

## หลักสูตรการทำขนมไทย (ดอกจอก)

จำนวน ๕ ชั่วโมง

### กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ

#### ความเป็นมา

ของหวานไทยหรือขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร ขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ขนมไทยแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ

การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอปะคำ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย(ขนม

.ดอกจอก) ขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่ กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

#### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้และทักษะการทำขนมไทย

๒. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

#### กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ

๒. กลุ่มผู้ที่มีความรู้ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

#### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้

๒. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### **การวัดและประเมินผล**

๑. ประเมินผลระหว่างเรียนจากผลงานที่มีคุณภาพเพียงพอ
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

### **การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานผ่านการประเมินที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย (ตอกจอก)

### **เอกสารหลักฐานการศึกษา**

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (ดอกจอก)

| เรื่อง   | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |           |
|--|---|--|--|--------------|-----------|
|  |   |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย (ดอกจอก) | - สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้  | -ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย (ดอกจอก)  | - วิทยากรบรรยายเรื่อง<br>- วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้  | ๑ ชั่วโมง    | -         |
| ๒. ส่วนผสมวัตถุดิบของการทำขนมไทย (ดอกจอก)        | เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (ดอกจอก) ได้   | -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์<br>-การคัดเลือกวัสดุ   | ๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง<br>-การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์<br>-การคัดเลือกวัสดุ<br>๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้  | ๑ ชั่วโมง    |           |
| ๓. การบริหารจัดการ                               | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย   | การบริหารจัดการ<br>- การกำหนดราคาขาย<br>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า                                      | ๑. วิทยากรบรรยายการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายขนมไทย (ดอกจอก)<br>๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น   | ๑ ชั่วโมง    | -         |
| ๔. การทำขนมไทย (ดอกจอก)                          | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไทย (ดอกจอก)<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยได้ (ดอกจอก)<br>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย (ดอกจอก) ได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม | การทำขนมไทย ลอดช่องไทย<br>-ส่วนผสมของขนมดอกจอก<br>-ขั้นตอนการทำขนมไทย (ดอกจอก)<br>-การบรรจุขนมไทย (ดอกจอก) | ๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมไทย (ดอกจอก)<br>-วิทยากรอธิบายส่วนผสมของการทำขนมไทย (ดอกจอก)<br>-วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมไทย (ดอกจอก) และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ<br>-การบรรจุขนมไทย (ดอกจอก) |              | ๒ ชั่วโมง |