หลักสูตรการจัดการศึกษาสายอาชีพ
เพื่อการมีงานทำ

หลักสูตรการทำขนมไทย
กลุ่มอาชีพพานิชกรรมและการบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร วิชาการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสุทธิดา มงคลนำ)

ครูอาสาสมัคร

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวฐปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

กลุ่มอาชีพพำณิชยกรรมและบริการ

(การทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง)

ความเป็นมาของหลักสูตร

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจ านวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อ เป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวัน มนุษย์เรามีการรับประทานอาหารและขนมไทยมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารและขนมวุ้นสาคูมะพร้าวอ่อนก็เป็นหนึ่งของขนมไทย ที่มีรสชาติอร่อยและถูกหลัก โภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลัก สุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาล ทั้งในการประกอบอาหารและขนมไทยเพื่อการดำรงชีวิต ระดับ ครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในงานอาชีพ

2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพได้

3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้นรูปแบบกลุ่มสนใจ

หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำขนมไทย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทยประเภทต่างๆ 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำ วุ้นสาคูมะพร้าวอ่อน	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไทย 2.มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของการทำขนมไทย - ชนิดของขนมไทย 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ อัตราส่วนวุ้นใบเตย • น้ำเปล่า 700 ml. • ผงวุ้น 10 กรัม • น้ำตาลทราย 80 กรัม • น้ำใบเตย 200 ml. (ใบเตย 8 ใบ+ น้ำเปล่า 200 ml.) **ตราส่วนสาคู** • สาคูสีเขียว 110 กรัม (ใช้สีขาวได้) • น้ำเปล่า 1000 ml. (ใช้สำหรับต้มสาคู	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - บรรยาย - สาธิต	1	
3.ขั้นตอนการทำวุ้นสาคูมะพร้าวอ่อน	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำวุ้นสาคูมะพร้าวอ่อน ไว้ทานในครัวเรือนและทำเป็นอาชีพได้	**วิธีทำ วุ้นใบเตยสาคูกะทิมะพร้าวอ่อน** 1. เตรียมน้ำสะอาดใส่หม้อ และใส่ผงวุ้นลงไปแช่ประมาณ 10 นาที เพื่อให้ผงวุ้นอิ่มน้ำ 2. นำใบเตยมาปั่นรวมกับน้ำสพอาดให้ละเอียด 3. นำใบเตยที่ปั่นไว้มากรองเอาแต่	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง		5

		น้ำ 4. พอครบเวลานำวุ้นมาต้ม คอยคนตลอดเวลาจนส่วนผสมเดือดพล่าน และสังเกตุว่าผงวุ้นละลายดี (ตามคลิป) 5. ใส่น้ำตาลทรายลงไป คนให้น้ำตาลละลาย จากนั้นปรับไฟลงเหลือไฟกลาง 6. ใส่น้ำใบเตยลงไป แล้วคนให้เข้ากัน รอให้ส่วนผสมเดือดอีกรอบ ปิดแก๊สแล้วยกหม้อลง 7. กรองน้ำวุ้นด้วยผ้าขาวบางอีกชั้น แล้วเทวุ้นใส่ถาด พักไว้จนวุ้นเซ็ทตัวแข็งดี 8. เตรียมหัวกะทิใส่หม้อ ตามด้วยน้ำตาลทราย และเกลือป่น เปิดแก๊สใช้ไฟอ่อน คนตลอดเวลาจนกะทิร้อน 9. พอกะทิร้อนให้ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไป แล้วคนให้เข้ากันจนกะทิร้อนอีกรอบ (ไม่ต้องให้เดือดพล่าน) ปิกแก๊สแล้วพักกะทิให้เย็นสนิท 10. ตั้งหม้อต้มน้ำให้เดือดจัด ใส่สาคูลงไปต้มให้สุก คอยคนตลอดเวลา (ตามคลิป) 11. นำสาคูมากรองด้านกระชอนตาถี่ แล้วนำสาคูไปล้างในน้ำเย็นจัด			

		เพื่อหยุดสุก 12. พอวุ้นเซ็ทตัวดีให้นำมีดมาตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ 13. เตรียมอ่างผสม ใส่วุ้น ตามด้วยสาคูและน้ำกะทิที่เย็นสนิท คนให้เข้ากัน นำไปแช่เย็นพร้อมทาน			
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์อาหารตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง		2
5. สรุป อภิปรายผลการจัดการและการตลาด	5. การสรป อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้และประเมินความรู้และวิทยากรให้ความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การประชาสัมพันธ์ การขายและต่อยอดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	5.วิทยากรให้ความรู้ และสาธิตจัดการและการตลาด -- การต่อยอดรสชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	1

เป้าหมาย

1. ผู้พลาดโอกาส/ด้อยโอกาส
2. ผู้มีอาชีพ และ ต้องการอาชีพเสริม
3. ผู้ไม่มีงานทำ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

การจัดกระบวนกำรเรียนรู้

1. การบรรยาย

2 การสาธิต /ฝึกปฏิบัติ

3. การศึกษาดูงาน

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร หนังสือ วารสาร สื่อออนไลน์

2. สื่อจากการแหล่งเรียนรู้ชุมชน/วิทยากร /ภูมิปัญญาท้องถิ่น

กำรวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 30

3. ,มีผลการผ่านประเมินที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์ของการทำขนมไทย อย่างน้อย 3 ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

2. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน –

****