

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน ๑๕ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพด้าน พาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสัชนาลัย

\*\*\*\*\*

### ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ให้ประชาชนได้นำความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่า นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาว – หวาน การทำขนมไทย นั้น จากการศึกษาพบว่า ส่วนประกอบหลักของการทำขนมไทย มักหนีไม่พ้นของสามสิ่ง คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว นำมาคลุกเคล้าผสมผสานดัดแปลงตามสัดส่วนที่เหมาะสมด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น นึ่ง ต้ม ทอด จี่ ผิง ก็จะได้ ขนมไทยมากมายหลายชนิด สำหรับขนมใส่ไส้ หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ขนมสอดไส้” เป็นขนมไทยที่ใช้ในพิธีขันหมากในสมัยโบราณ ขนมใส่ไส้นี้ห่อด้วยใบตองแล้วมีเตี๋ยวคาด (เตี๋ยวก็คือทางมะพร้าว) ห่อเป็นทรงสูง ขนมใส่ไส้มีกลิ่นหอมและหวานจากตัวไส้ รสเค็มมันด้วยหน้ากะทิที่สดใหม่ หน้าชั้นพอดี ไม่ละ และขนมอื่นๆ อีกมากมาย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสัชนาลัย เห็นว่าเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ มองเห็นช่องทางที่จะเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว จึงได้จัดทำหลักสูตร การทำขนมไทย เพื่อจัดการศึกษาให้กับประชาชนที่สนใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพให้เกิดรายได้
๒. เป็นหลักสูตรอาชีพที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน

### จุดประสงค์ของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกทักษะเกี่ยวกับการทำขนมสอดไส้/ถั่วแปบ/ข้าวต้มมัด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

### ระยะเวลา

หลักสูตร ธุรกิจขนมไทยการทำขนม จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. เพื่ออธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมสอดไส้ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญในการทำขนมสอดไส้ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนวิเคราะห์ แหล่งจำหน่ายขนมสอดไส้ได้	๑. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมสอดไส้ ๒. ความสำคัญในการทำขนมสอดไส้ ๓. แหล่งจำหน่ายขนมสอดไส้	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ออกแบบและวิธีการทำขนมสอดไส้ได้		๓. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติการทำขนมสอดไส้ ดังนี้ <b>การทำไส้ขนม</b> ๑. ตั้งกระทะทองเหลืองบนเตาแก๊สโดยใช้ไฟ ปานกลาง ใส่น้ำตาลปึก ๖๐๐ กรัม ลงไปในกระทะตามด้วยแบะแซ ๖ ซ้อนโต๊ะ เกลือ ๑/๒ ช้อนชา และน้ำมะพร้าว ๑ ถ้วยตวง คนเข้ากันเคี่ยวจนสีเข้ม และ น้ำมะพร้าวเริ่มงวด ๒. เมื่อน้ำเริ่มงวดแล้วให้ใส่ มะพร้าวขูด ๕๐๐ กรัมลงไปคนให้เข้ากันและผัดให้ใสแห้ง จากนั้นยกลงจากเตา พักให้เย็น แล้วปั้นให้ใสเป็นก้อนกลมๆ แล้วพักไว้เตรียมนำไปแช่ <b>การทำแป้ง</b> ๑. นำแป้งข้าวเหนียว ๕๐๐ กรัม มาใส่ลงในชามผสมตามด้วยการใส่น้ำใบเตย ๕๐๐ มิลลิตร ลงไปในแป้ง นวดให้เข้ากันดีแล้วนำแป้งมานั้นเป็นก้อนกลมๆ จากนั้นแบะแป้งให้แบน แล้วนำไส้ที่ปั้นพักไว้มาห่อ คลึงให้เป็นก้อนกลมๆ แล้วพักไว้ก่อนนำมาทอดกะทิ	๑ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง

		<p><b>การทำขนมถั่วแปบ</b></p> <p>๑. บอกขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบ</p> <p>๒. บอกอุปกรณ์การทำขนมถั่วแปบ</p>	<p><b>วัตถุประสงค์การทำขนมถั่วแปบ</b></p> <p>แป้งข้าวเหนียว / ถั่วเขียวซีก/ มะพร้าวชูด/งาขาว/เกลือป่น/ น้ำเปล่า/น้ำตาลทราย/พริกไทย</p>	<p><b>การทำหน้าขนม</b></p> <p>๑. ตั้งกระทะทองเหลืองบนเตาแก๊ส โดยใช้ไฟปานกลาง ใส่แป้งข้าวเจ้า ๓๐๐ กรัม แป้งมัน ๔๐ กรัม และ แป้งข้าวเหนียว ๒๐ กรัม ลงในกระทะ ตามด้วยน้ำตาลทราย ๑๒๐ กรัม เกลือ ๑๕ กรัม กะทิ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร และ น้ำมะพร้าว ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร คนให้แป้งละลาย เมื่อแป้งละลายแล้วใส่กะทิลงไปคนให้เข้ากันจนกะทิเซตตัว แล้วให้ยกลงจากเตาเพื่อนำไปห่อ</p> <p><b>ห่อ + นึ่ง</b></p> <p>๑. นำใบตองมาห่อซ้อนกัน สองชั้น จากนั้นวางแป้งที่ปั้นไว้ลงไปตามด้วยการตักกะทิลงบนแป้ง จากนั้นพับใบตองมาห่อ แล้วใช้ใบตองมาห่ออีกรอบ ใช้ไม้กลัดใบตองก่อนนำขนมไปนึ่ง</p> <p>๒. นึ่งขนมเป็นเวลา ๑๕ - ๒๐ นาที จากนั้นยกลงจากลังถึง นำไปจัดเสิร์ฟได้</p> <p><b>การทำไส้ขนมถั่วแปบ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ล้างถั่วเขียวซีกให้สะอาดและนำไปนึ่งให้สุก เมื่อถั่วสุกแล้วยกลงพักไว้ให้เย็น</li> <li>-ตำถั่วเขียวซีกให้ละเอียด ผสมส่วนผสมและนำไปผัดอีกครั้ง</li> <li>-ปั้นไส้ขนมให้เป็นกลมๆ และวางไว้</li> <li>-เตรียมน้ำตาลทราย งาขาว ผสมคลุกเคล้ากันเพื่อโรยหน้าขนมถั่วแปบ</li> </ul> <p><b>การทำตัวขนมถั่วแปบ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ผสมแป้งข้าวเหนียวกับน้ำเปล่า นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน</li> <li>-นำแป้งที่เตรียมไว้ห่อไส้ขนมที่ละลาย</li> <li>-เมื่อปั้นเสร็จพักไว้สักครู่ ต้มขนม</li> <li>-นำหม้อต้มน้ำให้เดือด เมื่อน้ำเดือดแล้วให้ใส่ขนมที่ปั้นไว้ลงไปรอจนมลอยขึ้นมาค่อยๆ ตักขนมแช่ในน้ำเย็นที่เตรียมไว้</li> <li>-จากนั้นนำขนมที่ต้มสุกแล้วคลุกเคล้ากับมะพร้าวชูดที่เตรียมไว้</li> <li>-จัดเรียงขนมถั่วแปบใส่กล่อง</li> </ul>	<p>๓๐ นาที</p>	<p>๔ ชั่วโมง</p>
--	--	---	--	--	----------------	------------------

		<p><b>การทำข้าวต้มมัด</b></p> <p>๑. บอกขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด</p> <p>๒. บอกอุปกรณ์การทำข้าวต้มมัด</p>	<p><b>วัตถุประสงค์การทำข้าวต้มมัด</b></p> <p>ข้าวเหนียว / กล้วย</p> <p>น้ำว่า/กะทิ / เกลือ</p> <p>ปูน/น้ำตาลทราย/</p> <p>ใบตอง/ตอก</p>	<p>พลาสติกพร้อมโรยน้ำตาลงา</p> <p><b>การทำข้าวต้มมัด</b></p> <p>-แช่ข้าวเหนียว ประมาณ ๕๐ นาที จากนั้นนำข้าวเหนียว ไปผัดกับกะทิ เดิมเกลือปน น้ำตาลทราย โดยตั้งไฟอ่อนๆ ผัดไปเรื่อยๆ จนข้าวเหนียวสุกได้ที่</p> <p>-หั่นกล้วยน้ำว่าเป็นชิ้นเล็กๆ ตามยาวของกล้วย</p> <p>-เตรียมใบตองสำหรับห่อพร้อมตอกที่มัด</p> <p>-นำใบตองมาวางในมือแล้วนำข้าวเหนียวที่ผัดสุกแล้วตักพอประมาณ แล้วกระจายตามยาวพอสวยงาม จากนั้น นำกล้วยน้ำว่าที่เตรียมไว้ใส่ตรงกลางแล้วห่อให้สวยงาม</p> <p>-นำข้าวต้มที่ห่อเสร็จแล้วนำมาประกบกันแล้วมัดด้วยตอก</p> <p>-เมื่อมัดข้าวต้มเสร็จแล้ว จัดเรียงใส่ลังถึงเพื่อนำไปนึ่ง ประมาณ ๑๕ นาที</p>	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๓	<p><b>การบริหารจัดการในกรประกอบอาชีพ</b></p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนควบคุมคุณภาพ มาตรฐานของชิ้นงานได้ เช่น ความสวยงาม</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความต้องการของตลาด การบัญชีได้</p>	<p>๑. การบริหารจัดการ</p> <p>สำรวจแหล่งวัตถุดิบ</p> <p>การผลิต</p> <p>สำรวจแหล่งทุน</p> <p>๒. การควบคุมคุณภาพ</p> <p>มาตรฐาน ของชิ้นงาน</p> <p>ความสวยงาม</p> <p>๓. การวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>การบัญชี การคิดต้นทุน กำไร</p>	<p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษา การบริหารจัดการ</p> <p>๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง การควบคุม คุณภาพมาตรฐานของชิ้นงานและแลกเปลี่ยน เรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสวยงาม</li> <li>- ความต้องการของตลาด</li> </ul> <p>๓. การศึกษาวิเคราะห์ความต้องการของตลาด การบัญชี</p>	๓๐ นาที	-

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล/วิทยากร
๒. ตัวอย่างชิ้นงาน
๓. เอกสารประกอบการเรียน

### การวัดและประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้
๒. แบบประเมินชิ้นงาน
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลการประเมินชิ้นงานโดยวิทยากรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐