

**หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 18 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพอาชีวศึกษาและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านด่านลานหอย**

### 1. ความเป็นมาของหลักสูตร

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่พึงบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัย อย่างไร เนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์มี รสชาติ ที่แตกต่างกัน ออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง อยู่ในรูปลักษณ์ กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทย แสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็น ส่วนประกอบ สำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตา แตกต่างกันไป ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของ ประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของ ขนมนั้น ๆ งานศิริมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมี การเลี้ยง พระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยืดยาวมีอายุยืน ขนม ขึ้น ก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟูขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

### 2. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ

### 3. จุดประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### 4. กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### 5. ระยะเวลา

หลักสูตรการทำขนมไทย ใช้เวลาเรียน 18 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 15 ชั่วโมง

## 6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ถึง ชนิดของวัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทยได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปองค์ความรู้	1.30 ชม.	
2	การทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกส่วนผสม ของการทำขนมแต่ละ ชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมไทยได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบรรจุขนมไทย ได้อย่างเหมาะสมและ สวยงาม	การทำขนมไทยจำนวน 5 ชนิด 1. ขนมเบื้องไข่ -ส่วนผสมของขนมเบื้องไข่ -ขั้นตอนการทำขนมเบื้องไข่ 2. ขนมสาकुไส้หมู -ส่วนผสมของขนมสาकुไส้ หมู -ขั้นตอนการทำขนมสาकुไส้ หมู 3.ขนมชั้น -ส่วนผสมของขนมชั้น -ขั้นตอนการทำขนมชั้น 4. วุ้นมะพร้าว -ส่วนผสมของวุ้นมะพร้าว -ขั้นตอนการทำวุ้นมะพร้าว 5. วุ้นกะทิ -ส่วนผสมของขนมชั้น -ขั้นตอนการทำขนมชั้น	1. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำขนมต่างๆ -ส่วนผสมของขนมต่างๆ -ขั้นตอนการทำต่างๆ -การบรรจุหีบห่อของขนมต่างๆ ให้สวยงาม 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ ขนม		14ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ปริมาณ วัตถุดิบที่ต้องการในแต่ละครั้งในการทำ	-การบริหารจัดการ -การกำหนดราคาขาย -คำนวณ ปริมาณ วัตถุดิบที่ต้องการในแต่ละครั้งในการทำ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ -การกำหนดราคาขาย -คำนวณ ปริมาณ วัตถุดิบที่ต้องการในแต่ละครั้งในการทำ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขาย และคำนวณ ปริมาณ วัตถุดิบที่ต้องการในแต่ละครั้งในการทำ	1.30 ชม.	1 ชม.

### 7. สื่อการเรียนรู้

1. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
2. วัสดุที่นำมาใช้ในการฝึกปฏิบัติ

### 8. การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง

### 9. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสุพัตรา อยู่กล้าด)  
ครู กศน.ตำบลวังตะคร้อ

ลงชื่อ.....  
(นางสาวสุพรรณิ พุฒฤทธิ์)  
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายบุญเสริม อิมหน้า)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางริสา วัฒนะรัตน์)

ผู้อำนวยการ.กศน.อำเภอคีรีมาศ  
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ.สกร.อำเภอคีรีมาศ  
รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.อำเภอบ้านด่านลานหอย