

**หลักสูตรการทำขนมไทยโบราณ จำนวน 16 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร**

**1. ความเป็นมา**

สกร.ระดับอำเภอศรีนคร ได้นำนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2568 ข้อ 4 ด้านการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ 4.2 สร้างวิทยากรจากภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้าน เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญา ท้องถิ่นให้คงไว้ โดยส่งเสริมกระบวนการจัดการเรียนรู้และพัฒนาแหล่งเรียนรู้ภายในชุมชนเพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ขนมไทยโบราณ มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยโบราณ นิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่าง ๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่าง ๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่ทำจำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนครจึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการการทำขนมไทยโบราณเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยโบราณและเพื่อเป็นการสร้างรายได้ต่อไป

**2. หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนาอาชีพและ ประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพของประชาชนอย่างยั่งยืน

**3. จุดมุ่งหมาย**

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะเกี่ยวกับการทำขนมไทยโบราณได้
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับ นำไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายได้

**4. เป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

## 5.ระยะเวลา

จำนวน 16 ชั่วโมง

-ทฤษฎี 4 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ 12 ชั่วโมง

## 6.โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยโบราณ ทั้ง 4 ชนิด</p> <p>2.ฝึกทักษะการทำขนมชั้น</p>	<p>1. เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการทำขนมไทยโบราณ</p> <p>2. เพื่อมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบให้เหมาะสมกับขนมแต่ละชนิด</p> <p>3. เพื่อรู้ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยโบราณ</p> <p>4.เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการทำ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นได้</p>	<p>1. ความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของการทำขนมไทยโบราณ</p> <p>2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาทำอาชีพ การทำขนมไทยโบราณ</p> <p>4. ช่องทางและทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทยโบราณ</p> <p>5. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการทำขนมชั้น</p> <p>6.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมชั้น</p>	<p>1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ</p> <p>2. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของการทำขนมไทยโบราณ</p> <p>3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมชั้นและการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์</p> <p>4. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการทำขนมไทยโบราณ</p> <p>5.ศึกษาข้อมูลจากวิทยากร เอกสาร สื่อเทคโนโลยี ผ่านช่องทาง Youtube facebook</p> <p>6. วิทยากรสาธิตการทำขนมชั้น</p> <p>7. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้น</p>	1	4

<p>2.ฝึกทักษะการทำ</p> <p>2.1 ขนมหัตถ์</p> <p>2.2 ขนมหัตถ์</p> <p>ขนุน</p>	<p>1.เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการทำ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการทำขนมหัตถ์และขนมหัตถ์</p>	<p>1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการทำขนมหัตถ์และขนมหัตถ์</p> <p>2.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมหัตถ์และขนมหัตถ์</p>	<p>1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และส่วนผสมในการทำขนมหัตถ์และขนมหัตถ์</p> <p>2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมหัตถ์และขนมหัตถ์ และการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์</p> <p>3. วิทยากรสาธิตการทำขนมหัตถ์และขนมหัตถ์</p> <p>4. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติขนมหัตถ์และขนมหัตถ์</p> <p>5. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบชิ้นงาน</p>	1	4
<p>3.ฝึกทักษะการทำ</p> <p>- ขนมหัตถ์</p> <p>4.ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสื่อสาร โฆษณา ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการขายการบริการ</p>	<p>1.เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการทำ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการทำขนมหัตถ์</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การโฆษณา ประชาสัมพันธ์และการส่งเสริมการขาย การบริการ</p> <p>3. ผู้เรียนได้เรียนรู้การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ facebook ,Line</p>	<p>1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการทำขนมหัตถ์</p> <p>2.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมหัตถ์</p> <p>3.การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายการบริการ</p> <p>4.การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ facebook ,Line</p>	<p>1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และส่วนผสมในการทำขนมหัตถ์</p> <p>2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมหัตถ์และการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์</p> <p>3. วิทยากรสาธิตการทำขนมหัตถ์</p> <p>4. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการทำขนมหัตถ์</p> <p>5. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบชิ้นงาน</p> <p>6.วิทยากรบรรยายในหัวข้อการใช้เทคโนโลยีการโฆษณา ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายการบริการ</p>	2	4

			<p>7. วิทยาการใหญ่ผู้เรียนฝึกการใช้ งานมือถือในการเข้าถึงสื่อ สังคมออนไลน์ผ่านระบบ อินเทอร์เน็ต facebook ,Line การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ และ ส่งเสริม การขาย</p> <p>8. วิทยาการและผู้เรียนสรุป บทเรียนและทำแบบทดสอบ หลังเรียน 10 ข้อ</p>		
รวม (ชั่วโมง)				4	12

### 7.สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้นการทำขนมไทยโบราณ
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยาการ
3. โทรศัพท์ Smart Phone
4. ใบความรู้
5. ตัวอย่างขนมไทยโบราณ

### 8.การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### 9.เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## 10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ประชาชนมีความประสงค์จะเรียน

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางน้ำฝน ยิ้มเจริญ )

วิทยากร

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

( นางสาววรวิญญ์ ชุนสุข )

ครู กคน.ตำบลหนองบัว

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

( นางสาววารภรณ์ แก้วบุตร )

เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้พัฒนาหลักสูตร

( นางสาววารภรณ์ แก้วบุตร )

เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายชัยเดชา โสคาทุม)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายชัยเดชา โสคาทุม)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร