

# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

วิชาการทำขนมไทย

หลักสูตรวิชาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย

## หนังสือรับรองหลักสูตร


ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้และวิธีการทำขนมไทยซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชนและการตลาด เพื่อสร้างโอกาสในการเรียนรู้ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากร ครู อาสา ฯ ครู กศน.ตำบล ครู ผู้สอนคนพิการ และเจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

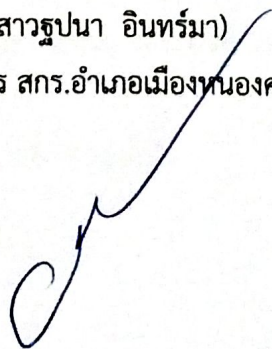
(นางสาวกนิษฐา ไชยอนงค์ศักดิ์)

ครู กศน.ตำบลกวนวัน

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุชณา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

## วิชาการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำขนมไทย

จำนวน 10 ชั่วโมง

### หลักสูตรวิชาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

#### ความสำคัญ

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิ้ม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด

"ขนมไทย" เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศไทยมานับพันปี ถือเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชาติซึ่งอยู่คู่กับสังคมไทยมาอย่างช้านาน ในสมัยก่อนคนไทยจะทำเฉพาะเวลามีงานเท่านั้น ไม่ว่าจะเป็นในงานเทศกาล งานประเพณี ศาสนา หรือ พิธีกรรมต่างๆ เพราะผูกพันกับประเพณีและวัฒนธรรมไทยเพื่อใช้ในงานประเพณีและงานมงคล ทั้งนี้ขนมในงานมงคลก็มักมีชื่ออันเป็นมงคลและมีความหมายไปในทางที่ดี

#### หลักการของสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำขนมไทย
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
3. มุ่งให้ผู้เรียนประกอบอาชีพได้จริงหลังจบหลักสูตร
4. ส่งเสริมผู้เรียนที่จบหลักสูตรสามารถนำความรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช 2551

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจ วิธีขั้นตอน การทำขนมไทย สามารถนำไปใช้ ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. เพื่อส่งเสริมให้อาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนกิจกรรมวิชาชีพระยะสั้นในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง

วิชาการทำขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทยและความต้องการของตลาด	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำขนมไทย	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษาความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ	2	-
2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2. มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำขนมไทย	2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ  - การเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย  <b>ฝอยทอง ส่วนผสม</b> 1. ไข่เป็ด 2. ไข่ไก่ 3. น้ำตาลทราย  <b>ทองหยิบ ทองหยอด</b>  ไข่เป็ด 30 ฟอง  น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม  น้ำสะอาด 1/2 ลิตร	2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการ สนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้		
3. ขั้นตอนการทำขนมไทย	3. มีความรู้และมีทักษะสามารถการทำขนมไทยและนำไปประกอบอาชีพได้	<b>วิธีทำ ฝอยทอง</b> 1. น้ำตาลทราย น้ำ ตั้งไฟพอเดือด น้ำตาลละลาย 2. ยกลงกรองด้วยผ้าขาวบาง ตั้งไฟเคี่ยวต่อ 3. ให้น้ำเชื่อมมีลักษณะไม่ข้นหรือใสเกินไป เหมาะสำหรับโรยฝอยทอง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	4

		<p>4. ตอกไข่ แยกไข่ขาวออกไข่แต่ไข่แดง และเก็บน้ำไข่ขาวที่ใสไม่เป็นลิ่ม เรียกว่าค้ำไข่</p> <p>5. นำไข่แดงใส่ผ้าขาวบางรัดเยื่อไข่ออก ผสมไข่แดงกับน้ำค้ำไข่ตามส่วน คนให้เข้ากัน</p> <p>6. เตรียมกระทะทองใส่น้ำเชื่อมเดือด ๆ ไว้ ทำกรวยด้วยใบตองหรือใช้กรวยโลหะใส</p> <p>7. ไข่แดงโรยในน้ำเชื่อมเดือด ๆ ไปรอบ ๆ ประมาณ 20-30 รอบ เส้นไข่สุกใช้ไม้แหลม</p> <p><b>วิธีทำ ทองหยิบ ทองหยอด</b></p> <p>1. เติมน้ำและน้ำตาลทรายลงในกระทะทองเหลือง นำไปตั้งไฟอ่อน คนจนละลาย ปิดไฟ พักทิ้งไว้จนเย็นแล้วนำไปกรองด้วยผ้าขาวบาง</p> <p>2. เทน้ำเชื่อมลงในกระทะทองเหลือง ใช้ไฟกลางพอน้ำเชื่อมร้อน แต่ไม่ให้เดือดพล่าน</p> <p>3. ตีผสมไข่แดงจนขึ้นฟู ตักหยอดลงในน้ำเชื่อม พอสุกทั้งสองด้านตักขึ้น พักไว้ให้เย็น แล้วจับจีบให้สวยงาม วางใส่ถ้วย พร้อมเสิร์ฟ</p>			
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - วิธีการบรรจุภัณฑ์ ขนมไทย	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2

5.สรุปอภิปราย	- อภิปราย แลกเปลี่ยน - สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ - ชักถาม ตอบ ข้อสงสัย		- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
---------------	---	--	----------------------	---	---

### วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้

- บรรยาย
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- สาธิต
- ฝึกปฏิบัติจริง

### สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้
- บุคคลวิทยากรผู้ชำนาญ
- ปฏิบัติจริง

### การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนจากภาคปฏิบัติงาน มีคุณภาพเพียงพอ
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร

### การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนภาคปฏิบัติจริง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ และหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินผ่านตลอด หลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

- หลักฐานการประเมินผล
- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
- ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

-