

หลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมต้มและขนมถั่วแปบ)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมต้มและขนมถั่วแปบ เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน วัตถุดิบหาซื้อได้ง่ายและมียากอยู่ในชุมชน คือ มะพร้าวที่ใช้นำมาเป็นส่วนผสมหลักของขนม มีขั้นตอนที่ทำง่ายใช้เวลาไม่นาน เป็นขนมที่ทำรับประทานเองใน ครอบครัวได้และทำขายเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลักได้ การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำ มาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและพัฒนาอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ทาง การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที
 1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ
 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 5 ชั่วโมง
 1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการ ขนมต้มและขนมถั่วแปบ
 2. ขั้นตอนการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมต้มและขนมถั่วแปบได้

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

หมายเหตุ: สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

โครงสร้างหลักสูตร หลักสูตร การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ วิชา การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ	1.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ การทำขนมต้มและขนมถั่ว 2.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมขนมต้มและขนมถั่ว 3.ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่ว 1.ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร 2.วิเคราะห์อาชีพที่ เกี่ยวข้องกับการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.ครูและผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร 2.วิเคราะห์อาชีพที่ เกี่ยวข้องกับการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร 2.วิเคราะห์อาชีพที่ เกี่ยวข้องกับการทำ ขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2 . ทักษะการประกอบอาชีพ วิชา การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ	เตรียมการประกอบ อาชีพ -เตรียมวัตถุดิบในการ ทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ -การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ -การเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคและจำหน่าย ขั้นตอนการประกอบ อาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.การเตรียมวัตถุดิบใน การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.ขั้นตอนการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.การเก็บรักษา เพื่อการบริโภคและจำหน่าย 1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ การประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2. ฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3. ซักถามแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ประสพการณ์	เตรียมการประกอบ อาชีพ -เตรียมวัตถุดิบในการ ทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ -การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ -การเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคและจำหน่าย ขั้นตอนการประกอบ อาชีพขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.การเตรียมวัตถุดิบใน การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ2.ขั้นตอนการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.การเก็บรักษา เพื่อการบริโภคและจำหน่าย 1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ การประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2. ฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3. ซักถามแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ประสพการณ์	เตรียมการประกอบ อาชีพ -เตรียมวัตถุดิบในการ ทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ -การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ -การเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคและจำหน่าย ขั้นตอนการประกอบ อาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.การเตรียมวัตถุดิบใน การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.ขั้นตอนการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.การเก็บรักษา เพื่อการบริโภคและจำหน่าย 1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ การประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2. ฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพการทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3. ซักถามแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ประสพการณ์	-	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3 . การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ วิชา การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ	1 สามารถวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดได้ 2 สามารถคิดคำนวณ ต้นทุน กำไรได้ 1 การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพการ ทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2 การคิดคำนวณ ต้นทุน กำไร การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพการ ทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.การคิดคำนวณต้นทุน กำไร การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.ซักถามแลกเปลี่ยน เรียนรู้	1 สามารถวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดได้ 2 สามารถคิดคำนวณ ต้นทุน กำไรได้ 1 การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพการ ทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2 การคิดคำนวณ ต้นทุน กำไร การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพการ ทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.การคิดคำนวณต้นทุน กำไร การทำขนมถั่ว แปบ 3.ซักถามแลกเปลี่ยน เรียนรู้	1 สามารถวิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาดได้ 2 สามารถคิดคำนวณ ต้นทุน กำไรได้ 1 การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพการ ทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2 การคิดคำนวณ ต้นทุน กำไร การทำขนม ขนมต้มและขนมถั่วแปบ 1.การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพการ ทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 2.การคิดคำนวณต้นทุน กำไร การทำขนมต้มและขนมถั่วแปบ 3.ซักถามแลกเปลี่ยน เรียนรู้	30 นาที	-

