

หลักสูตรการทำขนมไทย
จำนวน 27 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ขนมไทย ทัศนกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่อยู่ใน ท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทย มีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วน มีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตร บรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆมากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้าน ซูเปอร์มาร์เก็ต ทำให้ความ สนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอประโคนชัย เห็นสมควรให้จัดทำโครงการอนุรักษ์ขนมไทยในวิถีประชาชนขึ้น เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรม ประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเล ที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำขนมไทยเป็นอาชีพได้ อย่างมีคุณธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 27 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 10 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 17 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 1.1 ความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.2 การใช้แรงงาน
 - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - 1.2.5 ทุน
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่
 - 2.1.2 วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 2.1.3 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย
 - จรรยาบรรณของผู้ประกอบอาชีพ
 - ประวัติความเป็นมาของการทำขนมไทย
 - การแบ่งประเภทของการทำขนมไทย
 - วัตถุประสงค์ในการปรุงขนมไทย
 - 2.2 ขั้นตอนการทำขนมไทย
 - 2.2.1 การจัดเตรียมวัตถุดิบ
 - 2.2.2 การจัดเตรียมส่วนผสม
 - 2.2.3 การบรรจุหีบห่อสำหรับจำหน่าย

- 2.3 ขั้นการฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 3.1 การบริหารจัดการทำขนมไทย
 - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำขนมไทย
 - 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำขนมไทย
 - 3.1.3 การวางแผนการผลิต
 - 3.2 การจัดการตลาดในการทำขนมไทย
 - 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า
 - 3.2.2 การจำหน่ายการทำขนมไทยไปสู่ผู้บริโภค
 - 3.2.3 การวางแผนการตลาด
 - 3.3 การจัดการความเสี่ยง
 - 3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง
 - 1) ระยะเวลาการทำขนมไทยกับการจำหน่าย
 - 2) ปริมาณของการทำขนมไทยกับความต้องการของตลาด
 - 3) ราคาขาย
 - 4) คู่แข่งขัน
 - 3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง
 - 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมไทย
 - 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมไทย
 - 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมไทย
 - 4.4 การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมไทย
 - 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมไทย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
สถานประกอบการ สื่อของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

1. วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
2. VCD / หนังสือ
3. Internet
4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ
การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 บอกความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ได้แก่ ความต้องการของตลาดแรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ ท่าเลที่ตั้ง และทุน 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 ความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกท่าเลที่ตั้ง 1.2.5 ทุน 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางประกอบอาชีพการทำขนมไทยในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	1	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ได้แก่ สถานที่ / พื้นที่ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย - จรรยาบรรณของผู้ประกอบอาชีพ	2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.1.3 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย - จรรยาบรรณของผู้ประกอบอาชีพ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมไทย 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.5 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด	1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<ul style="list-style-type: none"> - ประวัติความเป็นมาของการทำขนมไทย - การแบ่งประเภทของขนมไทย - วัตถุประสงค์ในการปรุงขนมไทย 	<ul style="list-style-type: none"> - ประวัติความเป็นมาของการทำขนมไทย - การแบ่งประเภทของขนมไทย - วัตถุประสงค์ในการปรุงขนมไทย 		1	2
	2.2 การทำขนมไทย ได้แก่ การจัดทำ/จัดหาอาหารพื้นบ้าน 2.3 ปฏิบัติการทำขนมไทย	2.2 ขั้นตอนการทำขนมไทย 2.2.1 การจัดเตรียมวัสดุคุดิบ 2.2.2 การจัดเตรียมส่วนผสม 2.2.3 การบรรจุหีบห่อสำหรับจำหน่าย 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย		1	2
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	3.1 การบริหารจัดการการทำขนมไทย ได้แก่ <ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมคุณภาพในการทำขนมไทย - ลดต้นทุนในการทำขนมไทย - การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> - ทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายขนมไทยไปสู่ผู้บริโภค 3.2.3 การวางแผนการตลาด	3.1 การบริหารจัดการการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำขนมไทย 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำขนมไทย 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การจำหน่ายขนมไทยไปสู่ผู้บริโภค 3.2.3 การวางแผนการตลาด 3.3 การจัดการความเสี่ยง	3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน <ul style="list-style-type: none"> 3.1.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และ การใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ 3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา <ul style="list-style-type: none"> 3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 	1	-
	3.2.3 การวางแผนการตลาด			1	2

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>- วิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง ได้แก่ ระยะเวลา ขนาดของราคาขาย คู่แข่งขัน และวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงานตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>	<p>3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง</p> <p>1) ระยะเวลาที่เสี่ยงกับการจำหน่าย</p> <p>2) ปริมาณของขนมไทยกับความต้องการของตลาด</p> <p>3) ราคาขาย</p> <p>4) คู่แข่งขัน</p> <p>3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงานตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>	<p>3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย</p> <p>3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>3.3.1 ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงาน</p> <p>3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p> <p>3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)</p>	1	2
<p>4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p>	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมไทยได้</p> <p>4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมไทยได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมไทยได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>4.4 การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>4.5 การประเมินความ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น</p>	1	2

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>การทำขนมไทย ได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมไทยได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมไทยได้</p>	<p>เหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมไทย</p>	<p>แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	-	1