



**หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ**

**หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
จำนวน 10 ชั่วโมง**

**กรมส่งเสริมการเรียนรู้  
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ  
กระทรวงศึกษาธิการ**


## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้ และวิธีการทำขนมไทย ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมชุมชน และการตลาดสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้


ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตร ในครั้งนี้ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางวรthyา เหมะจุลิน)

ครูอาสาฯ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวรุชปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายเจริญ สอนคำหาญ)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

**หลักสูตรการทำขนมไทย**  
**จำนวน 10 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

ตามนโยบายยุทธศาสตร์และจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ 2567 ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 21. เร่งรัดดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อยกระดับทักษะอาชีพของประชาชนผู้มีแรงงาน ข้อ 2.2 พัฒนาทักษะให้ประชาชนเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดกิจกรรม โครงการศูนย์ฝึกชุมชนเพื่อการมีงานทำหลักสูตร 15 ชั่วโมง วิชาการทำขนมไทย โดยเป็นการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้ชุมชนอยู่อย่างพอประมาณไม่ฟุ่มเฟือยและดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

**หลักการ**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาคุณวุฒิควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาคุณงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง



## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	10 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	8 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง
  - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบการทำขนมไทย
  - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
  - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจ จำนวน 8 ชั่วโมง
  - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย
  - 2.2 การทำขนมไทย
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
  - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
  - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
  - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
  - 3.4 การขาย
  - 3.5 การส่งเสริมการขาย
  - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
4. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจ จำนวน 30 นาที
  - 4.1 องค์กรประกอบของโครงการอาชีพ
  - 4.2 การเขียนโครงการอาชีพ
  - 4.3 การวิเคราะห์โครงการ

โครงสร้างหลักสูตร ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย	-เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจการทำขนมไทย และเห็นความสำคัญของอาชีพขายขนม ที่มีความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย - ประเภทของขนมไทย - ความต้องการบริโภคขนมไทยในปัจจุบัน	- บรรยาย	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย ชนิดต่าง ๆ	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย - วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทย 1.กล้วย 2.กะทิ 3.น้ำตาลทราย 4.เกลือ 5.แป้งทอด - งบประมาณที่ใช้ในการจัดซื้อ - สถานที่ในการจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.การทำขนมไทย	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไทย ที่จะทำให้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทยได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยที่กำหนดไว้ได้	3. การทำขนมไทย 3.1 การทำกล้วยบวชชี -เตรียมกล้วยห่ามต้ม หั่นไว้ -ต้มกะทิใส่ใบเตย เกลือ -เอากล้วยลงไป ชิมรส 3.2 การทำกล้วยทอด -เตรียมแป้งทอด -หั่นกล้วย -นำกล้วยชุบแป้งทอดในน้ำมันพืชที่ร้อนกลาง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	7
4.การจัดการและการตลาด	4.1.มีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การประชาสัมพันธ์ การขาย	4.1.การจัดการและการตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-

	<p>และแปรรูปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า</p> <p>4.2.สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>4.3สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p> <p>4.4 สรุป อภิปราย ชักถาม</p>	-แปรรูปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า			
5.สรุป อภิปราย	<p>1.อภิปราย แลกเปลี่ยน</p> <p>2.สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ</p> <p>3.ชักถาม ตอบ ข้อสงสัย</p>		-แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	



## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต / ฝึกปฏิบัติ
3. การศึกษาดูงาน

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอตามที่กำหนดความสำเร็จของการปฏิบัติ

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำงานม.ไทย อย่างน้อย 2 ชนิด

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

-