

**หลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมถ้วยฟู ขนมเค้กกล้วยหอม) จำนวน ๑๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีษะนาลัย**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้เวทีโลก”ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่ม ศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง และเพื่อการมีงานทำอย่าง สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปวัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาล/ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและ บริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ไทย

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความ ยึดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ รวมถึงกลุ่มจัดการและการบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้ สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ โดยมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่าง มีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง ขนมไทย เป็นช่องทางการขยายอาชีพในชุมชน ซึ่งประชาชนในพื้นที่ส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรมซึ่ง บางช่วงมีเวลาว่างหลังจากการทำงาน ทำให้ประชาชนสามารถพัฒนาตนเองเข้าสู่การหารายได้เสริมโดยการรวมกลุ่ม ประชาชนในพื้นที่เพื่อเรียนรู้วิธีการทำขนมไทย เบื้องต้นและสามารถต่อยอดในรูปแบบที่หลากหลายได้

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับขนมไทย
๒. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับ

ตนเองและครอบครัว

**กลุ่มเป้าหมาย**

- ประชาชนอำเภอศรีษะนาลัย

**แบบ กศ.ตน. ๑๕ หลักสูตร**

- ระยะเวลา จำนวน ๑๖ ชั่วโมง
- ทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเรื่องการทำขนมไทย	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำ ขนมไทย ๑.๒ บอกความ เป็นไปได้ในอาชีพ การทำขนมไทย ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษาทุน และตรวจสอบได้ ๑.๓ บอกทิศทาง การประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย ได้	๑. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ความสำคัญของ การประกอบ อาชีพ การทำขนมไทย ๒. วิทยากรให้ความรู้ อธิบาย วัสดุ อุปกรณ์ การทำขนมไทย ๓. วิทยากรให้ความรู้ ในการ ใช้ และเก็บรักษา อุปกรณ์อย่างถูกวิธีและปลอดภัย	๑. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย ๒. วิทยากรให้ความรู้บอกความเป็นไปได้ในอาชีพ การทำขนมไทย ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้ ๓. วิทยากรให้ความรู้ ในการ ใช้และเก็บรักษาอุปกรณ์ อย่างถูกวิธีและปลอดภัย ช่องทางการตลาด การบรรจุ ภัณฑ์	๒	
๒	การฝึกทักษะ การประกอบอาชีพ ขนมไทยโบราณ -ขนมถ้วยฟู -ขนมเค้กกล้วยหอม	๑.ประวัติความเป็นมาขนมแต่ละชนิด ๒. อุปกรณ์ในการ ทำขนมถ้วยฟู, ขนมเค้กกล้วยหอม	๑. ประวัติความเป็นมาขนมแต่ละ ชนิด ๒. อุปกรณ์ในการ ทำขนมถ้วยฟู,ขนมเค้กกล้วยหอม ๒.๑ วิทยากรให้ ผู้ศึกษาขั้นตอน ในเอกสารการทำขนมไทย ขนมถ้วยฟู,ขนมเค้กกล้วยหอมและ ขั้นตอนต่างๆ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียน ศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมไทย ขนม ถ้วยฟู ,ขนม	๒.๑ จัดให้ผู้ศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับขนมถ้วยฟู/ขนมเค้กกล้วยหอม ๒.๒ จัดให้ผู้เรียน ศึกษา อุปกรณ์ในการทำขนมไทย ได้แก่ ขนมถ้วยฟู/ ขนมเค้กกล้วยหอม วัตถุดิบมีดังนี้ ส่วนผสม ขนมถ้วยฟู ๑. แป้งข้าวเจ้า ๔๒๐ กรัม ๒. น้ำตาลทรายขาว ๓๔๐ กรัม ๓. ผงฟู ๔ ช้อนชา ๔. ยีสต์ ๑ ช้อนชา ๕. ข้าวสุก ๘๐ กรัม	๒	๕



			<p>เค็กกล้วยหอม</p> <p>๖. น้ำ ๓๓๕ ml</p> <p>๗. กลิ่นมะลิ ½ ช้อน ชา</p> <p>๘. สีผสมอาหาร</p> <p>๙. น้ำเปล่า ๖๗๐ กรัม วิธีการทำขนม กล้วยฟู</p> <p>๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล ทRAYขาว ผง ฟู และยีสต์เข้า ด้วยกัน</p> <p>๒. จากนั้นนำข้าวสุก ไปปั่นกับ น้ำ จน ละเอียดแล้วจึงนำมา ผสมกับแป้งข้อที่ ๓ คนให้ส่วนผสมเข้า กัน แล้วใส่กลิ่น มะลิ พักแป้งทิ้งไว้</p> <p>ประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง แล้วจึงแบ่งใส่ สี ตามชอบ</p> <p>๔. นำกล้วยตะไลไปนึ่ง ๕ นาที แล้วจึงนำ แป้งที่แบ่งผสมสีไว้ มาหยอดใส่กล้วย นึ่ง ด้วยไฟ แรง ๒๐ นาที พอตัวขนมสุก แล้ว ยกลงพักไว้ให้เย็น สนิท แล้วจึงแกะออก จากกล้วย ตะไล เป็น อันเสร็จ</p> <p>๒. ขนมเค็กกล้วย หอม</p> <p>๑. ศึกษาเอกสารใบ ความรู้</p> <p>๒. วิทยากร/ภูมิปัญญา ให้ความรู้ภาคทฤษฎี</p> <p>๓. เตรียมวัสดุ</p>		
--	--	--	---	--	--

				อุปกรณ์ วัสดุ - แป้งเค้กหรือแป้ง สาลี ๒๐๐ กรัม - เบกกิ้งโซดา ๑ ช้อน โຕ้ะ - ผงฟู ๑ ช้อนโຕ้ะ - ไข่ไก่ ๒ ฟอง - น้ำมันพืช ๒ ช้อนโຕ้ะ - เนย ๘๐ กรัม - น้ํามะนาว ๑ ช้อนโຕ้ะ - กลิ่นวนิลา ๑ ช้อนชา - กลัวยหอมสุก ๔ ลูก - เกลือ ๑/๒ ช้อนชา - น้ํตาลทราย ๑๐๐ กรัม - นมจืด ๒๕๐ กรัม		๕
๓	สรุปผลการอบรม/ ประเมินความพึงพอใจ ของผู้เข้ารับ การอบรม	๑. เพื่อ ประเมินผล การอบรม และเพื่อ การแก้ไข พัฒนาให้ ดีขึ้นในโอกาส ต่อไป	๑. สรุปผลการ อบรม ๒. แบบประเมิน ความพึงพอใจ	๑. สรุปแนวคิดของผู้ เข้ารับ การอบรม/ ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับการจัดกลุ่ม อาชีพ ครั้งต่อไป ๒. ผู้เข้ารับการอบรม ตอบ แบบประเมิน ความพึงพอใจ	๒	

### สื่อการเรียนรู้


วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก


การวัดผลประเมินผล

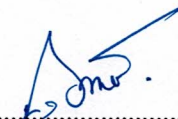
๑. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
๒. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
๓. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

จะต้องได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐  
หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม -

ลงชื่อ..........ผู้เสนอ  
(นางสมหมาย ยงญาติ)  
ครู กศน.ตำบลบ้านแก่ง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบ  
(นางอำพร ไคร้บุญโต)  
ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน  
ปฏิบัติหน้าที่เจ้าหน้าที่การศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ  
(นายฤทธิชัย สุริยัน)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีสะเกษ