

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย จำนวน 35 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตร “การทำขนมไทย” เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย ผู้ที่สนใจ ตอบสนองความต้องการของประชาชน และเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับการฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

การทำขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ขนมไทยแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือชั้นเชิงศิลปะ การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง สกร.ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทยขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย ผู้สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาเพื่อการทำงาน ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วม มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วม สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน กลุ่มสตรี กลุ่มแม่บ้าน
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้ และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน 35 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ

จำนวน 25 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้ 3. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	5 ชั่วโมง	
2	ขั้นตอนวิธีการทำขนมไทย - ขนมเปียกปูน - ขนมหม้อแกง - ขนมตะโก้เผือก - ข้าวเหนียวหน้าวอล - ขนมชั้น	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมและตามขั้นตอน - ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยได้ - เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการทำขนมไทยถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้ 2.3 บอกวิธีการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย 2.3 วิธีการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์		25 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - กำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายในหัวข้อ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	5 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. วิทียากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงาน/ผลงานที่มีคุณภาพ

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นายสมนติ ยิ่งรุ่งเรือง.....หลักสูตร.....การทำขนมไทย.....จำนวน.....35.....ชั่วโมง
(เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ 15 - 21 มิถุนายน 2568.....เวลาเรียน.....09.00 - 15.00 น.....
สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 12.....ต.บางชนาก อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา - ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
15 มิถุนายน 2568	09.00 - 15.00 น.	- ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย - การทำขนมเปียกปูน - การทำขนมหม้อแกง - การทำขนมตะโก้เผือก - การทำข้าวเหนียวหน้านวล - การทำขนมชั้น - การเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำขนมไทย - การเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูน /ขนมหม้อแกง/ขนมตะโก้เผือก/ข้าวเหนียวหน้านวล และขนมชั้น - ขั้นตอน/วิธีการทำขนมไทย - ขั้นตอนการทำขนมไทย	
16 มิถุนายน 2568	09.00 - 15.00 น.	วิธี/ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูน - วิธีการทำขนมเปียกปูน	
17 มิถุนายน 2568	09.00 - 15.00 น.	วิธี/ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกง - วิธีการทำขนมหม้อแกง	
18 มิถุนายน 2568	09.00 - 15.00 น.	วิธี/ขั้นตอนการทำขนมตะโก้เผือก - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมตะโก้เผือก - วิธีการทำขนมตะโก้เผือก	
19 มิถุนายน 2568	09.00 - 15.00 น.	วิธี/ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวหน้านวล - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวหน้านวล - วิธีการทำข้าวเหนียวหน้านวล	
20 มิถุนายน 2568	09.00 - 15.00 น.	วิธี/ขั้นตอนการทำขนมชั้น - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้น - วิธีการทำขนมชั้น	
21 มิถุนายน 2568	09.00 - 15.00 น.	การบริหารจัดการ - กำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ.....*สมนติ ยิ่งรุ่งเรือง*.....วิทยากร
(.....นายสมนติ ยิ่งรุ่งเรือง.....)
วันที่.....10 มิถุนายน 2568.....