

หลักสูตรการทำขนมไทย  
จำนวน 10 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

### ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันอย่างออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่ สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำ กัน ทุกๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดทำหลักสูตรขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทยขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และเป็นการสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลาเรียน

รวม 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง ปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 การทำบัวลอยไข่หวาน จำนวน 4 ชั่วโมง

- 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัวลอยไข่หวาน
- 1.2 ส่วนผสมของบัวลอยไข่หวาน
- 1.3 ขั้นตอนบัวลอยไข่หวาน
- 1.4 วิธีเก็บรักษาขนม

เรื่องที่ 2 การทำกล้วยบวชชี จำนวน 4 ชั่วโมง

- 2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกล้วยบวชชี
- 2.2 ส่วนผสมของกล้วยบวชชี
- 2.3 ขั้นตอนกล้วยบวชชี
- 2.4 วิธีเก็บรักษากล้วยบวชชี

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1 การกำหนดราคาขาย
- 3.2 การตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า
- 3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำบัวลอยไข่หวาน/กล้วยบวชชี
2. ฟังการบรรยายให้ความรู้
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/ผ่านพับ/ใบความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. ทำใบงาน
6. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
7. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน
4. ใบความรู้ / ภูมิปัญญา

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางธนิษฐา เพชรน้อย)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธาราฐ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดหลักสูตรวิชาการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 1 การ ทำบัวลอยไข่ หวาน	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบัวลอยไข่หวาน</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของบัวลอยไข่หวาน</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำบัวลอยไข่หวาน</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัวลอยไข่หวานได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาบัวลอยไข่หวาน</p>	<p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัวลอยไข่หวาน</p> <p>2. ส่วนผสมของบัวลอยไข่หวาน</p> <p>3. ขั้นตอนการทำการบัวลอยไข่หวาน</p> <p>4. วิธีเก็บรักษาบัวลอยไข่หวาน</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบัวลอยไข่หวาน</p> <p>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำบัวลอยไข่หวาน</p> <p>3. ส่วนผสมของบัวลอยไข่หวาน</p> <p>4. ขั้นตอนการทำบัวลอยไข่หวาน</p> <p>5. วิธีเก็บรักษาบัวลอยไข่หวาน</p> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	1	3
เรื่องที่ 2 การทำกล้วย บวชชี	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการกล้วยบวชชี</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำกล้วยบวชชี</p>	<p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยบวชชี</p> <p>2. ส่วนผสมของกล้วยบวชชี</p> <p>3. ขั้นตอนการทำกล้วยบวชชี</p> <p>4. วิธีเก็บรักษากล้วยบวชชี</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยบวชชี</p> <p>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำกล้วยบวชชี</p> <p>3. ส่วนผสมของกล้วยบวชชี</p> <p>4. ขั้นตอนการทำกล้วยบวชชี</p> <p>5. วิธีเก็บรักษากล้วยบวชชี</p>	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำกล้วยบวชชี 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกล้วยบวชชีได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บ		วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน		
เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการการขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย 2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	1	1

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

( )

วิทยากร

ลงชื่อ.....

(นางธนัชฐา เพชรน้อย)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....

(น.ส.วารินทร์ วงษ์ทอง)

เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....

(นางสาวมุกทิกา การงานดี)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายภาณุวงศ์ ศรีประเสริฐ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธราวุธ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตร การทำขนมไทย

จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p><b>เรื่องที่ 1 การทำบัวลอยไข่หวาน</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัวลอยไข่หวาน</li> <li>2.ส่วนผสมของบัวลอยไข่หวาน</li> <li>3.ขั้นตอนการทำบัวลอยไข่หวาน</li> <li>4.วิธีเก็บรักษาบัวลอยไข่หวาน</li> <li>5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</li> </ol> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	จำนวน 5 ชั่วโมง
.....	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p><b>เรื่องที่ 2 การทำกล้วยบวชชี</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยบวชชี</li> <li>2.ส่วนผสมของกล้วยบวชชี</li> <li>3.ขั้นตอนการทำกล้วยบวชชี</li> <li>4.วิธีเก็บรักษากล้วยบวชชี</li> <li>5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</li> </ol> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	จำนวน 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

( )

วิทยาการ

