

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมกง จำนวน 6 ชั่วโมง
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธิ์ประทับช้าง
 ~~~~~

### ความเป็นมา

ขนมกงเป็นขนมโบราณ มีมาตั้งแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาตอนต้น จากคำให้ การขุนหลวงหาวัดประดู่ทรงธรรมในเอกสารหอหลวงสมัยอยุธยา "ย่านป่าขนม ขวบ้านนั้นทำขนมขายและนั่งร้านขายขนมขมด กงเกวียน ภูมิถั่วสำปนี้" ขนมกงเกวียนก็คือขนมกงนั่นเอง รูปร่างก็เป็นล้อเกวียนสมชื่อสำหรับคนไทย ขนมกงจะแพร่หลายมากเป็นพิเศษในจังหวัดภาคกลาง โดยเฉพาะอย่างยิ่งแถบจังหวัดอยุธยา อ่างทอง สุพรรณบุรี สิงห์บุรี ฯลฯ เป็นที่รู้กันดีว่าขนมกงเป็น ขนมมงคล ที่นิยมใช้ในพิธีแต่งงานในฐานะขนมชั้นหมาก นอกจากขนมกงวงเล็ก ที่ทำกินกันตามปกติแล้วยังมีขนมกงขนาดใหญ่ ที่ทำขึ้น ในโอกาสพิเศษอย่างงานแต่ง นอกจากขนาดใหญ่แล้ว บางที่จะประดิษฐ์โดยการเอาดอกมาเสียบสีมของตัวกง รวบปลายดอกแล้วมัดยอด้วยดอกลีให้เหมือนทรงกระโจมนำไปใช้บูชาตัวกงมาสดในกระทะให้เป็นแพฝอย ให้นำแพแบ่งที่ลักษณะเหมือนแห มาคลุมตัวกระโจมดังกล่าว เพิ่มความสวยงามไปอีกแบบ จากนั้นก็จะนำใส่สาหร่ายหอบไปในพิธีแหขันหมากขนมกงขาดไม่ได้ในงานหมั้นงานแต่ง จนคนไทยสมัยก่อน ถึงกับ มีสำนวนพูดสัพยอกว่า "เมื่อไรจะได้กินขนมกงเสียที" ซึ่งหมายความว่าเมื่อไรจะแต่งงานนั่นเอง ขนมกงเป็นขนมมงคล ด้วยเชื่อว่าจะทำให้คู่บ่าวสาวมีใจคอหนักแน่นและครองรักกันตลอดไปเหมือนกงล้อของเกวียนที่หมุนไปเรื่อย ๆ สมัยก่อนในงานหมั้นงานแต่งจะใช้ขนมกงควบคู่กับขนมสามเกลอ แต่ปัจจุบันขนมสามเกลอเสื่อมความนิยมไปมากแล้วคงเหลือแต่ขนมกงที่คนไทย ภาคกลาง ยังนิยมใช้เป็นขนมแต่งงานกันแพร่หลาย ดังนั้นแถวอยุธยา อ่างทองสุพรรณบุรี จึงมีแม่ค้าทำขนมกงขายตามสั่ง ซึ่งจะมีมากในเดือนที่นิยมในพิธีแต่งงาน อย่างไรก็ตามทุกวันนี้จะหาศิลปินนักทำขนมกงอร่อย ๆ ไม่ใช่เรื่องง่าย ๆ

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

## จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมกง จำนวน 6 ชั่วโมง

| ที่ | เรื่อง                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                             | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                     |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                     | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ช่องทางการประกอบอาชีพ<br>การทำขนมกง | 1.1 บอก<br>ความสำคัญในการ<br>ประกอบอาชีพการ<br>ทำขนมกง<br>1.2 บอกความเป็นไป<br>ได้ในการประกอบ<br>อาชีพการทำขนมกง<br>1.3 บอกและหา<br>แหล่งเรียนรู้ในการ<br>ประกอบอาชีพการ<br>ทำขนมกง<br>1.4 บอกทิศทางการ | 1.1 ความสำคัญใน<br>การประกอบอาชีพ<br>การทำขนมกง<br>1.2 ความเป็นไปได้<br>ในการประกอบอาชีพ<br>การทำขนมกง<br>1.3 แหล่งเรียนรู้<br>ในการประกอบ<br>อาชีพการทำขนม<br>1.4 ทิศทางการ<br>ประกอบอาชีพ<br>การทำขนมกง | 1.1 ศึกษาข้อมูลจาก<br>เอกสาร สื่อ<br>อิเล็กทรอนิกส์ สถาน<br>ประกอบการ สื่อของจริง<br>สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ<br>นำข้อมูลมาวิเคราะห์และ<br>ใช้ในการประกอบอาชีพ<br>ที่มีความเป็นไปได้ใน<br>ชุมชน<br>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ<br>สามารถเลือกประกอบ<br>อาชีพได้ในชุมชนจาก | 1<br>ชั่วโมง |         |

|   |                               |                                                                                                                 |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |           |
|---|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
|   |                               | ประกอบอาชีพการทำขนมกง                                                                                           |                                                                                      | <p>ข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> |         |           |
| ๒ | ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมกง | <p>2.1 บอกเทคนิคการทำขนมกงได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2.2 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมกงได้</p> <p>2.3 บอกวิธีการทำขนมกง</p> | <p>2.1 เทคนิคการทำขนมกง</p> <p>2.2 อุปกรณ์ในการทำขนมกง</p> <p>2.3 วิธีการทำขนมกง</p> | <p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมกง</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารในการทำขนมกง</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมกง พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติจริง</p>                                                                                                                                                                                                                                               | 30 นาที | 4 ชั่วโมง |

|   |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |  |
|---|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 3 | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมกง | <p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> | 30 นาที |  |
|---|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมกงเพื่อการค้า
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวจินดาหรรษา เอื้อเฟื้อพันธ์)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายศักดิ์สกล นันทะสุข)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวมาลัย เมืองทอง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธิ์ประทับช้าง