

หลักสูตร การทำขนมไทย ขนมชั้นแพนซี สังขยาใบเตย จำนวน 10 ชั่วโมง รหัสหลักสูตร 60

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง

ความเป็นมาของหลักสูตร

จากนโยบายจุดเน้น ของสำนักงาน กศน. ยุทธศาสตร์ที่ 4 ขยายโอกาสในการเข้าถึงบริการการศึกษาและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง และตลอดชีวิต ข้อ 4.5 จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ประชาชนทุกช่วงทุกวัย “กศน. เพื่อประชาชน เช่น จัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชน ให้สอดคล้องกับความต้องการ เพื่อต้องการให้ประชาชนมีอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ขนมไทย เป็นขนมประจำชาติของประเทศไทย ที่มีความแตกต่างจากอาหารประเทศ เพราะในปัจจุบัน มีขนมเบเกอรี่ แบบใหม่ๆ นำรับประทาน เป็นวัฒนธรรมของชาวตะวันตกได้เข้ามาในประเทศไทย มากขึ้น ทำให้มีผลกระทบมากมาย ทำให้ขนมไทยของเราหายจากตลาด ไม่ค่อยได้รับความนิยมจากตลาดมากนัก ดังนั้นเราจึงควรอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย วิถีไทยในการทำขนมไทยให้อยู่คู่กับสังคมไทย ขนมไทยเป็นอาหารที่อยู่คู่กับคนไทยมาตั้งแต่โบราณและยังเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่รู้จักกันดี ซึ่งเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืนพิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน และความสวยงาม กลิ่นหอม ขนมไทยยังมีประโยชน์และสามารถใช้เป็นองค์ประกอบในพิธีมงคล ขนมไทยให้เป็นที่รู้จัก และรักษาเอกลักษณ์ในด้านการรับประทานของไทยตั้งแต่สมัยโบราณไว้สืบต่อไป

สกร.อำเภอศรีสำโรง จึงได้เห็นความสำคัญ และเป็นการอนุรักษ์สืบสาน ในการทำขนมไทยที่เป็นเอกลักษณ์ วัฒนธรรมวิถีไทย จึงอยากรักษาความเป็นไทย จึงได้จัดการทำขนมไทย เพื่อเป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์วัฒนธรรม การทำขนมให้อยู่คู่กับวิถีชีวิตความเป็นไทย และเป็นทางเลือกหนึ่งของการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างอาชีพอิสระ สร้างรายได้ และสามารถขายขนมไทยออกสู่ตลาดเพื่อตอบสนองความต้องการของคนในชุมชน สร้างรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำขนมไทย ขนมชั้นแพนซี สังขยาใบเตย
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับ นำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

-ประชาชนในเขตอำเภอศรีสำโรง

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้น เรื่องการทำขนมชั้นแพนชี	1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการทำขนมชั้นแพนชี	1.ความสำคัญของการทำขนมชั้นแพนชี 2.ความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาทำขนมชั้นแพนชี 3.วัสดุอุปกรณ์ที่เลือกใช้ในทำขนมชั้นแพนชี	วิทยากรให้ความรู้เรื่องของการการทำขนมชั้นแพนชี วัสดุ อุปกรณ์วิธีการทำการดูแลรักษา อุปกรณ์เลือกวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสม และการประยุกต์ใช้อุปกรณ์ที่มี วัสดุอุปกรณ์ 1.แป้งข้าวเจ้า 2 กิโลกรัม 2.น้ำตาล 2 กิโลกรัม 3.แป้งมันสำปะหลัง 2 กิโลกรัม 4.กะทิ 2 กิโลกรัม 5.แป้งมันสำปะหลัง 3.5 ก.ก. 6.แป้งท้าวยายม่อม 3.5 ก.ก. 7.น้ำใบเตย 8.น้ำดอกมะลิ 7.สีผสมอาหาร 9.พิมพ์รูปร่างต่าง ๆ	10 นาที	-
2. การทำทำขนมชั้นแพนชี	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจและสามารถทำขนมชั้นแพนชี	2.ขั้นตอนและวิธีการทำขนมชั้นแพนชี	วิธีการทำขนมชั้นแพนชี 1.ใส่น้ำตาลทรายและกะทิลงในหม้อ คนผสมให้เข้ากันแล้วนำขึ้นตั้งไฟปานกลาง จนน้ำตาลทรายละลาย (ไม่ต้องรอให้เดือด) ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็น 2.นึ่งพิมพ์ในชุดหนึ่งที่มีน้ำเดือด เตรียมไว้ 3.ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกัน ค่อย ๆ เทส่วนผสม น้ำกะทิลงไป ใช้มีอนวดแบ่งให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว นวด จนแป้งไม่จับตัวเป็นก้อน จากนั้นนำไปกรองด้วยตะแกรง 4. แบ่งแป้งเป็น 2 ถ้วย โดยถ้วยที่ 1 ผสมกับน้ำใบเตย และถ้วยที่ 2 ผสมกับน้ำมะลิ คนผสมให้เข้ากัน เตรียมไว้(ถ้าต้องการให้หลายสีก็สามารถแบ่งแป้งเพื่อผสมสีได้ตามใจชอบ) 5.ทำชั้นที่ 1 โดยเทส่วนผสมสีขาว (ส่วนผสมทุกชั้นประมาณ 1/3 ถ้วย) ลงในพิมพ์ ปิดฝา นึ่ง	20 นาที	4 ชม. 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ประมาณ 5 นาที เปิดฝา เทส่วนผสมสีเขียวลงไป ปิดฝา หนึ่งประมาณ 5 นาที ทำซ้ำเช่นเดิม สลับ ชั้นกันจนหมดแป้ง จะได้ประมาณ 9-10 ชั้น โดย ชั้นสุดท้าย ให้นำประมาณ 7 นาที ยกออกจาก ชุดนี้ วางพักทิ้งไว้จนเย็นสนิท 6.แกะออกจากพิมพ์ก็สามารถรับประทานได้		
1. ความรู้เบื้องต้น เรื่องของการทำสังขยาใบเตย	1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการทำสังขยาใบเตย	1.เรื่องของการทำขนมปังสังขยาใบเตย 2.ความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาทำขนมปังสังขยาใบเตย 3.วัสดุอุปกรณ์ที่เลือกใช้ใน ทำขนมปังสังขยาใบเตย	วิทยากรให้ความรู้เรื่องของการทำสังขยา วัสดุ อุปกรณ์วิธีการทำการดูแลรักษา อุปกรณ์เลือก วัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการทำสังขยา ดังนี้ 1.นมสด 3 ครอบ 2.นมข้นหวาน 3 ครอบ 3.ขนมปัง 2 แพ็ค 4.น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม 5.แป้งข้าวโพด 1 ถู 6.ไข่ไก่ 20 ฟอง 5.น้ำใบเตย 6.สีผสมอาหาร 7.เกลือ	20 นาที	
2. การทำสังขยา	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจและสามารถทำสังขยาได้	2.ขั้นตอนและวิธีการทำสังขยา	ขั้นตอน/วิธีการทำสังขยาใบเตย 1. น้ำใบเตย 1 ถ้วย 2. นมสด 1 ½ ถ้วย 3. น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย 4. นมข้นหวาน ¼ ถ้วย 5. เกลือ ½ ช้อนชา 6. แป้งข้าวโพด ¼ ถ้วย 7. ไข่ไก่ 2 ฟอง 8. นมข้นจืด วิธีการขั้นตอน นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง รอจนร้อน และนำขนมปังลงไปปิ้งจนเหลืองกรอบ เทนมสดลงในหม้อ ตามด้วยน้ำใบเตย น้ำตาลทราย นมข้นหวาน เกลือ แป้งข้าวโพด และไข่ไก่ คนให้เข้ากัน จากนั้นเปิดไฟปานกลาง คนไป	4 ชม. 30 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			เรื่อย ๆ จนหนืด - ตักใส่ถ้วย และราดนมข้นจืดลงไป นำขนมปังปิ้งที่เตรียมไว้เรียงบนจาน เสิร์ฟพร้อม สังขยาใบเตย พร้อมกินจ้ำ		
3. สรุปลผลการอบรม ประเมิน ความพึง พอใจ ของผู้เข้า รับการ อบรม	-เพื่อประเมินผล การอบรม และเพื่อการแก้ไข พัฒนาให้ดีขึ้นใน โอกาสต่อไป	-สรุปลผลการ อบรม -แบบประเมิน ความพึงพอใจ	1.สรุปแนวคิดของผู้เข้ารับการอบรม/ ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป 2. ผู้เข้ารับการอบรมตอบแบบประเมินความพึง พอใจ	10 นาที	
รวม				1 ชม.	9 ชม.

สื่อการเรียนรู้

- วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก
- สื่อออนไลน์ (ยูทูบ)

การวัดประเมินผล

- สังเกตจากการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
- สังเกตจากชิ้นงาน ผลงาน
- แบบทดสอบ/แบบประเมินออนไลน์

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เกณฑ์การจบหลักสูตร

จะต้องได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60