

# หลักสูตรการทำขนมไทย ประเภทต้ม (อพ3031)

จำนวน 4 ชั่วโมง/ชนิด

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

## ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมกลุ่มอาชีพ ฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย ผู้พลาด และผู้ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้า และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-Based Development) โดยใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career - Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ คือ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพ

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีกลิ่นสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควรแต่ปัจจุบันสามารถทำรับประทานได้ไม่เฉพาะเทศกาลหรือวาระสำคัญ และยังมีการทำเป็นอาชีพสร้างรายได้ โดยการทำจำหน่ายในตลาด รับประทานอาหารว่างในการจัดประชุม อบรม สัมมนาต่าง ๆ หรือเปิดร้านขายอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย ประเภทต้ม เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ ตอบสนองความต้องการของ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ ความเข้าใจฝึกปฏิบัติตาม และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เกิด ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน เป็นช่องทางการประกอบอาชีพและการมีงานทำ สร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัวต่อไป

## หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้ทั้งภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการลงมือปฏิบัติจริง และนำความรู้ ทักษะที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
2. เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักความสอดคล้องกับความต้องการและความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย เป็นไปตามสภาพบริบทชุมชนและสังคม
- 3.จัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยยึดหลักความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อมของผู้เรียน ความหลากหลายตามความแตกต่างของกลุ่มเป้าหมาย

## จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทย ประเภทต้ม
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ และสามารถเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกตัดสินใจในการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง อย่างมีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

## กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพหรือต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 4 ชั่วโมง/ขนมแต่ละชนิด แบ่งเป็น

- |            |                 |
|------------|-----------------|
| ภาคทฤษฎี   | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | จำนวน 3 ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม
  - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม
  - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 3 ชั่วโมง 20 นาที
  - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทต้ม
  - 2.2 ขั้นตอนการทำขนมไทย ประเภทต้ม
    - ขนมถั่วแปบ
    - ขนมต้ม
    - มันต้มน้ำตาล
    - ข้าวต้มมัด
    - ฯลฯ
  - 2.3 การบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - 3.1 การคิดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า
  - 3.2 การนำความรู้ไปประกอบอาชีพ
  - 3.3 แหล่งจำหน่าย

### 3.4. คุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย/แลกเปลี่ยนความรู้
2. การสาธิต /การทดลอง/การฝึกปฏิบัติ
3. ศึกษาจากเอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
4. ศึกษาจากวิทยากร

#### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

#### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

#### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

#### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หมายเหตุ : จำนวน 4 ชั่วโมง/ชมแต่ละชนิด

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย ประเภทต้ม จำนวน 4 ชั่วโมง/ขนมแต่ละชนิด


เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>2. สามารถตัดสินใจในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p>	<p>1. วิทยากรนำเสนอสนทนาช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม ประโยชน์และความสำคัญ</p> <p>2. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนวิเคราะห์ตนเอง ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>3. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>4. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทย ประเภทต้มได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย ประเภทต้ม ได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย ประเภทต้ม ได้</p>	<p>2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>2.2 การทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมถั่วแปบ</li> <li>- ขนมต้ม</li> <li>- มันท้มน้ำตาล</li> <li>- ข้าวต้มมัด</li> <li>- ฯลฯ</li> </ul> <p>2.3 การบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความหมายของบรรจุภัณฑ์</li> <li>- วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ประเภทต้ม</li> <li>- การบรรจุขนมไทย ประเภทต้ม</li> </ul>	<p>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>2. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมถั่วแปบ</li> <li>- ขนมต้ม</li> <li>- มันท้มน้ำตาล</li> <li>- ข้าวต้มมัด</li> <li>- ฯลฯ</li> </ul> <p>4. วิทยากรอธิบาย สาธิตให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์</p>	20 นาที	3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการอาชีพ	<p>1. ผู้เรียนสามารถคำนวณค่าใช้จ่ายต้นทุน กำไร ได้</p> <p>2. ผู้เรียนสามารถวางแผนการทำขนมไทย ประเภทต้ม และการความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้</p>	<p>1. การคิดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า</p> <p>2. การนำความรู้ไปประกอบอาชีพ</p> <p>3. แหล่งจำหน่าย</p> <p>4. คุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายวิธีการคิดต้นทุนค่าใช้จ่าย กำไรในการทำขนมไทย ประเภทต้ม</p> <p>2. วิทยากรแนะนำแหล่งจำหน่าย</p> <p>3. วิทยากรบรรยายคุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ</p>	20 นาที	

## การอนุมัติหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดลำพูน ประจำปีงบประมาณ 2568 เพื่อให้การจัดการศึกษาต่อเนื่องบรรลุเป้าประสงค์ตามที่สถานศึกษากำหนด สถานศึกษาได้จัดทำหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ประจำปีงบประมาณ 2568 ประกอบด้วย กลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ซึ่งคณะกรรมการสถานศึกษาได้พิจารณาหลักสูตร การจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ 2568 ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน และเห็นชอบหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปี งบประมาณ 2568 ดังกล่าว

ว่าที่ร้อยตรี..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดำรงค์ อกคะเส)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางฟ้าวนิชย์ ชลมนัสสรณ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน