

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาอนุกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ..... จังหวัดสงขลา



ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำขนมไทย เป็นอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ และเป็นขนมไทยที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตนับถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และสามารถพัฒนาฝีมือไปสู่อาชีพต่อไปได้

ศูนย์การศึกษาอนุกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ..... จึงได้เห็นความสำคัญ และความจำเป็นดังกล่าว เพื่อการพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมาย สำหรับผู้ที่สนใจ ควรศึกษาหาความรู้และฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ สามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย กลุ่มอาชีพ/สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทย สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือพัฒนางาน เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่าย

เป้าหมาย

๑. ผู้มีรายได้ลดลง/ผู้ว่างงาน
๒. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างหรือเสริมรายได้ในพื้นที่.....

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๑๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๓. บอกแหล่งเรียนรู้การทำขนมไทย ได้ ๔. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทย	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย เช่น การลงทุนการตลาด กระบวนการผลิตและความรู้ความสามารถ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพ ๑.๔ ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย,เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย เช่น การลงทุนการตลาด กระบวนการผลิตและความรู้ความสามารถ, เรื่องแหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ,เรื่องทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๒. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ใบความรู้ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากที่ได้เรียนรู้มา	๑	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมไทย</p> <p>๒. ผู้เรียนอธิบายเครื่องมือ เครื่องใช้ และวัสดุ อุปกรณ์ได้</p> <p>๓. ผู้เรียนสามารถเรียนรู้วัสดุ และการทำขนมไทย ได้</p> <p>๔. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบูรณาการตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการประกอบอาชีพเสริมเพิ่มรายได้</p>	<p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๑ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมไทย</p> <p>๒.๒ ประโยชน์ ความสำคัญ การทำขนมไทย</p> <p>๒.๓ เครื่องมือ เครื่องใช้ และวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมไทย</p> <p>๒.๔ การทำขนมกล้วย มะพร้าวอ่อน,ขนมเผือก มะพร้าวอ่อน, ขนมฟักทองมะพร้าวอ่อน และการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.๕ การเชื่อมโยงแนวคิดปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงกับชีวิตประจำวันและการออกแบบบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายถึง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมไทย - ประโยชน์ ความสำคัญ และการทำขนมไทย - เครื่องมือ เครื่องใช้ และวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมไทย <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๓. วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิตการเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุ อุปกรณ์ การทำขนมกล้วยมะพร้าวอ่อน ,ขนมเผือกมะพร้าวอ่อน, ขนมฟักทองมะพร้าวอ่อน และการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๔. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำขนมกล้วย มะพร้าวอ่อน,ขนมเผือกมะพร้าวอ่อน, ขนมฟักทองมะพร้าวอ่อน และการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๕. วิทยากรประเมินผล การฝึกทักษะของผู้เรียน</p> <p>๖. วิทยากรประเมินผล การบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มรายได้</p>	๑	๑๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียน คิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายการ กระจายสินค้าได้ ๒. มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการบูรณาการ ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียงใน การประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการ อาชีพ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการ กระจายสินค้า ๑. การคิดต้นทุนการ ผลิต ๒. การกำหนดราคาขาย ๓. การส่งเสริมการขาย และการกระจายสินค้า ๔. การนำหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง มาใช้ในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยาการบรรยาย เรื่องการคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการ ขายการกระจายสินค้า ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็นและ ทดสอบหลังเรียน ๓. ครูฯศน.ตำบล วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันถอดบทเรียน หลักคิด ๓ หลักการ ๒ เงื่อนไข สู่ ๔ มิติ เรื่อง การทำขนมไทย	๑ ชม.	
รวมจำนวนชั่วโมง					๓ ชม.	๑๒ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียน
๒. อินเทอร์เน็ต
๓. แบบประเมินชิ้นงาน
๔. แบบทดสอบหลังเรียน
๕. ใบงาน

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตการณ์มีส่วนร่วม และประเมินความรู้เมื่อจบหลักสูตร
๒. ประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด

ใบความรู้ เรื่องการทำขนมไทย

วิธีทำ ขนมกล้วย แป้งน้อย เมนูทำขาย

ส่วนผสม ขนมกล้วย สูตรแป้งน้อย

- กล้วยน้ำว้าสุกงอม ๑๐ ผล (๖๐๐-๖๕๐ กรัม)
- แป้งข้าวเจ้า ๘๐ กรัม
- แป้งมัน ๔๐ กรัม
- แป้งท้าวยายม่อม ๑ ช้อนตวง
- หัวกะทิ ๒๖๐ กรัม
- น้ำตาลทราย ๑๓๐ กรัม (ชอบหวานเพิ่มเป็น๑๕๐ กรัม)
- เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น ๑/๒ ลูก
- กระทงใบตอง, กล้วยตาก

วิธีทำ ขนมกล้วย สูตรแป้งน้อย

๑. ปลอกกล้วย หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เตรียมไว้
๒. จากนั้นผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และแป้งท้าวยายม่อม
๓. ใส่หัวกะทิลงไปเล็กน้อย ให้พอตั้งแป้งให้เป็นก้อน นวดต่อไปเป็นเวลา ๕ นาที
๔. ใส่กล้วยลงไป ตามด้วยน้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ขยำให้เข้ากัน ให้กล้วยมีขนาดเล็กแต่ไม่ต้องละเอียด
๕. เติมน้ำกะทิที่เหลือลงไปทั้งหมด คนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
๖. ตั้งหม้อหนึ่ง หยอดขนมใส่กล้วยตาก โรยมะพร้าวทึนทึกกลิ้งไป
๗. นำไปนึ่งด้วยไฟกลาง ใช้เวลา ๒๐ นาที เป็นอันเสร็จ

วิธีทำ ขนมกล้วยมะพร้าวอ่อน เมนูทำขาย

ส่วนผสม ขนมกล้วยมะพร้าวอ่อน

- กล้วยน้ำว้าสุกงอม ๑๕ ผล (๙๐๐-๙๕๐ กรัม)
- แป้งข้าวเจ้า ๑๒๐ กรัม
- แป้งมัน ๖๐ กรัม
- แป้งท้าวยายม่อม ๒๐ กรัม
- หัวกะทิ ๓๕๐ กรัม
- น้ำตาลทราย ๒๐๐ กรัม
- เกลือป่น ๑ ช้อนชา
- เนื้อมะพร้าวอ่อน ๓๐๐ กรัม
- มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น ๑/๒ ลูก
- กระทงใบตอง, กล้วยตาก

วิธีทำ ขนมกล้วยมะพร้าวอ่อน

๑. นำกล้วยมาปอกเปลือกออก หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
๒. นวดแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และแป้งท้าวยายม่อม ตามด้วยเกลือป่น น้ำตาลทราย และหัวกะทิเล็กน้อย
๓. นวดให้เข้ากัน ใช้เวลา ๕ นาที เพื่อให้แป้งนุ่มขึ้น
๔. จากนั้นใส่กล้วยลงไป ขยำให้ละเอียด เติมน้ำกะทิที่เหลือลงไปทั้งหมด คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๕. ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไป คลุกเคล้าให้กันอีกครั้ง
๖. ต้มน้ำใส่ใบเตยลงไป เหยาะขนมกล้วยลงในถ้วยตะไล ใส่เนื้อกล้วย และมะพร้าวที่นึ่งที่ลงไปตกแต่งด้านบน
๗. นำไปนึ่งด้วยไฟกลาง เป็นเวลา ๓๐-๔๐ นาที เป็นอันเสร็จ

แบบทดสอบ
การทำขนมไทย

ชื่อ-สกุล.....

๑. จงบอกประโยชน์ของการทำขนมไทย

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

๒. วัตถุดิบหลักในการทำขนมเพื่อกะมะพร้าวอ่อนมีอะไรบ้าง

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

๓. คุณค่าทางอาหารของกะทิสดมีอะไรบ้าง

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

๔. จงบอกขั้นตอนการทำขนมกล้วยมะพร้าวอ่อนมาพอเข้าใจ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๕. จงบอกขั้นตอนการทำขนมฟักทองมะพร้าวอ่อนมาพอเข้าใจ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๖. จงบอกขั้นตอนการทำขนมบัวลอยมะพร้าวอ่อนมาพอเข้าใจ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๗. จงอธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

#####