

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 16 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้าน พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีษะนาถ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้เวทีโลกตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและเพื่อการมีงานทำอย่างสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้รวมทั้งการอนุรักษ์ฟื้นฟูและพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษาและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาล/ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะด้านวรรณกรรม/หนังสือด้านสินค้าและ บริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะและประวัติศาสตร์ไทย

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่าต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ใน 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ รวมถึงกลุ่มจัดการและการบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ โดยมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง ขนมไทยเป็นช่องทางการขยายอาชีพในชุมชนซึ่งประชาชนในพื้นที่ส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรมซึ่งบางช่วงมีเวลาว่างหลังจากการทำงาน ทำให้ประชาชนสามารถพัฒนาตนเองเข้าสู่การหารายได้เสริมโดยการรวมกลุ่ม ประชาชนในพื้นที่เพื่อเรียนรู้วิธีการทำขนมไทย เบื้องต้นและสามารถต่อยอดในรูปแบบที่หลากหลายได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับขนมไทย
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับ

ตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนอำเภอศรีษะนาถ

ระยะเวลา

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 16 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	วิทยาการให้ความรู้เบื้องต้นเรื่องการทำขนมไทย	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำ ขนมไทย 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพ การทำขนมไทย ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษาทุน และตรวจสอบได้ 1.3 บอกทิศทาง การประกอบ อาชีพ การทำ ขนมไทย ได้	1. วิทยาการให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบ อาชีพ การทำ ขนมไทย 2. วิทยาการให้ความรู้ อธิบาย วัสดุ อุปกรณ์ การทำขนมไทย 3. วิทยาการให้ความรู้ ในการ ใช้ และเก็บรักษา อุปกรณ์อย่างถูกวิธีและปลอดภัย	1. วิทยาการให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย 2. วิทยาการให้ความรู้ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพ การทำขนมไทย ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้ 3. วิทยาการให้ความรู้ ในการ ใช้และเก็บรักษาอุปกรณ์ อย่างถูกวิธีและปลอดภัย ช่องทางการตลาด การบรรจุภัณฑ์	2	
2	การฝึกทักษะ การประกอบอาชีพ ขนมไทย -ขนมสอดไส้ -ขนมถั่วแปบ -ข้าวต้มมัด	1.ประวัติความเป็นมาขนมแต่ละชนิด 2. อุปกรณ์ในการทำขนมสอดไส้ ขนมถั่วแปบและข้าวต้มมัด	1. ประวัติความเป็นมาขนมแต่ละชนิด 2. อุปกรณ์ในการทำขนมไทย ขนมสอดไส้ ขนมถั่วแปบและข้าวต้มมัด 2.1 วิทยาการให้ ผู้ศึกษาขั้นตอน ในเอกสารการทำขนมไทย ขนมสอดไส้ ขนมถั่วแปบและข้าวต้มมัด ขั้นตอนต่างๆ	1. วิทยาการสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมสอดไส้ ดังนี้ การทำไส้ขนม 1. ตั้งกระทะทองเหลืองบนเตาแก๊สโดยใช้ไฟปานกลางใส่น้ำตาล ปิบ 600 กรัม ลงไปในกระทะตามด้วย แะแซ 6 ช้อนโต๊ะ เกลือ 1/2 ช้อนชาและน้ำมะพร้าว 1 ถ้วยตวงคนเข้ากัน เคี่ยวจนสีเข้มและน้ำมะพร้าวเริ่มงวด 2. เมื่อน้ำเริ่มงวดแล้วให้ใส่มะพร้าวขูด 500 กรัมลงไปคนให้เข้ากันและผัดให้ไส้แห้งจากนั้น ยกออกจากเตาพักให้เย็นแล้วปั้น	2	5

			2.2 จัดให้ผู้เรียน ศึกษาอุปกรณ์ใน การทำขนมไทย ขนมสอดไส้ ขนมถั่ว แปบและข้าวต้ม หมัด	ให้ใส่เป็นก้อนกลมๆแล้วพักไว้ เตรียมนำแป้งมาห่อ การทำแป้ง 1. นำแป้งข้าวเหนียว 500 กรัม มาใส่ลงในชามผสมตามด้วยการ ใส่น้ำใบเตย 500 มิลลิลิตร ลง ไปในแป้งนวดให้เข้ากันดีแล้วนำ แป้งมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ จากนั้น แบ่งแป้งให้แบนแล้วนำ ไส้ที่ปั้นพักไว้มาห่อคึงให้เป็น ก้อนกลมๆแล้วพักไว้ก่อนนำมา ราดกะทะ การทำหน้าขนม 1. ตั้งกระทะทองเหลืองบน เตาแก๊สโดยใช้ไฟปานกลาง ใส่แป้งข้าวเจ้า 300 กรัม แป้งมัน 40 กรัม และแป้ง ข้าวเหนียว 20 กรัม ลงใน กระทะ ตามด้วยน้ำตาลทราย 120 กรัม เกลือ 15 กรัม กะทิ 1,000 มิลลิลิตรและน้ำมันพร้าว 1,000 มิลลิลิตรคนให้แป้งละลาย เมื่อแป้งละลายแล้ว ใส่กะทิ ลงไปคนให้เข้ากันจนกะทิ เซตตัว แล้วให้ยกลงจากเตาเพื่อ นำไปห่อ ห่อ + นึ่ง 1. นำใบตองมาห่อซ้อนกัน สองชั้น จากนั้นวางแป้งที่ปั้นไว้ ลงไปตาม ด้วยการตักกะทิลาด ลงบนแป้ง จากนั้นพับใบตอง มาห่อ แล้วใช้ ใบเตยมาห่ออี กรอบ ใช้ไม้กลัด ใบตองก่อนนำ	
--	--	--	---	---	--

				ขนมป๊อปปิ้ง 2. นึ่งขนมเป็นเวลา 15 – 20 นาที จากนั้นยกลงจากลังถึงนำไปจัดเสิร์ฟได้การทำไส้ขนมถั่วแปบ -ล้างถั่วเขียวซีกให้สะอาดและนำไป นึ่งให้สุก เมื่อถั่วสุกแล้ว ยกลงพักไว้ให้เย็น -ตำถั่วเขียวซีกให้ละเอียด ผสมส่วนผสมและนำไปผัดอีกครั้ง -ปั้นไส้ขนมให้เป็นกลมๆ และวางไว้ -เตรียมน้ำตาลทราย งามา ผสม คลุกเคล้ากันเพื่อโรยหน้าขนมถั่วแปบการทำตัวขนมถั่วแปบ -ผสมแป้งข้าวเหนียวกับน้ำเปล่า นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน -นำแป้งที่เตรียมไว้ห่อไส้ขนมทีละลูก -เมื่อปั้นเสร็จพักไว้สักครู่ ต้มขนม -นำหม้อต้มน้ำให้เดือด เมื่อน้ำเดือด แล้วให้ใส่ขนมที่ปั้นไว้ลงไปรอขนมลอยขึ้นมาค่อยๆ ตักขนมแช่ในน้ำ เย็นที่เตรียมไว้ -จากนั้นนำขนมที่ต้มสุกแล้ว คลุกเคล้ากับมะพร้าวขูดที่เตรียมไว้ -จัดเรียงขนมถั่วแปบใส่กล่องพลาสติกพร้อมโรยน้ำตาลลง		5
--	--	--	--	---	--	---

				การทำข้าวต้มมัด -แช่ข้าวเหนียว ประมาณ 50 นาที จากนั้นนำข้าวเหนียวไปผัดกับ กะทิ เติมเกลือป่น น้ำตาลทราย โดยตั้งไฟอ่อนๆ ผัดไปเรื่อยๆ จนข้าวเหนียวสุกได้ที่ -หั่นกล้วยน้ำว้าเป็นชิ้นเล็กๆ ตามยาวของกล้วย -เตรียมใบตองสำหรับห่อพร้อมดอก ที่มัด -นำใบตองมาวางในมือแล้วนำข้าว เหนียวที่ผัดสุกแล้วตักพอประมาณ แล้วกระจายตามยาวพอสวยงาม จากนั้นนำกล้วยน้ำว้าที่เตรียมไว้ใส่ตรงกลางแล้วห่อให้สวยงาม -นำข้าวต้มที่ห่อเสร็จแล้วนำมาประกบกันแล้วมัดด้วยดอก -เมื่อมัดข้าวต้มเสร็จแล้วจัดเรียงใส่ ลังถึงเพื่อนำไปนึ่งประมาณ 15 นาที		
3	สรุปผลการอบรม/ ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับ การอบรม	1. เพื่อ ประเมินผลการอบรม และเพื่อการแก้ไขพัฒนาให้ ดีขึ้นในโอกาสต่อไป	1. สรุปผลการ อบรม 2. แบบประเมิน ความพึงพอใจ	1. สรุปแนวคิดของผู้เข้ารับ การอบรม/ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับการจัดกลุ่มอาชีพ ครั้งต่อไป 2. ผู้เข้ารับการอบรมตอบ แบบประเมินความพึงพอใจ		2

สื่อการเรียนรู้

วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก

การวัดผลประเมินผล

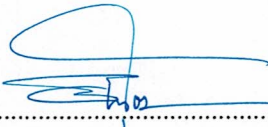
1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

จะต้องได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม -

ลงชื่อ..........ผู้เสนอ
(นายอลงกรณ์ น้อยคำ)
ครู กศน.ตำบลหนองอ้อ

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

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ
(นายฤทธิชัย สุรียัน)
ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีสะเกษ