

## หลักสูตร ขนมหัศจรรย์ ขนมหัศจรรย์ ขนมหัศจรรย์ จำนวน 10 ชั่วโมง

รหัสหลักสูตร 60

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้เวทีโลก”ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง และเพื่อการมีงานทำอย่างสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาล/ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ไทย

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ใน 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ รวมถึงกลุ่มจัดการและการบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ โดยมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่าง มีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

ขนมหัศจรรย์ เป็นช่องทางการขยายอาชีพในชุมชน ซึ่งประชาชนในพื้นที่ส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรมซึ่งบางช่วงมีเวลาว่างหลังจากการทำงาน ทำให้ประชาชนสามารถพัฒนาตนเองเข้าสู่การหารายได้เสริม โดยการรวมกลุ่มประชาชนในพื้นที่เพื่อเรียนรู้วิธีการทำขนมหัศจรรย์ เบื้องต้นและสามารถต่อยอดในรูปแบบที่หลากหลายได้

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับขนมหัศจรรย์
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับ

ตนเองและครอบครัว

**กลุ่มเป้าหมาย**

- ประชาชนอำเภอศรีสำโรง

- ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	วิทยากรให้ความรู้ เบื้องต้นเรื่องขนม ไทยโบราณ	1.1 บอกความ สำคัญของการ ประกอบอาชีพ การทำ ขนมไทย โบราณ 1.2 บอกความ เป็นไปได้ในอาชีพ การทำขนมไทย โบราณ ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษาทุน และตรวจสอบได้ 1.3 บอกทิศทาง การประกอบ อาชีพ การทำ ขนมไทยโบราณ ได้	1. วิทยากรให้ ความรู้เรื่อง ความสำคัญของ การประกอบ อาชีพการทำ ขนมไทยโบราณ 2. วิทยากรให้ ความรู้ อธิบาย วัสดุ อุปกรณ์ การทำขนมไทย โบราณ 3. วิทยากรให้ ความรู้ในการ ใช้และเก็บรักษา อุปกรณ์อย่างถูก วิธีและปลอดภัย	1. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำขนมไทยโบราณ 2. วิทยากรให้ความรู้ บอก ความเป็นไปได้ในอาชีพ การ ทำขนมไทยโบราณ ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้ 3. วิทยากรให้ความรู้ ในการ ใช้และเก็บรักษาอุปกรณ์ อย่างถูกวิธีและปลอดภัย ช่องทางการตลาด การบรรจุ ภัณฑ์	1 ชั่วโมง 30 นาที	
2	การฝึกทักษะ การ ประกอบอาชีพ ขนมไทยโบราณ -ขนมถ้วยฟู -ขนมเปียกปูน	1.ประวัติความ เป็นมาขนมแต่ละ ชนิด 2. อุปกรณ์ในการ ทำขนมถ้วยฟู, ขนมเปียกปูน	1. ประวัติความ เป็นมาขนมแต่ ละชนิด 2. อุปกรณ์ใน การทำขนมไทย ขนมถ้วยฟู,ขนม เปียกปูน 2.1 วิทยากรให้ ผู้ศึกษาขั้นตอน ในเอกสารการ	2.1 จัดให้ผู้ศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับขนมถ้วยฟู/ขนม เปียกปูน 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำขนมไทย โบราณได้แก่ ขนมถ้วยฟู/ ขนมเปียกปูน <b>วัตถุดิบมีดังนี้</b> ส่วนผสม ขนมถ้วยฟู 1. แป้งข้าวเจ้า 420 กรัม		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ทำขนมไทย โบราณ ขนม ถ้วยฟู ,ขนม เปียกปูน และ ชั้นตอนต่างๆ</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียน ศึกษาอุปกรณ์ใน การทำขนมไทย โบราณ ขนม ถ้วยฟู ,ขนม เปียกปูน</p>	<p>2. น้ำตาลทรายขาว 340 กรัม</p> <p>3. ผงฟู 4 ช้อนชา</p> <p>4. ยีสต์ 1 ช้อนชา</p> <p>5. ข้าวสุก 80 กรัม</p> <p>6. น า 335 ml</p> <p>7. กลิ่นมะลิ ½ ช้อนชา</p> <p>8. สีผสมอาหาร</p> <p>9. น้ำเปล่า 670 กรัม</p> <p><b>วิธีการทำขนมถ้วยฟู</b></p> <p>1. ผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล ทรายขาว ผงฟู และยีสต์เข้า ด้วยกัน</p> <p>2. จากนั้นนำข้าวสุกไปปั่นกับ น้ำ จนละเอียดแล้วจึงนำมา ผสมกับแป้งข้อที่ 1 คั้นให้ ส่วนผสมเข้า กัน แล้วใส่กลิ่น มะลิ พักแป้งทิ้งไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง แล้วจึงแบ่งใส่สี ตามชอบ</p> <p>3. นำถ้วยตะไลไปนึ่ง 5 นาที แล้วจึงนำแป้งที่แบ่งผสมสีไว้ มาหยอดใส่ถ้วย นึ่งด้วยไฟ แรง 20 นาที พอตัวขนมสุก แล้ว ยกลงพักไว้ให้เย็นสนิท แล้วจึงแกะออกจากถ้วย ตะไล เป็นอันเสร็จ</p> <p>2. ขนมเปียกปูน</p> <p>ส่วนผสม ขนมเปียกปูน</p> <p><b>ส่วนผสม</b></p> <p>1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง</p> <p>2. แป้งมัน 1/4 ถ้วยตวง</p> <p>3. น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วยตวง</p>		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>4. น้ำตาลปี๊บ 120 กรัม</p> <p>5. เกลือ 1 ชช.</p> <p>6. น้ำปูนใส 1 ถ้วยตวง</p> <p>7. น้ำใบเตย 2 ถ้วยตวง</p> <p><b>ส่วนผสม (กะทิราดหน้า ขนม)</b></p> <p>1. แป้งข้าวเจ้า 65 กรัม</p> <p>2. หัวกะทิ 1000 กรัม</p> <p>3. น้ำตาลทราย 40 กรัม</p> <p>4. เกลือป่น 1+1/4 ชช.</p> <p>5. งาขาวคั่ว</p> <p><u>วิธีการทำตัวขนม</u></p> <p>1. นำแป้งทั้ง 2 เทผสมลงใน อ่างผสม แล้วค่อยๆ เทน้ำปูน ใส ใสลงไปให้พอนวดแป้งได้ นวดแป้ง ประมาณ 10-15 นาที จากนั้นใส่น้ำตาลปี๊บ ลง ไปนวดกับแป้ง และใส่น้ำตาล ทรายขาว ต่อด้วยน้ำปูนใสที่ เหลือ เติมเกลือ ลงไป คนให้ น้ำตาลละลาย ใส่น้ำใบเตยลง ไปคนให้เข้ากัน นำไปกรอง ด้วยกระชอนตาถี่ๆ หรือผ้า ขาวบาง 2.จากนั้นนำ ส่วนผสมใส่ลงในกระทะ ตั้ง ไฟกวน ด้วยไฟกลางค่อน อ่อน จนส่วนผสมเริ่มจับตัว เป็น ก้อนให้ลดไฟลง กวนต่อ จนแป้งข้นและเหนียว แป้ง เหลวเนื้อเนียนๆ กวนต่อจน เป็นเงา จะหนืดขึ้น แสดง ว่า ถึงจุดที่เซตตัวได้ ปิดไฟแล้ว กวนต่อให้คลายร้อน พออุ่นๆ</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ตัดใส่ถ้วยหรือภาชนะ ที่ ต้องการใส่ รอให้เย็น 3.ทำกะทิราดหน้าขนมเปียก ปูน นำส่วนผสมทุกอย่างผสม เข้าด้วยกัน กรองด้วย กระชอนตาถี่ หรือผ้าขาวบาง แล้วนำตั้งไฟ กวนด้วยไฟ กลาง จนเริ่มมีลักษณะชั้น ลดไฟอ่อนกวนจนแห้งสุก ยก ลงตัดใส่ ถุงบีบ สำหรับ บีบ แต่งหน้าขนม		
3	สรุปผลการอบรม/ ประเมินความพึง พอใจของผู้เข้ารับ การอบรม	1. เพื่อ ประเมินผลการ อบรม และเพื่อการแก้ไข พัฒนาให้ ดีขึ้นในโอกาส ต่อไป	1. สรุปผลการ อบรม 2. แบบประเมิน ความพึงพอใจ	1. สรุปแนวคิดของผู้เข้ารับ การอบรม/ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับการจัดกลุ่มอาชีพ ครั้งต่อไป 2. ผู้เข้ารับการอบรมตอบ แบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	
<b>รวม</b>					<b>2 ชม.</b>	<b>8 ชม.</b>

## สื่อการเรียนรู้

วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม -