

หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย
(ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองxxxxxx

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับ การเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา ในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพ 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้ทั่วไปของ การเตรียมและ การทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนม ฟักทอง ขนมตาล) 1.1 ความ เป็นมาและ ความสำคัญของ การทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนม ฟักทอง ขนมตาล) 1.2 ประโยชน์ ของการทำขนม ไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนม ตาล)	1. อธิบาย ความ เป็นมาในการทำขนม ไทย (ขนมกล้วย ขนม ฟักทอง ขนมตาล) ได้ 2. บอกประโยชน์ของ การทำขนมไทย (ขนม กล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล) ได้	1. ความเป็นมา และ ความสำคัญของการทำ ขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล) 2. ประโยชน์ของการ ทำขนมไทย (ขนม กล้วย ขนมฟักทอง ขนมมัน)	การบรรยาย	30 นาที	-
2.	รูปแบบของการทำ ขนมไทย (ขนม กล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล) 2.1 วิธีการทำ ขนมกล้วย 2.2 วิธีการทำ ขนมฟักทอง 2.3 วิธีการทำ ขนมตาล	1. อธิบายรูปแบบของ การทำขนมไทย (ขนม กล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล) 1.1 วิธีการทำขนม กล้วย 1.2 วิธีการทำขนม ฟักทอง 1.3 วิธีการทำขนม ตาล	1.รูปแบบของการทำ ขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล) 1.1 วิธีการทำขนม กล้วย 1.2 วิธีการทำขนม ฟักทอง 1.3 วิธีการทำ ขนมตาล	การบรรยาย	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมกล้วย 3.1 วิธีการ เตรียมอุปกรณ์การ ทำขนมกล้วย ขนม ฟักทอง 3.2 วิธีการทำ ขนมกล้วย ขนม ฟักทอง	1. ผู้เรียน สามารถ เตรียมอุปกรณ์และการ ทำขนมกล้วยได้	1. วิธีการเตรียม อุปกรณ์การทำขนม กล้วย 2. วิธีการทำขนมกล้วย ขนมฟักทอง	การสาธิตและ ปฏิบัติ	-	4 ชั่วโมง 30 นาที
4.	ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมตาล 4.1 วิธีการ เตรียมอุปกรณ์การ ทำขนมตาล 4.2 วิธีการทำ ขนมตาล	ผู้เรียน สามารถ เตรียมอุปกรณ์และการ ทำขนมตาลได้	1. วิธีการเตรียม อุปกรณ์การทำขนม ขนมตาล 2. วิธีการทำขนมขนม ตาล	การสาธิตและ ปฏิบัติ	-	4 ชั่วโมง 30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล) หลักสูตร 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 10 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่เวลาเรียน 09.00 น. ถึงเวลา 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
1	09.00 - 15.00 น.	- วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมและการทำขนมไทย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง) - วิทยากรอธิบายความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมไทย - วิทยากรอธิบายประโยชน์ของการทำขนมไทย - วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย - วิทยากรให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การทำขนมไทย - ผู้เรียนร่วมกันลงมือปฏิบัติ (การทำขนมกล้วย ขนมฟักทอง) ตามขั้นตอนดังต่อไปนี้ 1. บดกล้วยน้ำว้าให้ละเอียด ใส่ภาชนะเตรียมไว้ 2. ใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน เกลือป่น มะพร้าวขูด และกะทิลงไป 3. นวดส่วนผสมทั้งหมดจนเข้ากันดี 4. ตักส่วนผสมในถ้วยใบตองหรือถ้วยตะไล โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด 5. นึ่งในซึ้งบนน้ำเดือด 20 นาที เป็นอันเสร็จ 6. ผู้เรียนร่วมกันยี่ลูกตาลเพื่อจัดเตรียมไว้ใช้ในการเรียนการสอนวันต่อไป	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง
2	09.00 - 15.00 น..	วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมและการทำขนมไทย (ขนมตาล) - ผู้เรียนร่วมกันลงมือปฏิบัติ (การทำขนมตาล) ตามขั้นตอนดังต่อไปนี้ - ขั้นตอนที่ 1 : ผสมแป้งขนมตาล 1. เทกะทิใส่ชามผสม ตามด้วยน้ำตาลทราย คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย 2. ใส่เนื้อมะพร้าวขูด และตีให้เข้ากัน 3. ใส่แป้งข้าวเจ้าลงไป ผงฟู และเกลือ ตีให้เข้ากัน จากนั้นกรองเพื่อให้เนื้อแป้งเนียนขึ้น จากนั้นพักแป้งไว้ เพื่อให้แป้งเซตตัว - ผู้ร่วมกันลงมือปฏิบัติตามทำขนมฟักทอง 1. หั่นฟักทอง เป็นชิ้น ๆ และนำไปนึ่งให้สุก 2. นำฟักทองที่สุกแล้วมาบดให้ละเอียด 3. นำมาผสมแป้ง กะทิ 4. ตักใส่ซึ้งบนน้ำเดือด นึ่ง ให้สุก - ผู้เรียนร่วมกันลงมือปฏิบัติขั้นตอนที่ 2 : นึ่งขนมตาล 1. จัดทำกระทงใบตอง	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		2. นำพิมพ์ใบตองไปนึ่ง 1 นาที ก่อนหยอดแป้ง เพื่อไม่ให้แป้งติดพิมพ์หลังจากนี้ หยอดแป้งลงไปจนเต็มพิมพ์ นึ่ง 20 นาที ยกออกจากเตาและพักไว้ให้เย็น	

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม