

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) จำนวน 15 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

๑.ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพให้ประชาชนสามารถ “เรียนรู้เพื่อสร้างรายได้” (Learn to Earn) โดยเน้นการจัดการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้กับประชาชนทุกช่วงวัย โดยเฉพาะกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน ผู้มีรายได้น้อย และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้มีความมั่นคงมากยิ่งขึ้น การจัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่ตอบสนองนโยบายดังกล่าวได้อย่างเป็นรูปธรรม

ขนมไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่มีความประณีต งดงาม และสะท้อนเอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างลึกซึ้ง มีต้นกำเนิดจากการปรุงอาหารในราชสำนัก ซึ่งให้ความสำคัญกับความละเอียดอ่อนในกระบวนการผลิต รูปทรง สีกลิ่น กลิ่น และรสชาติ ตลอดจนการจัดวางและการตกแต่งอย่างวิจิตรบรรจง ขนมไทย จึงมิใช่เพียงอาหารหวานเพื่อการบริโภคเท่านั้น แต่ยังเป็นศิลปะที่สะท้อนภูมิปัญญาความคิดสร้างสรรค์ และวัฒนธรรมไทยที่สืบทอดกันมายาวนาน

ในปัจจุบัน กระแสความนิยมสินค้าไทยดั้งเดิมและอาหารพื้นถิ่นเพิ่มสูงขึ้น ทั้งในตลาดภายในประเทศ และตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะสินค้าเชิงวัฒนธรรม (Cultural Product) ที่สามารถพัฒนาเป็นของฝากของที่ระลึก หรือผลิตภัณฑ์พรีเมียมเพื่อรองรับการท่องเที่ยวและตลาดออนไลน์ ขนมไทย จึงมีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้ ทั้งในรูปแบบการผลิตจำหน่ายหน้าร้าน การรับจัดเลี้ยง การทำตามสั่งสำหรับงานพิธี งานมงคล งานประเพณี ตลอดจนการจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์

นอกจากนี้ การจัดทำหลักสูตรดังกล่าวยังมีความสำคัญในด้านการอนุรักษ์และสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย เนื่องจากปัจจุบันองค์ความรู้ด้านขนมไทยเริ่มลดน้อยลง ผู้ที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทางมีจำนวนจำกัด หากไม่มีการถ่ายทอดอย่างเป็นระบบ อาจทำให้ภูมิปัญญาดังกล่าวสูญหายไปในอนาคต การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการอย่างเป็นขั้นตอนจึงเป็นกลไกสำคัญในการสืบทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น

ในมิติทางเศรษฐกิจ หลักสูตรนี้ช่วยให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ตั้งแต่กระบวนการผลิต การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพ การคำนวณต้นทุน-กำไร การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนการตลาด อันเป็นองค์ประกอบสำคัญของการประกอบอาชีพยุคใหม่ ซึ่งไม่เพียงเน้นทักษะการผลิตเท่านั้น แต่ยังต้องมีความรู้ด้านการบริหารจัดการธุรกิจขนาดย่อม (Micro Business) เพื่อให้สามารถแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ยิ่งไปกว่านั้น หลักสูตรยังยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยส่งเสริมให้ผู้เรียนใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ผลิตในขนาดที่เหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง มีการวางแผนทางการเงินอย่างรอบคอบ และบริหารความเสี่ยงอย่างมีเหตุผล ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญของการพัฒนาอาชีพอย่างมั่นคงและยั่งยืน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) จำนวน 15 ชั่วโมง เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ประชาชน ส่งเสริมการสร้างงาน สร้างรายได้ อนุรักษ์และสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย ตลอดจนยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้เรียนให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนในบริบทสังคมและเศรษฐกิจปัจจุบัน

2.หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้มีอาชีพและสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการผลิตออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง
4. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนนำองค์ความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในการประกอบอาชีพ
5. เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพ
6. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลาเรียน การจัดกระบวนการเรียนรู้ และมีการวัดผลที่วัดได้จริง

3.จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) มีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

4.เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5.ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 6 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 9 ชั่วโมง

6.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย	1. ผู้เรียนบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนบอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพขนมไทย สร้างรายได้ได้อย่างยั่งยืนได้	1. การประกอบอาชีพขนมไทย 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพค้าขายขนมไทย 3. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทย 4. ทิศทางการประกอบอาชีพขนมไทย	1. วิทยากรอธิบายช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยและความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพขนมไทย 3. วิทยากรแนะนำแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทย ให้ผู้เรียนได้ศึกษาเพิ่มเติม	2 ชั่วโมง	
2	ทักษะการทำขนมไทย	1. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทย 2. บอกลักษณะการใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้อย่างถูกต้อง 3. เข้าใจวิธีการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ 4. อธิบายขั้นตอนการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในขนมไทย 5. บอกขั้นตอนวิธีขนมไทย 6. บอกหลักการและเทคนิคในวิธีขนมไทย 7. ผู้เรียนจัดเตรียม/ตกแต่ง และบรรจุภัณฑ์วิธีทำขนมไทยได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	1. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับขนมไทย 1.1 การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ และวิธีการใช้งานที่ถูกต้อง 1.2 การเก็บรักษาวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง เพื่อยืดอายุการใช้งาน 1.3 การเลือกซื้อวัตถุดิบ 2. ขั้นตอนการทำขนมไทย 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมไทย 2.2 งบประมาณในการซื้อวัตถุดิบ ในการทำขนมไทย 2.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบ 2.4 ขั้นตอนการทำขนมไทย 3. การจัดเตรียม ตกแต่งบรรจุภัณฑ์ 3.1 ขั้นตอนการจัดเตรียม/ตกแต่งและบรรจุ ขนมไทย	1. วิทยากรบรรยายเรื่องของประเภทของ การทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)และการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)จากเอกสารที่วิทยากรเตรียมมา 2. วิทยากรบรรยายเรื่อง การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในกาทำขนมไทย 3. วิทยากรแนะนำการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพ 4. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการเตรียมและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบในขนมไทย 5. วิทยากรสาธิตการทำ 6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 7. วิทยากรให้คำแนะนำเกี่ยวกับการคำนวณราคา และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการอาชีพ	1. ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมไทย 2. ผู้เรียนบอกวิธีการเพิ่มมูลค่าให้ขนมไทย 3. ผู้เรียนเล็งเห็นช่องทางการจำหน่าย 4. ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้า และวิเคราะห์จุดคุ้มทุนได้อย่างถูกต้อง - จัดทำบัญชีรายรับ - จัดทำบัญชีรายจ่าย	1. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ค่าส่วนผสม - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค 2. การวางแผนการดำเนินการขาย 3. การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรแนะนำการสร้างจุดขาย เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน การจำหน่ายสินค้า 3. วิทยากรสาธิตการทำบัญชีรายรับ รายจ่ายและให้ผู้เรียนได้ฝึกทำ	1 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง
4	การวัดผลประเมินผล	1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 5. อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 6. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบ	1. ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 3. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4. การเขียนโครงการอาชีพ 5. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียน	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 7. ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้		โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 5. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง		

7.สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. เอกสารประกอบการบรรยาย
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น VCD,DVD,อินเทอร์เน็ต
4. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

8.การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

1. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
 - ตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจากรายงานผู้จบหลักสูตร (แบบรายงานผู้จบหลักสูตร)
2. ความคิดเห็นของผู้ผ่านการอบรม
 - สอบถามความคิดเห็นของผู้ผ่านการอบรมภายหลังสิ้นสุดการอบรมไปแล้ว 1 เดือนขึ้นไป (แบบติดตามผู้จบหลักสูตร)

9.เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดของสถานศึกษา
4. การเทียบโอนผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษา
นอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชา
เลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น โดยมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 40 ชม : 1 หน่วยกิต

10. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

1. แบบลงทะเบียนผู้เข้ารับการฝึกอบรม
2. แบบทดสอบก่อน-หลังการฝึกอบรม
3. ใบประเมินผลการปฏิบัติ
4. ภาพถ่ายกิจกรรมการฝึกอบรม
5. หนังสือรับรองหรือวุฒิบัตรการผ่านหลักสูตร

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) จำนวน 15 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) มีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนม ไทย	๑. การประกอบอาชีพ ขนมไทย ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพค้าขาย ขนมไทย ๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับ ขนมไทย ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพขนม ไทย	๑. วิทยากรอธิบายช่องทางการ ประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย และ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศ ทางการประกอบอาชีพ ขนมไทย ๓. วิทยากรแนะนำแหล่งเรียนรู้ เกี่ยวกับขนมไทย ให้ผู้เรียนได้ศึกษา เพิ่มเติม	๑.แบบทดสอบ ๒.สไลด์/เอกสาร ๓.ตัวอย่างวัตถุดิบ จริง	๑.ตรวจคะแนนก่อนเรียน ๒.การซักถาม/ตอบ คำถาม ๓.สังเกตพฤติกรรม	๒ ชั่วโมง	

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) จำนวน 15 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) มีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
- เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
- เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการทำ ขนมไทย	๑. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับ ขนมไทย ๑.๑ การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และ วิธีการใช้งานที่ถูกต้อง ๑.๒ การเก็บรักษาวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง เพื่อยืดอายุการใช้งาน ๑.๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ๒. ขั้นตอนการทำขนมไทย ๒.๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำ ขนมไทย ๒.๒ งบประมาณในการซื้อวัตถุดิบ ในการ ทำขนมไทย ๒.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ และ วัตถุดิบ ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมไทย ๓. การจัดเตรียม ตกแต่งบรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ขั้นตอนการจัดเตรียม/ตกแต่งและ บรรจุ ขนมไทย	๑. วิทยาบรรยายเรื่องของประเภทของ การ ทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)และการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ ใช้ในการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนม ฝอยทอง ขนมหม้อแกง)จากเอกสารที่ วิทยากรเตรียมมา ๒. วิทยากรบรรยายเรื่องการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในกาทำขนมไทย ๓. วิทยากรแนะนำการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มี ประสิทธิภาพ ๔. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการเตรียมและ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบใน ขนมไทย ๕.วิทยากรสาธิตการทำ ๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ๗. วิทยากรให้คำแนะนำเกี่ยวกับการ คำนวณราคา และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม	อุปกรณ์ครัว วัตถุดิบ	ประเมินทักษะปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) จำนวน 15 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) มีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการ อาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ค่าส่วนผสม - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวางแผนการดำเนินการขาย ๓. การทำบัญชีรายรับ รายจ่าย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การ แก้ปัญหา และการวางแผนการ จัดการความเสี่ยง	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิด ราคา ต้นทุน และการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรแนะนำการสร้างจุดขาย เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่ง ร้าน การจำหน่ายสินค้า ๓. วิทยากรสาธิตการทำบัญชี รายรับ รายจ่ายและให้ผู้เรียนได้ฝึก ทำ	ใบงานคำนวณ ต้นทุน กรณีศึกษา	ตรวจใบงาน การสังเกต/อภิปราย	๑ ชั่วโมง	๗ ชั่วโมง

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) จำนวน 15 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) มีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การวัดผลประเมินผล	๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ ๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	แผ่นสรุปความรู้ แบบทดสอบ/แบบประเมินผลงาน	การถามตอบ คะแนนหลังเรียน ประเมินผลงาน	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๕. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง				

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม

หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมเมืงขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)จำนวน 15 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ
อำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง : เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อ 1 ขนมไทยมีจุดกำเนิดจากแหล่งใด

- ก. ชุมชนชาวประมง
- ข. วังหลวงและราชสำนัก
- ค. โรงงานอุตสาหกรรม
- ง. ตลาดพื้นบ้าน

ข้อ 2 ลักษณะเด่นของขนมไทยคือข้อใด

- ก. ทำง่าย ไม่ต้องประณีต
- ข. ใช้วัตถุดิบนำเข้าเท่านั้น
- ค. มีความประณีต สวยงาม และพิถีพิถัน
- ง. มีสีสันฉูดฉาดเป็นหลัก

ข้อ 3 วัตถุดิบหลักในการทำขนมไทย(ขนมเมืงขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)ส่วนใหญ่คือข้อใด

- ก. แป้ง น้ำตาล กะทิ/มะพร้าว ไข่
- ข. แป้ง ยีสต์ นมสด
- ค. ผงโกโก้ เนยสด
- ง. ช็อกโกแลตและชีส

ข้อ 4 ขั้นตอนสำคัญก่อนการขึ้นรูปขนมคือข้อใด

- ก. การบรรจุภัณฑ์
- ข. การตั้งราคาขาย
- ค. การผสมวัตถุดิบให้ได้สัดส่วนที่เหมาะสม
- ง. การโฆษณาสินค้า

ข้อ 5 การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ถูกต้องควรทำอย่างไร

- ก. วางไว้กลางแจ้ง
- ข. เก็บในที่อับชื้น
- ค. เก็บในภาชนะสะอาด ปิดมิดชิด
- ง. ผสมรวมกันทั้งหมด

ข้อ 6 การคิดต้นทุนในการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)ควรคำนึงถึงข้อใดบ้าง

- ก. ค่าวัตถุดิบอย่างเดียว
- ข. ค่าแรงอย่างเดียว
- ค. ค่าวัตถุดิบ ค่าแรง และค่าสาธารณูปโภค
- ง. ค่าเดินทางเพียงอย่างเดียว

ข้อ 7 การตั้งราคาขายที่เหมาะสมควรพิจารณาจากข้อใด

- ก. ความพึงพอใจส่วนตัว
- ข. ต้นทุนรวมและกำไรที่เหมาะสม
- ค. ราคาที่ตั้งสูงที่สุด
- ง. ราคาของร้านอื่นเท่านั้น

ข้อ 8 การเพิ่มมูลค่าขนมไทยทำได้อย่างไร

- ก. ลดคุณภาพวัตถุดิบ
- ข. เพิ่มปริมาณโดยไม่คำนึงถึงคุณภาพ
- ค. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม สะอาด และมีฉลากชัดเจน
- ง. ไม่ต้องบรรจุภัณฑ์

ข้อ 9 การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายมีประโยชน์อย่างไร

- ก. ทำให้ดูเป็นทางการ
- ข. ทราบกำไร-ขาดทุน และวางแผนธุรกิจได้
- ค. ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
- ง. ไม่จำเป็นสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก

ข้อ 10 ผู้ผ่านหลักสูตรต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละเท่าใด

- ก. 50
- ข. 60
- ค. 70
- ง. 80



เฉลยข้อสอบ

ข้อ 1 ขนมหไทยมีจุดกำเนิดจากแหล่งใด

ตอบ ข. วังหลวงและราชสำนัก

อธิบาย: ขนมหไทยชาววังมีต้นกำเนิดจากราชสำนักไทย ซึ่งเน้นความประณีต ความสวยงาม และพิธีการ จึงมีขั้นตอนการทำที่ละเอียดอ่อนกว่าขนมหทั่วไป

ข้อ 2 ลักษณะเด่นของขนมหไทยคือข้อใด

ตอบ ค. มีความประณีต สวยงาม และพิธีพิถัน

อธิบาย: จุดเด่นสำคัญคือความละเอียดในการทำ รูปทรงงดงาม และการตกแต่งที่วิจิตร สะท้อนภูมิปัญญาไทย

ข้อ 3 วัตถุดิบหลักในการทำขนมหไทย(ขนมหเม็ดขนุน ขนมหฝอยทอง ขนมหหม้อแกง)ส่วนใหญ่คือข้อใด

ตอบ ก. แป้ง น้ำตาล กะทิ/มะพร้าว ไข่

อธิบาย: วัตถุดิบหลักของขนมหไทยดั้งเดิมมักใช้แป้ง น้ำตาล กะทิหรือมะพร้าว และไข่ เป็นส่วนประกอบสำคัญ

ข้อ 4 ขั้นตอนสำคัญก่อนการขึ้นรูปขนมหคือข้อใด

ตอบ ค. การผสมวัตถุดิบให้ได้สัดส่วนที่เหมาะสม

อธิบาย: การผสมวัตถุดิบอย่างถูกต้องจะทำให้เนื้อขนมหมีความนุ่ม ละเอียต และสามารถขึ้นรูปได้สวยงาม

ข้อ 5 การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ถูกต้องควรทำอย่างไร

ตอบ ค. เก็บในภาชนะสะอาด ปิดมิดชิด

อธิบาย: เพื่อป้องกันความชื้น สิ่งปนเปื้อน และแมลง ควรเก็บวัตถุดิบในภาชนะสะอาดและปิดสนิท

ข้อ 6 การคิดต้นทุนในการทำขนมหไทย(ขนมหเม็ดขนุน ขนมหฝอยทอง ขนมหหม้อแกง)ควรคำนึงถึงข้อใดบ้าง

ตอบ ค. ค่าวัตถุดิบ ค่าแรง และค่าสาธารณูปโภค

อธิบาย: การคิดต้นทุนต้องรวมค่าใช้จ่ายทั้งหมด เพื่อให้สามารถตั้งราคาขายที่เหมาะสมและมีกำไร

ข้อ 7 การตั้งราคาขายที่เหมาะสมควรพิจารณาจากข้อใด

ตอบ ข. ต้นทุนรวมและกำไรที่เหมาะสม

อธิบาย: ราคาขายควรครอบคลุมต้นทุนทั้งหมดและมีส่วนกำไร เพื่อให้กิจการสามารถดำเนินต่อได้อย่างยั่งยืน

ข้อ 8 การเพิ่มมูลค่างานขนมหไทยทำได้อย่างไร

ตอบ ค. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม สะอาด และมีฉลากชัดเจน

อธิบาย: บรรจุภัณฑ์ที่ดีช่วยเพิ่มความน่าสนใจ สร้างความเชื่อมั่น และสามารถจำหน่ายได้ในราคาสูงขึ้น

ข้อ 9 การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายมีประโยชน์อย่างไร

ตอบ ข. ทราบกำไร-ขาดทุน และวางแผนธุรกิจได้

อธิบาย: การทำบัญชีช่วยให้ทราบสถานะทางการเงิน สามารถควบคุมต้นทุน และวางแผนพัฒนาอาชีพได้

ข้อ 10 ผู้ผ่านหลักสูตรต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละเท่าใด

ตอบ ง. 80

อธิบาย: ตามเกณฑ์การผ่านหลักสูตร ผู้เรียนต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด

ใบความรู้

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฟอยทอง ขนมหม้อแกง)

1. ความเป็นมา

ขนมไทยเป็นขนมไทยที่มีรากฐานมาจากวัฒนธรรมราชสำนักไทย ซึ่งมีลักษณะเด่นด้านความประณีต สวยงาม และพิถีพิถันในทุกขั้นตอนการทำ ไม่ว่าจะเป็นการคัดเลือกวัตถุดิบ การผสม การขึ้นรูป และการจัดตกแต่ง ขนมไทยชาววังจึงไม่เพียงเป็นอาหารว่าง แต่ยังสะท้อนถึงศิลปะและภูมิปัญญาของคนไทยในอดีต ในพื้นที่อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง ชุมชนได้นำแนวคิดและรูปแบบขนมไทยมาประยุกต์ใช้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ สอดคล้องกับวิถีชีวิต วัฒนธรรม และความสามัคคีของคนในชุมชน

ปัจจุบัน ขนมไทยไม่เพียงเป็นขนมที่ใช้ในงานบุญ งานประเพณี และการต้อนรับแขกผู้มาเยือนเท่านั้น แต่ยังสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ เป็นของฝากเชิงวัฒนธรรม และเป็นอาชีพที่สร้างความมั่นคงให้ครัวเรือนได้

2. คุณค่าทางโภชนาการ

ขนมไทยประกอบด้วยวัตถุดิบหลักที่ให้คุณค่าทางอาหาร ได้แก่

- คาร์โบไฮเดรตจากแป้ง ให้พลังงานแก่ร่างกาย
- ไขมันจากมะพร้าวหรือกะทิ ให้พลังงานและช่วยในการดูดซึมวิตามินบางชนิด
- น้ำตาล ให้พลังงานอย่างรวดเร็ว
- หากใช้วัตถุดิบสดใหม่ สะอาด และได้มาตรฐาน จะช่วยลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

แม้ว่าขนมไทยจะให้พลังงานค่อนข้างสูง จึงควรบริโภคในปริมาณที่เหมาะสม ควบคู่กับอาหารหลักให้ครบ 5 หมู่

3. ความสำคัญของการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฟอยทอง ขนมหม้อแกง)เป็นอาชีพ

- เป็นการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชน
- ใช้เงินลงทุนเริ่มต้นไม่สูง
- สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก
- สร้างรายได้ให้ครัวเรือน
- ส่งเสริมการท่องเที่ยวและของฝากเชิงวัฒนธรรม
- สร้างความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของชุมชน

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนและวิธีการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)

1. วัตถุดิบหลัก (สูตรพื้นฐาน)

- แป้งข้าวเจ้า
- แป้งมันสำปะหลัง (เพิ่มความเหนียวนุ่ม)
- น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลมะพร้าว
- มะพร้าวขูด
- กะทิ
- เกลือเล็กน้อย
- น้ำสะอาด

หมายเหตุ: สูตรอาจมีการปรับเปลี่ยนตามภูมิปัญญาของแต่ละครัวเรือน

2. อุปกรณ์ที่ใช้

- กะละมังผสม
- หม้อนึ่ง
- เตาแก๊ส
- พิมพ์หรืออุปกรณ์ขึ้นรูป
- ทัพพี / ช้อน
- ภาชนะใส่ขนม
- ผ้าขาวบาง (ในกรณีใช้สำหรับรองนึ่ง)

3. ขั้นตอนการทำโดยสังเขป

1. เตรียมวัตถุดิบให้ครบถ้วนและตรวจสอบความสะอาด
2. ผสมแป้ง น้ำตาล กะทิ และส่วนผสมอื่น ๆ ให้เข้ากัน
3. คนหรือนวดจนได้เนื้อแป้งเนียน ไม่เป็นก้อน
4. ขึ้นรูปตามเอกลักษณ์ของขนมไทยชาววัง
5. นำไปนึ่งด้วยไฟปานกลางจนสุก
6. พักให้เย็นก่อนจัดเสิร์ฟหรือบรรจุจำหน่าย

4. การจัดเสิร์ฟ

- จัดใส่จานหรือภาชนะสะอาด
- โรยมะพร้าวขูด (ตามสูตร)
- บรรจุในกล่องหรือถุงสะอาด
- ติดฉลากแสดงชื่อสินค้า วันผลิต และข้อมูลผู้ผลิต

เรื่องที่ 3 เทคนิคการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)ให้อร่อย

1. การเลือกวัตถุดิบ

- ใช้มะพร้าวสด ไม่มีกลิ่นหืน
- เลือกแป้งคุณภาพดี ไม่ขึ้น
- กะทิควรคั้นสดเพื่อความหอมมัน
- เลือกน้ำตาลที่สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน

2. การผสมแป้ง

- ค่อย ๆ เติมกะทิและน้ำ
- คนหรือ นวดให้เนียน
- ควบคุมความชื้นให้เหมาะสม
- หากแป้งเป็นก้อนควรร่อนก่อนผสม

3. การนึ่ง

- ใช้ไฟปานกลางสม่ำเสมอ
- อย่าเปิดฝามือบ่อย เพราะจะทำให้ขนมยุบ
- ตรวจสอบความสุกก่อนยกลง
- ใช้ผ้าขาวบางหุ้มฝามือเพื่อลดหยดน้ำ

4. เทคนิคการจำหน่าย

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สะอาด สวยงาม
- ติดฉลากชัดเจน
- รักษามาตรฐานรสชาติให้คงที่
- คิดต้นทุนและตั้งราคาที่เหมาะสม
- ใช้สื่อออนไลน์ช่วยประชาสัมพันธ์

เรื่องที่ 4 การดูแลและบำรุงรักษาในการทำขนมไทย(ขนมเมื่ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)

1. การดูแลวัตถุดิบ

- เก็บกะทิในตู้เย็นหากยังไม่ใช้
- เก็บแป้งในภาชนะปิดสนิท
- ใช้มะพร้าวภายในวันเดียว
- ตรวจสอบวันหมดอายุวัตถุดิบ

2. การดูแลอุปกรณ์

- ล้างอุปกรณ์ทุกครั้งหลังใช้งาน
- เช็ดให้แห้งก่อนเก็บ
- ตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์
- เก็บในที่สะอาด ปลอดภัย

3. สุขลักษณะในการประกอบอาหาร

- ล้างมือก่อน-หลังทำอาหาร
- สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
- ใช้ภาชนะสะอาด
- รักษาความสะอาดบริเวณประกอบอาหาร
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารโดยตรงด้วยมือ

4. การเก็บรักษาขนม

- เก็บในภาชนะปิดมิดชิด
- หากมีส่วนผสมของกะทิ ควรเก็บในตู้เย็น
- ไม่ควรเก็บเกิน 1-2 วัน
- อุ่นให้ร้อนก่อนรับประทาน (ตามความเหมาะสมของชนิดขนม)

ใบงาน

เรื่อง การคำนวณต้นทุนการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)

หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) 15 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

ชื่อ-สกุลผู้เรียน

วันที่ กลุ่มที่

คำชี้แจง : ให้ผู้เรียนคำนวณต้นทุนการผลิตขนมไทยชาวงวัง 1 ชุดจำหน่าย โดยกรอกข้อมูลลงในตาราง

ตอนที่ 1 การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ลำดับ	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	แป้งข้าวเจ้า			
2	แป้งมันสำปะหลัง			
3	น้ำตาลทราย/น้ำตาลมะพร้าว			
4	มะพร้าวขูด			
5	กะทิ			
6	เกลือ			
7	น้ำสะอาด			
8	บรรจุภัณฑ์			
	รวมต้นทุนวัตถุดิบ			

ตอนที่ 2 การคำนวณต้นทุนอื่น ๆ

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าแก๊ส/เชื้อเพลิง	
ค่าน้ำ-ค่าไฟ	
ค่าแรงตนเอง (ประมาณ)	
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	
รวมต้นทุนอื่น ๆ	

ตอนที่ 3 รวมต้นทุนทั้งหมด

- ต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมด = บาท
- ต้นทุนอื่น ๆ = บาท

 ต้นทุนรวมทั้งหมด = บาท

ตอนที่ 4 การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย

1. จำนวนชุดที่ผลิตได้ทั้งหมด = ชุด
2. ราคาต้นทุนต่อ 1 ชุด

ต้นทุนต่อชุด = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนชุด

= ÷
= บาทต่อชุด

ตอนที่ 5 การกำหนดราคาขาย

1. ต้องการกำไรต่อชุด = บาท
2. ราคาขายที่เหมาะสมต่อชุด

ราคาขาย = ต้นทุนต่อชุด + กำไรที่ต้องการ

= +
= บาทต่อชุด

ตอนที่ 6 สรุปผลการเรียนรู้

1. จากการคำนวณครั้งนี้ ผู้เรียนคิดว่าการทำขนมไทย(ขนมเมี่ยงขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)
 - ☐ มีกำไรดี
 - ☐ พอเหมาะ
 - ☐ ควรปรับปรุงต้นทุน
2. แนวทางลดต้นทุนที่สามารถทำได้
 -
 -
 -
3. แนวทางเพิ่มกำไร
 -
 -

แบบประเมินความพึงพอใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

() ฝึกอบรมด้านอาชีพ () พัฒนาทักษะชีวิต () พัฒนาสังคมและชุมชน () เศรษฐกิจพอเพียง

โครงการ/หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง) จำนวน 15 ชั่วโมง

สถานที่จัด ณบ้านเลขที่.....หมู่ที่..... อำเภอ จังหวัด

xxxxxxxxxx

คำชี้แจงสำหรับแบบประเมิน

แบบประเมินชุดนี้ มี 4 ส่วน ขอให้ผู้เรียนเลือกตอบและกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ตรงกับข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผู้ตอบ

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ
☐ 0 - 6 ปี ☐ 6 - 15 ปี ☐ 15 - 18 ปี
☐ 18 - 39 ปี ☐ 40 - 59 ปี ☐ 60 ปี ขึ้นไป

3. สถานะ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ผู้ประกอบอาชีพ ☐ อื่น ๆ

4. วุฒิการศึกษา ☐ ไม่จบประถมศึกษา ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า
☐ มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ☐ อนุปริญญา
☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ ☐ รับราชการ ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ☐ ค้าขาย
☐ เกษตรกรรม ☐ รับจ้าง ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

๕. กลุ่มเป้าหมาย

☐ ผู้นำท้องถิ่น ☐ อบต. ☐ ผู้ต้องขัง ☐ ทหารกองประจำการ
☐ แรงงานไทย ☐ แรงงานต่างด้าว ☐ เกษตร ☐ อสม.
☐ อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยพิจารณาข้อความแต่ละข้อที่ตรงกับตามความจริง เพื่อนำไปพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไปมีค่าคะแนนดังนี้

5 คะแนน หมายถึง ระดับดีมาก , 4 คะแนน หมายถึง ระดับดี

3 คะแนน หมายถึง ระดับปานกลาง , 2 คะแนน ระดับกำลังพัฒนา 1 คะแนน หมายถึง ระดับปรับปรุง

ข้อที่	รายการ	ระดับการประเมิน				
		ดีมาก	ดี	ปานกลาง	กำลังพัฒนา	ปรับปรุง
	ด้านหลักสูตร/เนื้อหา					
1.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้ตรงกับความต้องการ					
2.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้เป็นปัจจุบันและทันสมัย					
3.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้เป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต					
4.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้ มีความสอดคล้องเหมาะสม					
	ด้านขั้นตอนกระบวนการจัดกิจกรรม					
1.	เตรียมความพร้อมก่อนอบรม และชี้แจงข้อตกและวิธีการให้ทราบ					
2.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมวัตถุประสงค์					
3.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมกับระยะเวลา					
4.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมกลุ่มเป้าหมาย					
5.	วิธีการวัดผล/ประเมินผลมีความเหมาะสม					
	ด้านวิทยากร					
1.	วิทยากรมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด					
2.	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอด และการใช้สื่ออย่างเหมาะสม					
3.	วิทยากรตอบคำถามและให้คำแนะนำได้อย่างเหมาะสม					
4.	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วม และซักถาม/แสดงความคิดเห็น					
5.	วิทยากรสื่อสาร และสร้างบรรยากาศให้เกิดการเรียนรู้					
	ด้านสื่อ และสิ่งอำนวยความสะดวก					
1.	วัสดุ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกมีความเหมาะสม					
2.	สื่อการเรียนรู้ มีความเหมาะสมกับเนื้อหา					
3.	สถานที่และบรรยากาศเหมาะสมกับการจัดกิจกรรม					
4.	สถานที่จัดกิจกรรมสะดวกในการเดินทางเข้าร่วมกิจกรรม					
5.	การประสานงาน การบริการ อำนวยความสะดวกในการเข้าร่วม					
	ด้านคุณภาพของการจัดกิจกรรม					
1.	ความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาช่วยเพิ่มพูนทักษะ ความรู้ได้เหมาะสม					
2.	ทักษะ และประสบการณ์ที่ได้รับ สามารถนำไปปฏิบัติ/ใช้ประโยชน์ได้จริง					
3.	ความรู้ ทักษะ สามารถนำไปถ่ายทอด ขยายผลให้กับผู้อื่นได้					
4.	กิจกรรมที่จัดมีความน่าสนใจ ตลอดระยะเวลาการจัด					
5.	ความพึงพอใจ โดยรวมต่อการจัดกิจกรรมในครั้งนี้					

ส่วนที่ 3 ด้านการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมไปใช้ประโยชน์ หรือไม่ อย่างไร

() ไม่ได้ใช้ประโยชน์ () ได้นำไปใช้ประโยชน์ (กรณีนำไปใช้ให้ดำเนินการต่อ) ในเรื่อง

- () ประกอบอาชีพ มีรายได้หลัก () ประกอบอาชีพ มีรายได้เสริม มีรายได้เพิ่มมากขึ้น
- () พัฒนาอาชีพ () ต่อยอดอาชีพ () ขยายอาชีพ (จากอาชีพเดิมที่ดำเนินอยู่ให้ดีขึ้น)
- () ใช้ในการดำเนินชีวิต ช่วยเหลือครอบครัวให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
- () ถ่ายทอดขยายผลให้แก่บุคคลอื่น หรือ ช่วยเหลือพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
- () ช่วยเหลือ พัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
- () การพัฒนาตนเอง พัฒนาความรู้ ทักษะ หรือ ความเชี่ยวชาญให้กับตนเอง
- () อื่น ๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 4 ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมการฝึกอบรม (เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไป

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณที่ท่านให้ความร่วมมือตอบแบบประเมินครบทุกข้อ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

() ฝึกอบรมด้านอาชีพ () พัฒนาทักษะชีวิต () พัฒนาลังคมและชุมชน () เศรษฐกิจพอเพียง
โครงการ/หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง)จำนวน 15 ชั่วโมง
จัดระหว่างวันที่.....ชื่อวิทยากร.....

XXXXXXXXXX

คำชี้แจงสำหรับแบบติดตาม

แบบติดตามนี้ ใช้สำหรับการติดตามผู้เรียนที่เข้ารับการอบรม และผ่าน/จบหลักสูตร

มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. เพื่อรวบรวมข้อมูลผู้ผ่าน/จบ หลักสูตรการฝึกอบรม ในการนำความรู้หรือทักษะ หรือประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ หลังจากจบหลักสูตรไปแล้ว
2. ระยะเวลาในการติดตามขึ้นอยู่กับสถานศึกษากำหนด(ภายใน 7,15,30 วัน) /และติดตามทุกคน
3. ประเด็นการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จะขึ้นอยู่กับลักษณะหลักสูตร/โปรแกรมการเรียนรู้ ที่จัด

[illegible]

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

ตำแหน่ง...

วันที่ เดือน พ . ศ

เคล็ดลับการทำ "ขนมไทยชาววัง" สู่การสร้างอาชีพที่ยั่งยืน

ศิลปะการทำอาหารที่เน้นความประณีตและพิถีพิถัน
ผสมภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่อาชีพที่มั่นคง

จากภูมิปัญญา สู่อาชีพในชุมชน



อัตลักษณ์ความประณีตระดับชาววัง
เน้นความสวยงามและการคิดสรรสร้างวัตถุดิบ
ที่พิถีพิถันเพื่อสะท้อนถึงภูมิปัญญาไทย



ลงทุนน้อยแต่สร้างรายได้มั่นคง
ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นที่หาได้ง่าย
ช่วยประหยัดต้นทุนและส่งเสริม
การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม



แหล่งพลังงานจากวัตถุดิบธรรมชาติ
ให้คาร์โบไฮเดรตจากแป้งและไขมันดีจากกะทิ
ช่วยในการดูดซึมวิตามิน

วัตถุดิบหลักและบทบาทสำคัญ



แป้งข้าวเจ้าและแป้งมัน:
สร้างโครงสร้าง
และความเหนียวนุ่ม
ของตัวขนม

กะทิสด:
เพิ่มความหอมมันและ
ช่วยให้ขนมมีเนื้อสัมผัสที่ดี

น้ำตาลมะพร้าว:
ให้ความหวานละมุนและ
กลิ่นอบที่เป็นเอกลักษณ์

เคล็ดลับความอร่อย และการจัดการ



เทคนิคการผสมแป้งให้เนียนนุ่ม
ค่อยๆ เติมกะทิและนวดจนเนื้อแป้งเนียน
ไม่เป็นก้อนเพื่อให้ขนมมีความหอมมัน



หัวใจสำคัญของการนึ่ง
ใช้ไฟปานกลางลนน้ำและใช้ผ้าขาวบาง
หุ้มฝาหม้อเพื่อป้องกันหยดน้ำทำให้น้ำขนมเสีย



**มาตรฐานความสะอาด
และการจัดเก็บ**
ส่วนหมวกคลุมผมขณะทำ
และเก็บขนมที่มีกะทิในตู้เย็นไม่เกิน 1-2 วัน

แหล่งเรียนรู้
ขนมไทยชาววัง



คิวอาร์โค้ด :
สไลด์ การเรียนรู้



คิวอาร์โค้ด :
การทำขนมเม็ดขนุน



คิวอาร์โค้ด :
การทำฟอยทอง



คิวอาร์โค้ด :
การทำขนมหม้อแกง

