

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย (จำนวน 35 ชั่วโมง)**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

**ความเป็นมา**

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝักขนุน นั้น มาริ ก็มาร์ เดอ ปีนา (ท้าวทองกีบม้า)หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมา

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ งานศิริมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยง มีอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำขนมไทย แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.ตำบลบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**จุดมุ่งหมาย**

1. มีความรู้และทักษะการทำขนมไทยได้
2. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา จำนวน 35 ชั่วโมง**

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย

| ที่ | เรื่อง                               | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--------------------------------------|--|--|--|--------------|---------|
|     |                                      |  |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย | เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในได้   | <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ</p> <p>การทำขนมไทย</p> <p>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์</p> <p>- การคัดเลือกวัสดุ</p> <p>๑.ข้าวเหนียว ๓ สี</p> <p>๒.ครองแครงกะทิสด</p> <p>๓.ข้าวเหนียวหน้าวอล</p> <p>๔.ขนมต้ม</p> <p>๕.สังขยาหม้อดิน</p> | <p>1. วิทยากรบรรยายเรื่อง</p> <p>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์</p> <p>- การคัดเลือกวัสดุ</p> <p>2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้</p>   | 5 ชั่วโมง    |         |
| 2   | การทำขนมไทย                          | <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไทยแต่ละชนิด ได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกผลิตภัณฑ์บรรจุของขนมไทยได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม</p> | <p>การทำขนมไทย</p> <p>-ส่วนผสมของการทำขนมไทย</p> <p>- ขั้นตอนการทำขนมไทย</p> <p>- การบรรจุภัณฑ์ต่างๆ</p>   | <p>1. วิทยากรบรรยายและสาธิต</p> <p>ขั้นตอนการทำขนมไทย</p> <p>ส่วนผสมของการทำขนมไทย</p> <p>ขั้นตอนการทำขนมไทย</p> <p>- การบรรจุภัณฑ์</p> <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมไทย</p>  | 30 ชั่วโมง   |         |
| 3   | การบริหารจัดการ                      | <p>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย</p> <p>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้</p> <p>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้</p>                 | <p>การบริหารจัดการ</p> <p>- การกำหนดราคาขาย</p> <p>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>-ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>  | <p>1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ</p> <p>การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย</p> <p>การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้าทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p> |              |         |

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิชยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำขนมไทย
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ