

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 30 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพานิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ด้านการสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ 3) ยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริม ความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอด ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทาง ประชาสัมพันธ์และช่องทาง การจำหน่าย การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้าน นิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่าง ๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่าง ๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และ หาวัดดูดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการ การทำขนมไทย เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย ภูมิปัญญาในพื้นที่อำเภอศรีสำโรง

จุดมุ่งหมาย


1. ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำขนมไทย ทั้ง 6 ชนิด
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับ นำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้


ให้กับตนเองและครอบครัว


เป้าหมาย ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอศรีสำโรง


ระยะเวลา จำนวน 30 ชั่วโมง -ทฤษฎี จำนวน 6 ชั่วโมง -ปฏิบัติ จำนวน 24 ชั่วโมง


โครงสร้างหลักสูตร


| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|--|---|---|------------------------|----------|------------------|----------|----------|---------|--------------------|---------|--------------|---------|---------------|--|------------|--------------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | | | | | | | | | | | | |
| 1. | <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย 6 ชนิด ได้แก่</p> <p>1.การทำขนมอาลัว</p> <p>2.การทำขนมเปียกปูนโบราณ</p> <p>3.การทำขนมชั้น</p> <p>4.การทำขนมน้ำดอกไม้</p> <p>5.การทำขนมตะโก้</p> <p>6.การทำขนมถ้วยฟู</p> | <p>1.เพื่อให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการทำขนมไทย ทั้ง 6 ชนิด</p> <p>2.สามารถมองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพได้</p> <p>3.บอกทิศทางทางการประกอบอาชีพและการจัดจำหน่ายได้</p> | <p>1.ความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของการทำขนมไทย</p> <p>2.ความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาทำขนมไทยที่บ้านทั้ง 6 ชนิด</p> <p>3.วัสดุอุปกรณ์ที่เลือกใช้ในการทำขนมไทย</p> | <p>1.ศึกษาข้อมูลจากวิทยากร เอกสาร สื่อเทคโนโลยี ผ่านช่องทาง You Tube Face book</p> <p>2.วิทยากร ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ การตลาด</p> | 30 นาที | - | | | | | | | | | | | | |
| 2. | <p>ฝึกทักษะการทำขนมไทย 6 ชนิด ได้แก่</p> <p>1.การทำขนมอาลัว</p> <p>2.การทำขนมเปียกปูนโบราณ</p> <p>3.การทำขนมชั้น</p> <p>4.การทำขนมน้ำดอกไม้</p> <p>5.การทำขนมตะโก้</p> <p>6.การทำขนมถ้วยฟู</p> | <p>1.สามารถบอกเครื่องมือที่จำเป็นสำหรับการทำขนมไทย ทั้ง 6 ชนิดได้</p> <p>2.อธิบายคุณสมบัติของคุณสมบัติของวัสดุ/ส่วนผสมแต่ละชนิดได้</p> <p>3.สามารถอธิบายขั้นตอนและฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยจำนวน 6</p> | <p>1.ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่จำเป็นและส่วนผสมสำหรับการทำขนมไทย 6 ชนิด</p> <p>2.ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของคุณสมบัติของวัสดุ/ส่วนผสมแต่ละชนิด</p> <p>3.ขั้นตอนการฝึกทักษะการ</p> | <p>ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย ทั้ง 6 ชนิด ดังนี้</p> <p>1) การทำขนมอาลัว</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>ส่วนผสม (ส่วนที่ 1 ฐาน)</p> <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1. แป้งสาลีเอนกประสงค์</td> <td style="text-align: right;">230 กรัม</td> </tr> <tr> <td>2. น้ำตาลทรายขาว</td> <td style="text-align: right;">680 กรัม</td> </tr> <tr> <td>3. เกลือ</td> <td style="text-align: right;">1/2 ชช.</td> </tr> <tr> <td>4. กะทิอบควันเทียน</td> <td style="text-align: right;">1000 ml</td> </tr> <tr> <td>5. กลิ่นกะทิ</td> <td style="text-align: right;">1/2 ชช.</td> </tr> <tr> <td>6. สีผสมอาหาร</td> <td></td> </tr> </table> <p>ขั้นตอนการทำ</p> <p>นำส่วนผสมทั้งหมด ผสมเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลาย และกรองด้วยผ้าขาวบาง หรือ</p> | 1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ | 230 กรัม | 2. น้ำตาลทรายขาว | 680 กรัม | 3. เกลือ | 1/2 ชช. | 4. กะทิอบควันเทียน | 1000 ml | 5. กลิ่นกะทิ | 1/2 ชช. | 6. สีผสมอาหาร | | 30 นาที | 4 ชั่วโมง |
| 1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ | 230 กรัม | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. น้ำตาลทรายขาว | 680 กรัม | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. เกลือ | 1/2 ชช. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. กะทิอบควันเทียน | 1000 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. กลิ่นกะทิ | 1/2 ชช. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. สีผสมอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | |


| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--------|-----------------------|--------------------------------------|--|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | ชนิดได้ | ทำขนมไทย 6 ชนิด 4.การตกแต่งขนมไทย | <p>กระชอนตาลี่ ๆ เทส่วนผสมที่กรองลงในกระทะ กวนด้วยไฟกลาง ค่อยอ่อน จนแป้งสุกจับกัน เป็นก้อน ยกกลง ตักแบ่งเพื่อผสมสีตามชอบ ผสมสีเสร็จให้ตักใส่ในถุงบีบ และนำไปบีบเป็นก้อน ในถาด แล้วนำไปอบ ด้วยไฟ 70-80 องศา ประมาณ 4-6 ชั่วโมง หรือนำไปตากแดด ประมาณ 2 วัน พอแห้งให้เก็บโดยไม่ให้โดนลม</p> <p>2) การทำขนมเปียกปูนโบราณ</p>  <p>ส่วนผสม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งข้าวเจ้า 220 กรัม 2. แป้งมัน 60 กรัม 3. น้ำตาลทราย 120 กรัม 4. น้ำตาลปีบ 220 กรัม 5. เกลือ 1 ชช. 6. น้ำปูนใส 760 กรัม 7. น้ำใบเตย 600 กรัม 8. มะพร้าวขูด (ใช้โรยหน้าขนม) <p>ส่วนผสม (กะทิราดหน้าขนม)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งข้าวเจ้า 65 กรัม 2. หัวกะทิ 1000 กรัม 3. น้ำตาลทราย 40 กรัม 4. เกลือป่น 1+1/4 ชช. <p>วิธีทำ</p> <p>นำแป้งข้าวเจ้าและแป้งมัน เทผสมลงในอ่างผสม แล้วค่อยๆ เทน้ำปูนใส ใส่ลงไปให้พอ นวดแป้งได้ นวดแป้งประมาณ 10-15 นาที จากนั้นใส่น้ำตาลปีบ ลงไปนวดกับแป้ง และใส่น้ำตาลทรายขาว ต่อด้วยน้ำปูนใสที่เหลือ เติมเกลือ ลงไป คนให้น้ำตาลละลาย ใส่น้ำใบเตยลง</p> | 1 ชม. | 4 ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--------|-----------------------|---------|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | | <p>ไปคนให้เข้ากัน นำไปกรองด้วยกระชอนตาถี่ ๆ หรือผ้าขาวบาง จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้ ใส่ลงในกระทะ ตั้งไฟกวน ด้วยไฟกลางค่อนอ่อน จนส่วนผสมเริ่มจับตัวเป็นก้อนให้ลดไฟลง และกวนต่อจน ส่วนผสมข้นและเหนียว แบ่งเหลวเนื้อเนียนๆ กวนต่อจนเป็นเงา จะหนืดขึ้น แสดงว่าถึงจุดที่สามารถเซตตัวได้ ปิดไฟแล้วกวนต่อให้คลายร้อน พออุ่นๆ ให้ตักใส่ถุงบีบ บีบใส่ถาด หรือจะตักใส่ถ้วยหรือภาชนะ ที่ต้องการใส่ รอให้เย็น</p> <p>ทำมะพร้าวโรยหน้า นำมะพร้าวมาคลุกเกลือ ชิมให้ออกเค็มนิดๆ แล้วนำไปนึ่งประมาณ 5 นาที ปิดไฟ แล้วพักให้คลายร้อน ตักโรยหน้า ขนม</p> <p>ทำกะทิราดหน้าขนมเปียกปูน นำส่วนผสมทุกอย่างผสมเข้าด้วยกัน กรองด้วยกระชอนตาถี่ หรือผ้าขาวบาง แล้วนำตั้งไฟ กวนด้วยไฟกลาง จนเริ่มมีลักษณะข้น ลดไฟอ่อนกวนจนแป้งสุก ยกกลงตักใส่ถุงบีบ สำหรับ บีบแต่งหน้าขนม</p> <p>3) การทำขนมชั้น</p>  <p>ส่วนผสม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งมัน 400 กรัม 2. แป้งข้าวเจ้า 100 กรัม 3. แป้งท้าวยายม่อม 60 กรัม 4. น้ำตาลทราย 500 กรัม 5. เกลือ 1 ชช. 6. กะทิอบควันเทียน 1400 ml 7. สีผสมอาหาร | 1 ชม. | 4 ชม. |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--------|-----------------------|---------|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | | <p>วิธีทำ</p> <p>ผสมน้ำตาลกับกะทิ เข้าด้วยกัน ตั้งไฟกลาง เมื่อเดือดยกลง ทิ้งให้เย็น ช้อนเอาหัวกะทิที่ลอยหน้าเก็บไว้สำหรับนวดแป้ง ใส่แป้งท้าวยายม่อม แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน ลงในชามผสม ใส่หัวกะทิที่ช้อนไว้ นวดจนแป้งรวมตัวเป็นก้อน จึงหยุดใส่หัวกะทิ แล้วนวดต่ออีก 15 นาที ค่อยๆ ใส่กะทิจนหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง หรือกระชอนตาถี่ แบ่งออกเป็น 2 ส่วนเท่า ๆ กัน นำส่วนที่หนึ่งใส่สีตามชอบ ส่วนที่สองใส่กลิ่นมะลิ คนให้เข้ากัน พักแป้งไว้ นำพิมพ์ไปนึ่งไฟแรง 5 นาที ตักส่วนที่สองหยอดลงไป 1 ช้อนโต๊ะ นึ่งประมาณ 3-5 นาที ให้แป้งสุกใส ก่อนแล้วจึงตักส่วนที่หนึ่งใส่ทับลงไปอีก 1 ช้อนโต๊ะ นึ่งประมาณ 3-5 นาที ทำสลับกันไปเรื่อย ๆ จนแป้งหมด แล้วจึงนึ่งต่ออีก 8-10 นาที สังเกตให้ตัวแป้งสุกใส ปิดไฟ แล้วรอให้ขนมเย็นสนิทจึงแกะออกจากพิมพ์</p> <p>4) การทำขนมน้ำดอกไม้</p>  <p>ส่วนผสม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย 2. แป้งท้าวยายม่อม 1 ชต. 3. แป้งมัน 2 ชต. 4. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย 5. น้ำเปล่า 1+1/4 ถ้วย 6. กลิ่นมะลิ 1/2 ชช. 7. สีผสมอาหาร <p>** 1 สูตร = 40 ชิ้น</p> <p>วิธีทำ</p> | 1 ชม. | 4 ชม. |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--------|-----------------------|---------|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | | <p>1. นำน้ำลอยดอกมะลิ ต้มกับน้ำตาลให้ละลาย จากนั้นก็ปิดไฟแล้ววางพักไว้</p> <p>2. ผสมแป้งเท้ายายม่อมกับแป้งข้าวเจ้า เติมน้ำลงไปทีละนิด นวดแป้งให้ละลาย เสร็จแล้วก็เติมน้ำลอยดอกมะลิที่ละลายน้ำตาล เทลงไปคนให้เข้ากัน</p> <p>3. แบ่งแป้งเป็น 3 ถ้วย ถ้วยละเท่าๆ กัน หยดสีผสมอาหารตามชอบแล้วคนให้ทั่ว</p> <p>4. นึ่งถ้วยตะไลทิ้งไว้ 10 นาที จากนั้นก็หยอดแป้งลงในถ้วย นึ่งด้วยไฟแรง 15 นาที</p> <p>5. เสร็จแล้วก็ตักขนมนี้ ออกมาจากถ้วย จัดเรียงไว้รอเสิร์ฟได้เลย</p> <p>5) การทำขนมตะโก้</p>  <p>ส่วนผสม (ตัวตะโก้ข้าวโพด)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย 2. น้ำตาลทรายขาว 1 ถ้วย 3. น้ำต้มใบเตย 3 ถ้วย 4. ข้าวโพดหวาน 1 ถ้วย <p>ส่วนผสม (ตัวขนมตะโก้ข้าวโพด)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย 2. น้ำตาลทรายขาว 2 ชต. 3. หัวกะทิ 3+1/2 ถ้วย 4. เกลือป่น 1 ชช. <p>วิธีทำ ชั้นแป้ง</p> <p>ทำชั้นแป้งนำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำเปล่าลงไป ตามด้วยข้าวโพดต้มสุก น้ำตาลทราย เกลือ และแป้งมันคนไปเรื่อย ๆ จนแป้งสุก และหนืดตักใส่กระทงใบตอง 2/3 ของกระทง และพักไว้อุณหภูมิห้องให้เซตตัว</p> | 1 ชม. | 4 ชม. |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--------|-----------------------|---------|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | | <p>วิธีทำ ชั้นกะทิ</p> <p>นำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทกะทิลงไป ตามด้วยน้ำตาลทราย เกลือ แป้งมัน และใบเตย คนให้เข้ากัน และคนจนแป้งสุกและเหนียวขึ้น ตัก ชั้นกะทิใส่ลงบนชั้นแป้งที่เตรียมไว้จนเต็ม ทำ จนครบทุกชั้น และพักไว้อุณหภูมิตั้งให้เซตตัว โรยข้าวโพดต้มสุกตกแต่งที่หน้าเล็กน้อย</p>  <p>ส่วนผสม (ตัวตะโก้เผือก)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งข้าวเจ้า 120 กรัม 2. แป้งท้าว 30 กรัม 3. น้ำตาลมะพร้าว 160 กรัม 4. น้ำตาลทรายขาว 100 กรัม 5. เผือกหั่นเต๋านึ่งสุก 200 กรัม 6. เผือกนึ่งสุกบดละเอียด 250 กรัม 7. น้ำต้มใบเตย 1000 กรัม 8. เกลือป่น 1/2 ชช. <p>ส่วนผสม (หน้าตะโก้เผือก)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งข้าวเจ้า 65 กรัม 2. หัวกะทิ 1000 กรัม 3. น้ำตาลทราย 40 กรัม 4. เกลือป่น 1+1/4 ชช. <p>** 1 สูตร = 73 ชิ้น</p> <p>วิธีทำ เตรียมตัวขนมตะโก้</p> <p>ผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล เกลือ และกะทิ ตั้งไฟอ่อน กวนไปเรื่อยจนส่วนผสมเริ่มเหนียว ระวังอย่าใช้ไฟแรง เพราะอาจทำให้ขนมไหม้ และมีกลิ่นติดขนมได้ เมื่อขนมเหนียวและเริ่มใส เล็กน้อย ให้ใส่เผือกนึ่งลงไป แล้วกวนต่อจน เหนียวได้ที่จึงปิดไฟ แล้วตักขนมลงถ้วย ใครมี</p> | | |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์ การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--------|---------------------------|---------|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | | <p>กระทงใบตอง หรือกระทงใบเตยสามารถใช้ได้ เลย ถ้าไม่มีใช้ถ้วยแก้วได้</p> <p>เตรียมหน้าขนมตะโก้</p> <p>ผสมกะทิ แป้งข้าวโพด แป้งข้าวเจ้า เกลือ และน้ำตาล กวนที่ไฟอ่อน จนส่วนผสมเหนียว สังเกตได้จากใช้ตะกร้อมือที่ใช้กวนส่วนผสม ลากตะกร้อมือผ่านส่วนผสมแล้วสังเกตว่าเห็นกัน กระทะหรือไม่ ถ้าส่วนผสมเหนียวพอ จะ สามารถเห็นกันกระทะได้ ถ้าลากผ่านแล้วยัง มองไม่เห็นให้กวนต่อ</p> <p>จัดเสิร์ฟ</p> <p>ตัดส่วนของหน้าขนมลงตัวขนม แนะนำว่า ควรให้หน้าขนมอุ่นตลอดเวลา ถ้าปล่อยให้เย็น เวลาหยอดหน้าขนมจะไม่เรียบ อาจใช้ฝือกนึ่ง สองสามชิ้นตักแต่งได้</p> <p>6) การทำขนมถ้วยฟู</p>  <p>ส่วนผสม ขนมถ้วยฟู</p> <ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลินึ่งสุก 160 กรัม • น้ำเปล่า 670 กรัม • กลิ่นมะลิ 1 ช้อนชา • แป้งข้าวเจ้า 420 กรัม • น้ำตาลทราย 340 กรัม • ยีสต์ 1 ช้อนชา • ผงฟู 4 ช้อนชา • สีผสมอาหารตามชอบ | 30 นาที | 4 ชม. |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์ การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-----------------------------------|---|---|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | | <p>วิธีทำขนมถ้วยฟู</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใส่ข้าวสุกลงในเครื่องปั่น เติมน้ำเล็กน้อย ปั่นจนละเอียด พักไว้ 2. ผสมน้ำเปล่ากับกลีมนะลิ เตรียมไว้ หรือใช้น้ำลอยดอกมะลิก็ได้ 3. ใส่แป้งลงในอ่างผสม ตามด้วยน้ำตาลทราย ผงฟู และยีสต์ ใส่ข้าวที่ปั่นแล้วลงไป นวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ระหว่างนวดก็ค่อย ๆ ทอยเติมน้ำลงไปจนหมด 4. แบ่งส่วนผสมแป้งใส่สี่ผสมอาหารตามชอบ คลุมด้วยพลาสติกถนอมอาหาร พักไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมงหรือจนขึ้นฟู พอพักจนครบเวลาแล้วค่อยคนส่วนผสมให้เข้ากัน 5. ตั้งน้ำในลังถึง ตั้งไฟรอไว้ วางเรียงถ้วยตะไล หยอดแป้งลงไปถ้วย เสริ้งแล้ว พอน้ำเดือดนำไปนึ่งด้วยไฟแรงประมาณ 20 นาที พอสุกนำออกมาวางพักจนเย็นแล้วค่อยนำออกจากพิมพ์ | | |
| | 7.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | <p>1.เพื่อให้ผู้เรียนมีการบริหารจัดการในการทำงานจักสานไม้ไผ่ ได้ถูกต้อง</p> <p>2.เพื่อให้ผู้เรียนมีการจัดการบริหารการตลาดของแหล่งจำหน่ายได้ในการทำฐานข้อมูล</p> | <p>1.การบริหารจัดการในการทำงานจักสานไม้ไผ่ ได้ถูกต้อง</p> <p>2.การจัดการบริหารการตลาดของแหล่งจำหน่ายได้ในการทำฐานข้อมูล</p> | <p>1.วิทยากรอธิบายสาระความรู้ในการปฏิบัติจริง</p> <p>2.วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายการตลาดและฐานข้อมูล</p> <p>3.วิทยากรบอกแหล่งจำหน่ายวัสดุพร้อมอธิบาย</p> <p>4.อธิบายรูปแบบต่าง ๆ ได้</p> | 30 นาที | |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์ การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|------------|--------|---|--|-------------------------|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | 3.เพื่อสำรวจ และศึกษา แหล่งวัสดุ จัดทำให้ผู้เรียน 4.เพื่อกำหนด ควบคุม คุณภาพให้มี คุณภาพคงเดิม | 3.สำรวจและ ศึกษาแหล่ง วัสดุจัดทำให้ ผู้เรียน 4.การกำหนด ควบคุม คุณภาพให้มี คุณภาพคงเดิม | | | |
| รวม | | | | | 6 | 24 |

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อออนไลน์ (youtube, Face book)
2. รูปภาพ / ตัวอย่าง / สภาพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม -