

# ชื่อหลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด)

แบบ กน.๑๕

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

## ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อ แข่งขันได้ ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและ ประเทศชาติ สภาสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการ เลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ข้าวต้มมัด เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีเส้นสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ใน การประกอบอาชีพ

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๓

ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ

- แหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย

- การตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพทำ ขนมไทย

๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน ๒ ชั่วโมง

- การคิดราคาต้นทุน และ การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน

- การส่งเสริมการขาย

๓. ทักษะในการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมไทย จำนวน ๓ ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์

- การฝึกปฏิบัติทำขนม ไทย (ข้าวต้มมัด)

- การบรรจุภัณฑ์ขนม ไทย

**รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร**  
หลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด) จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอก แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้ แบบอย่างการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย</p>	<p>๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน</p> <p>-ผู้ประสบความสำเร็จในการขายขนมไทย</p> <p>๓.การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำ ขนมไทยที่ตนเองมี ความถนัดและ เป็นความ ต้องการของผู้บริโภค</p>	<p>๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นของขนมไทย</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด</p> <p>-ผู้ประกอบการธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทย</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน</p>	๑ ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.การบริหารจัดการใน การ ประกอบอาชีพ การ ทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกทำเลที่ตั้ง ร้านค้า ที่เหมาะสมในการค้า ขาย ได้	๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง ๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเล ที่ตั้ง	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน	๓๐ นาที	
-การคิดราคาค่าต้นทุน และ การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คิดราคาค่าต้นทุนของ ขนมไทยแต่ละชนิดได้	๑. การคิดราคาค่าต้นทุน ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุนและ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาค่าต้นทุนและ การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๖๐ นาที	
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึง วิธีการส่งเสริมการขาย ขนมไทยได้	๑. ความหมายการส่งเสริมการ ขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	-
๓.ทักษะในการ ประกอบ อาชีพการทำขนมไทย - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือก ชื่อวัสดุ อุปกรณ์ได้ อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การ ทำขนมไทย -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม ไทย อุปกรณ์ -สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		๑ ชั่วโมง

<p>- การฝึกปฏิบัติทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด)</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของ ขนมไทยได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทยได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยได้</p>	<p>๑.การทำขนมไทย (ข้าวต้มมัด) -ส่วนผสมของขนม -ขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนม ไทย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย ๓. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทย ของผู้เรียน</p>	<p>-</p>	<p>๑ ชั่วโมง</p>
<p>-การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของ บรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุ ขนมไทยได้</p>	<p>๑.บรรจุภัณฑ์ขนมไทยและ -ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒.วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓.การบรรจุขนมไทย</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการ บรรจุ ภัณฑ์ขนมไทย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมไทย ๓. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมไทย ของผู้เรียน</p>	<p>-</p>	<p>๑ ชั่วโมง</p>

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑.การบรรยาย.
- ๒.การสาธิต ทดลอง.
- ๓.การฝึกปฏิบัติ.

## สื่อการเรียนรู้

- ๑.ใบความรู้ / ศึกษาจากเอกสาร.
- ๒.ภูมิปัญญาท้องถิ่น / วิทยากร / ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน.

## การวัดและประเมินผล

- ๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง.

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

- ๑.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓.ชนิด มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย ๕ .

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ ./ เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง