

**หลักสูตรการทำขนมไทย**  
**(ข้าวเหนียวสังขยา,สังขยาฟักทอง)**  
**จำนวน 10 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี**

### ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรส วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำ กัน ทุกๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดทำหลักสูตรขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี ได้ทำประชาคมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุยแลกเปลี่ยน เรียนรู้ เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วย สภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็น ความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากร ที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งการทำขนมไทย ประชาชนให้ความสนใจในการเรียนรู้และฝึกอาชีพนี้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวเหนียวสังขยา,สังขยา ฟักทอง) ขึ้น เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชาชนในอำเภอชุมพลบุรีให้มีรายได้และ ประกอบอาชีพอย่างยั่งยืน

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี 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 การทำข้าวเหนียวสังขยา

จำนวน 4 ชั่วโมง

- 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวสังขยา
- 1.2 ส่วนผสมของข้าวเหนียวสังขยา
- 1.3 ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยา
- 1.4 วิธีเก็บรักษาขนมข้าวเหนียวสังขยา

เรื่องที่ 2 การทำสังขยาฟักทอง

จำนวน 4 ชั่วโมง

- 2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสังขยาฟักทอง
- 2.3 ส่วนผสมของสังขยาฟักทอง
- 2.4 ขั้นตอนการทำสังขยาฟักทอง
- 2.5 วิธีเก็บรักษาสังขยาฟักทอง

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1 การกำหนดราคาขาย
- 3.2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า
- 3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย ข้าวเหนียวสังขยา/สังขยาฟักทอง
2. ฟังการบรรยายให้ความรู้
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/แผ่นพับ/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

(นางสาวดรุณี เทพบรรทม)

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ )

ประธานกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางสำลี ธาราฐ )

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวเหนียวสังขยา,สังขยาฟักทอง) จำนวน 10 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 1 การทำข้าวเหนียวสังขยา	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาข้าวเหนียวสังขยา</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>2. ส่วนผสมของข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>3. ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>4. วิธีเก็บรักษาข้าวเหนียวสังขยา</li> </ol>	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>3. ส่วนผสมของข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>4. ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>5. วิธีเก็บรักษาข้าวเหนียวสังขยา</li> </ol> วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน	1	3
เรื่องที่ 2 การทำสังขยาฟักทอง	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสังขยาฟักทอง</li> <li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำสังขยาฟักทอง</li> <li>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำสังขยาฟักทอง</li> <li>4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาสังขยาฟักทอง</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสังขยาฟักทอง</li> <li>2. ส่วนผสมของสังขยาฟักทอง</li> <li>3. ขั้นตอนการทำสังขยาฟักทอง</li> <li>4. วิธีเก็บรักษาสังขยาฟักทอง</li> </ol>	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสังขยาฟักทอง</li> <li>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำสังขยาฟักทอง</li> <li>3. ส่วนผสมของสังขยาฟักทอง</li> <li>4. ขั้นตอนการทำสังขยาฟักทอง</li> <li>5. วิธีเก็บรักษาสังขยาฟักทอง</li> </ol> วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการการขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า	<p>1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย</p> <p>2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้</p> <p>3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</p>	<p>1 การกำหนดราคาขาย</p> <p>2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>1 การกำหนดราคาขาย</p> <p>2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</p>	1	1

แบบ กศ.ตบ.12

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวเหนียวสังขยา,สังขยาฟักทอง) 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>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p><b>เรื่องที่ 1 การทำข้าวเหนียวสังขยา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>2.ส่วนผสมของการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>3.ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>4.วิธีเก็บรักษาข้าวเหนียวสังขยา</li> <li>5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</li> </ol> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง
.....	09.00 น. - 15.00 น.	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p><b>เรื่องที่ 2 การทำสังขยาฟักทอง</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสังขยาฟักทอง</li> <li>2.ส่วนผสมของสังขยาฟักทอง</li> <li>3.ขั้นตอนการทำสังขยาฟักทอง</li> <li>4.วิธีเก็บรักษาสังขยาฟักทอง</li> <li>5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า</li> </ol> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ..... วิทยาการ

(.....)