ขนมฟัก เชื่อม)</p> <p>4.2 ประโยชน์ของ โครงการ ประกอบ อาชีพการทำขนม ไทย (ขนมกวน โบราณ ขนมฟัก เชื่อม)</p> <p>4.3 องค์ประกอบ ของโครงการ ประกอบอาชีพ การ ทำขนมไทย (ขนม กวนโบราณ ขนมฟัก เชื่อม)</p> <p>4.4 การเขียน โครงการประกอบ อาชีพการทำขนม ไทย(ขนมกวน โบราณ ขนมฟัก เชื่อม)</p> <p>4.5 การประเมิน ความ เหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการประกอบ อาชีพการทำขนม ไทย(ขนมกวน โบราณ ขนมฟัก เชื่อม)</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร ใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการ สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดใน การดำเนินกิจกรรม การเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล จากใบ ความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียน โครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อม จัดการอภิปรายเพื่อสรุป แนวคิดเป็น แนวทางในการเขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียน โครงการอาชีพ</p> <p>4.4 ก าหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการ อาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 ก าหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการ อาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการ สนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการด าเนินการประกอบอาชีพ ต่อไป</p>	30 นาที	30 นาที

## สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายเรื่องการทำขนมไทย(ขนมกวนโบราณ ขนมพื้กเชื่อม)
2. รูปภาพ / แบบจำลอง / ภาพจริง
3. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น
4. สื่ออินเทอร์เน็ต

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม


## เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

( นางสาวเนียงทอง หยอหมแฮม )

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

( นายไพฑูรย์ โล้วันทา )

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นายพงศ์แสนชัย อิศระไพจิตร )

ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไกรลาศ