

## หลักสูตรการทำขนมไทย ประเภทกวน (อพ3033)

จำนวน 6 ชั่วโมง/ชนิด

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

### ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมกลุ่มอาชีพ ฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย ผู้พลัด 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 สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควรแต่ปัจจุบันสามารถทำรับประทานได้ไม่เฉพาะเทศกาลหรือวาระสำคัญ และยังมีการทำเป็นอาชีพสร้างรายได้ โดยการทำจำหน่ายในตลาด รับผิดชอบอาหารว่างในการจัดประชุม อบรม สัมมนาต่าง ๆ หรือเปิดร้านขายอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย ประเภทกวน 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 ประเภทกวน

2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ และสามารถเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว

3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกตัดสินใจในการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง อย่างมีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพหรือต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง/ชมแต่ละชนิด แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

##### 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทกวน
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทกวน
- 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทกวน
- 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภทกวน

##### 2. ทักษะการประกอบอาชีพ

จำนวน 5 ชั่วโมง 20 นาที

- 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทกวน
- 2.2 ขั้นตอนการทำขนมไทย ประเภทกวน

- ขนมเปียกปูน
- ชำหรับ
- ขนมตะโก้
- ขนมลิ่มกลี้น
- ขนมปาด
- ขนมลูกชุบ
- ข้าวเหนียวเปียกกล้วย
- 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

#### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ใบความรู้
3. วิทยากร

#### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

#### การจบหลักสูตร

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

#### เอกสารหลักฐานการศึกษา

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



## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หมายเหตุ : จำนวน 6 ชั่วโมง/ขนมแต่ละชนิด

วิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การเทียบโอนผลการเรียนรู้	หมายเหตุ
1. ขนมหวาน	1.1. ผู้เรียนสามารถอธิบายชื่อขนมหวานได้ 1.2. ผู้เรียนสามารถอธิบายส่วนผสมและขั้นตอนการปรุงขนมหวานได้ 1.3. ผู้เรียนสามารถอธิบายคุณค่าทางโภชนาการของขนมหวานได้	1.1. ชื่อขนมหวาน 10 ชนิด 1.2. ส่วนผสมและขั้นตอนการปรุงขนมหวาน 10 ชนิด 1.3. คุณค่าทางโภชนาการของขนมหวาน 10 ชนิด	1. ชื่อขนมหวาน 10 ชนิด 2. ส่วนผสมและขั้นตอนการปรุงขนมหวาน 10 ชนิด 3. คุณค่าทางโภชนาการของขนมหวาน 10 ชนิด	20 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย ประเภททกวน จำนวน 6 ชั่วโมง/ขนมแต่ละชนิด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำงานไทย ประเภททกวน</li> <li>สามารถตัดสินใจในการประกอบอาชีพการทำงานไทย ประเภททกวน</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำงานไทย ประเภททกวน</li> <li>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำงานไทย ประเภททกวน</li> <li>1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำงานไทย ประเภททกวน</li> <li>1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำงานไทย ประเภททกวน</li> </ol>	1. วิทยากรนำเสนองานช่องทางประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภททกวน ประโยชน์และความสำคัญ 2. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนวิเคราะห์ตนเอง ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภททกวน 3. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย ประเภททกวน 4. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย ประเภททกวน	20	ปฏิบัติ

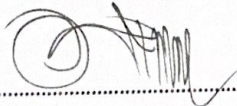
เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทย ประเภทกวน</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทย ประเภทกวนได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย ประเภทกวนได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ประเภทกวน</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย ประเภทกวนได้</p>	<p>2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทกวน</p> <p>2.2 การทำขนมไทย ประเภทกวน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมเปียกปูน</li> <li>- ช่าหริ่ม</li> <li>- ขนมตะโก้</li> <li>- ขนมลิ่มกลืน</li> <li>- ขนมปาด</li> <li>- ขนมลูกชุบ</li> <li>- ข้าวเหนียวเปียกกล้วย</li> <li>- ฯลฯ</li> </ul> <p>2.3 การบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความหมายของบรรจุภัณฑ์</li> <li>- วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย</li> <li>- การบรรจุขนมไทย ประเภทกวน</li> </ul>	<p>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ประเภทกวน</p> <p>2. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย ประเภทกวน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมเปียกปูน</li> <li>- ช่าหริ่ม</li> <li>- ขนมตะโก้</li> <li>- ขนมลิ่มกลืน</li> <li>- ขนมปาด</li> <li>- ขนมลูกชุบ</li> <li>- ข้าวเหนียวเปียกกล้วย</li> <li>- ฯลฯ</li> </ul> <p>4. วิทยากรอธิบาย สาธิตให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์</p>	20 นาที	5 ชั่วโมง



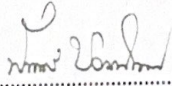
เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้เรียนสามารถคำนวณค่าใช้จ่าย ต้นทุน กำไร ได้</li> <li>2. ผู้เรียนสามารถวางแผนการทำขนมไทย ประเภททกวน และการขนมไทย ประเภทขนมถ้วยฟูไปประกอบอาชีพ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การคิดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า</li> <li>2. การนำความรู้ไปประกอบอาชีพ</li> <li>3. แหล่งจำหน่าย</li> <li>4. คุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรอธิบายวิธีการคิดต้นทุนค่าใช้จ่าย กำไรในการทำขนมไทย ประเภททกวน</li> <li>2. วิทยากรแนะนำแหล่งจำหน่าย</li> <li>3. วิทยากรบรรยายคุณธรรมในการขายและการประกอบอาชีพ</li> </ol>	20	

## การอนุมัติหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดลำพูน ประจำปีงบประมาณ 2567 เพื่อให้การจัดการศึกษาต่อเนื่องบรรลุเป้าประสงค์ตามที่สถานศึกษากำหนด สถานศึกษาได้จัดทำหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ประจำปีงบประมาณ 2567 ประกอบด้วย กลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและบริการ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ซึ่งคณะกรรมการสถานศึกษาได้พิจารณาหลักสูตร การจัดการศึกษาต่อเนื่องประจำปีงบประมาณ 2567 ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน และเห็นชอบหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ 2567 ดังกล่าว

ว่าที่ร้อยตรี..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(ดำรงค์ องคเส)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางฟ้าวนิชย์ ชลมนัสสรณ์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอลี่

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลี่  
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน