

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ ขนมน้ำตาลไทยโบราณ (ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว**

**ความเป็นมา**

ขนมน้ำตาล ขนมน้ำตาลขาว หรือขนมน้ำตาลแดง เป็นขนมโบราณตั้งแต่สมัยสุโขทัย นำเข้ามาพร้อมกับศาสนาพราหมณ์ และลัทธิความเชื่อในเรื่องของเทพเจ้า ซึ่งในสมัยนั้นขนมน้ำตาลจะถูกนำไปใช้ในพิธีบวงสรวงสังเวย ไหว้ครู และเป็นขนมไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลาย ด้วยเหตุที่มีความเชื่อกันว่า ขนมน้ำตาลเป็นขนมที่องค์พระพิฆเนศวรทรงโปรดมากที่สุด ถึงขนาดที่กินจนท้องแตกก็ยังกอบเอาขนมที่หกละเอียดอยู่ที่พื้นกลับมาทำอีกครั้งด้วยความเสียดาย ขนมน้ำตาลจึงเหมือนเป็นขนมที่ใช้ถวายต่อองค์พระพิฆเนศวร เพื่อขอพรจากพระองค์ท่าน ให้ทำกิจการงานต่าง ๆ ประสบผลสำเร็จ ไม่มีอุปสรรคอะไรมาขัดขวาง

ขนมน้ำตาลขาว ใช้แป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ใส่น้ำตาลหม้อ ลงไปต้มให้สุก โรยด้วยมะพร้าวขูด ต่อมาจึงทำหน้ากระฉีก ซึ่งเป็นมะพร้าวขูดมาเคี้ยวกับน้ำตาลหม้อจนเหนียว ใช้เป็นไส้แทน ส่วนขนมน้ำตาลแดง ใช้แป้งข้าวเหนียวแผ่เป็นแผ่นแบน ต้มให้สุก ราดด้วยหน้ากระฉีกที่ค่อนข้างเหลว

ขนมน้ำตาลแดง เป็นขนมเก่าแก่ เช่นเดียวกับขนมน้ำตาลขาวสมัยกรุงสุโขทัย ใช้ในพิธีบวงสรวงสังเวยคู่กับขนม ต้มข้าวมีส่วนประกอบของแป้งน้ำตาลและมะพร้าว เป็นหลักมีลักษณะเป็นแผ่นแบนไม่มีไส้ คลุกกับมะพร้าวและน้ำตาล ที่เคี้ยวจนเหนียวเป็นสีแดงของ น้ำตาลปี๊บ มีความหวานนอกสลับกับขนมน้ำตาลขาวจึงเรียกขนมน้ำตาลแดงขนมน้ำตาลขาวเป็นขนมเก่าแก่สมัย กรุงสุโขทัยใช้ในพิธีบวงสรวงสังเวยหรือใส่ในบายศรี ไหว้ครู ขนมน้ำตาลมีส่วนประกอบของแป้งน้ำตาล มะพร้าว เป็นหลักมีลักษณะเป็นแป้งลูกกลมๆ ข้างในมีไส้ทำด้วย มะพร้าวเคี้ยวกับน้ำตาล ต้มให้สุกรอยด้วย มะพร้าวขูด สีขาว มีความหวานข้างใน จึงเรียก "ขนมน้ำตาล"

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นการบูรณาการความรู้ของ สกร. วิทยากร แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ในการจัดทำหลักสูตรขนมน้ำตาลไทยโบราณ ในเรื่องของรูปแบบ การออกแบบที่เป็นเอกลักษณ์ วิธีการทำตามลดทอนที่ออกแบบไว้ และช่องทางการจัดจำหน่าย เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เน้นความสำคัญเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์

**จุดมุ่งหมาย**

**เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้**

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับ

ตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มสตรี จำนวน 6 คน

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมต้มไทยโบราณ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้มไทยโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมต้มไทยโบราณ	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำขนมต้มไทยโบราณ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - แหล่งจำหน่ายวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - แหล่งจำหน่ายวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำขนมต้มไทยโบราณ	1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมต้มไทยโบราณ 2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปประกอบอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพในระดับชุมชน	การทำขนมต้มไทยโบราณ	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมต้มไทยโบราณ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมต้มไทยโบราณ		4 ชั่วโมง
3	สรุปบทเรียน/องค์ความรู้	เพื่อทบทวนความรู้ที่ได้รับจากการเรียน	ผู้เรียน และวิทยากรสรุปองค์ความรู้ และทบทวนบทเรียนร่วมกัน	วิทยากรให้ความรู้	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

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

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ