

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร ขนมหไทย จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงนาราง**  
**กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ**

**ความเป็นมา**

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร การประชุมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกเถียง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรม และรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สายกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสายกับข้าวคาวหวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมหไทยจึง เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้ถึง ความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสี สัน ความ สวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไป ตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ แต่ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่าย ตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้นการส่งเสริมให้กลุ่มแม่บ้านทำขนมไทย จึงเป็นการ อนุรักษ์สืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมอีก ด้วย

สกร.บึงนาราง ได้รับงบประมาณปี 2567 แผนงาน : ยุทธศาสตร์เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริม ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน จึงร่วมจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) วิชาการทำขนมไทย หลักสูตร 6 ชั่วโมง ร่วมกับประชาชนในชุมชน

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

## จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชนสังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

## คุณธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และเป็นแนวทางการพัฒนาอาชีพเสริมของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

|            |           |
|------------|-----------|
| จำนวน      | 6 ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี   | 3 ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 3 ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตร

### 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| - ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย        | 10 นาที |
| - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย    | 10 นาที |
| - ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า | 10 นาที |

### 2. ทักษะการประกอบอาชีพ

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| - ความเป็นมาของการทำขนมไทย                           | 15 นาที |
| - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบ | 15 นาที |
| - ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย         | 30 นาที |
| - ขั้นตอนการทำขนมไทย                                 | 60 นาที |
| - ขั้นตอนการทำโลโก้/บรรจุภัณฑ์                       | 60 นาที |

### 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| - การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ                                                         | 30 นาที |
| - เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์                                                                  | 30 นาที |
| - การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์                                                  | 30 นาที |
| - การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต                                                         | 30 นาที |
| - การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ |         |

|                |         |
|----------------|---------|
| บัญชีครัวเรือน | 30 นาที |
|----------------|---------|

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการการขยายพันธุ์พืชเพื่อจำหน่าย

| เรื่องที่               | จุดประสงค์การเรียนรู้                           | เนื้อหา                                      | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                       | ชั่วโมง |         |        |
|-------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|
|                         |                                                 |                                              |                                                                                                                                               | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ | ผู้สอน |
| 1.ช่องทางการประกอบอาชีพ | 1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย     | 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย     | 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน | 10 นาที | -       |        |
|                         | 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย | 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย | 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ                                                                         | 10 นาที | -       |        |
|                         | 1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย  | 1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย     | 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน                                                    | 10 นาที | -       |        |

| เรื่องที่              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                         | เนื้อหา                                                    | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                      | ชั่วโมง |         |        |
|------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|
|                        |                                                               |                                                            |                                                                                              | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ | ผู้สอน |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพ | 2.1 บอกความเป็นมาของการทำขนมไทย                               | 2.1 ความเป็นมาของการทำขนมไทย                               | 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำขนมไทย                               | 15 นาที | -       |        |
|                        | 2.2 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ | 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ | 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์                       | 15 นาที | -       |        |
|                        | 2.3 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย                  | 2.3 ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย                  | 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย และฝึกปฏิบัติ | 10 นาที | 20 นาที |        |
|                        | 2.4 บอกขั้นตอนการทำขนมไทย                                     | 2.4 ขั้นตอนการทำขนมไทย                                     | 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำขนมไทย และฝึกปฏิบัติ                | 15 นาที | 40 นาที |        |
|                        | 2.5 บอกขั้นตอนการทำโลโก้ได้                                   | 2.5 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์/โลโก้                           | 2.5 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์/โลโก้ และฝึกปฏิบัติ      | 15 นาที | 40 นาที |        |

| เรื่องที่                          | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                              | เนื้อหา                                                                                                      | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                      | ชั่วโมง |         |        |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|
|                                    |                                                                                                                    |                                                                                                              |                                                                                                                                              | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ | ผู้สอน |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | 3.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้                                                                       | 3.1 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ                                                                       | 3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า                                                | 10 นาที | 20 นาที |        |
|                                    | 3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์                                                                                | 3.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์                                                                                | 3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ                                                                               | 10 นาที | 20 นาที |        |
|                                    | 3.3 สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้                                                             | 3.3 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์                                                                | 3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ                                                               | 10 นาที | 20 นาที |        |
|                                    | 3.4 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้                                                                       | 3.4 การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต                                                                       | 3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ                                                                      | 10 นาที | 20 นาที |        |
|                                    | 3.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้ | 3.5 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน | 3.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ | 30 นาที | -       |        |

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การขยายพันธุ์พืชเพื่อจำหน่าย
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก