

หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย (ขนมตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอXXXXX

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวที แลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย(ตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย(ตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

- 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมไทย(ตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์)
- 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
- 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย(ตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์) 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที
ภาคปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง 30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2.เพื่อให้ผู้เรียนได้มีแนวทางในการตัดสินใจที่จะเลือกประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	1.วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์ พร้อมกับแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน	15 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้มีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้เผือกและ	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์	1.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมตะโก้เผือกและ		9.30 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ตะไກ้เผือกและ ขนมใส่ไส้ ประยุกต์	ขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2.เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกการ ทำขนมตะไກ้เผือกและ ขนมใส่ไส้ประยุกต์ 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวิธีบรรจุหีบห่อและ บรรจุภัณฑ์ได้	2.2 ทำขนมตะไກ้เผือก 2.3 การทำขนมใส่ไส้ ประยุกต์ 2.4 บรรจุภัณฑ์	ขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2.วิทยาการอธิบายขั้นตอน การทำขนมตะไກ้เผือกและ ขนมใส่ไส้ประยุกต์ 3.วิทยาการสาธิตการทำขนม ตะไກ้เผือกและขนมใส่ไส้ ประยุกต์ โดยให้ผู้เรียนได้ฝึก ปฏิบัติ 4.วิทยาการอธิบายถึงการ บรรจุภัณฑ์อาหารขนมแต่ ละชนิด		
3	การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำขนม ตะไກ้เผือกและ ขนมใส่ไส้ ประยุกต์	1.เพื่อให้ ผู้เรียนได้มีการวางแผนใน การบริหารจัดการเรื่อง การตลาดและการบริหาร ความเสี่ยง	3.1 การบริหารจัดการทำ ขนมตะไກ้เผือกและขนมใส่ ไส้ประยุกต์ 3.2 การจัดการตลาดในการ ทำขนมตะไກ้เผือกและขนม ใส่ไส้ประยุกต์ 3.3 การจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการ ดำเนินงาน	1.วิทยาการบรรยายเรื่อง ช่องทางการตลาดการ บริหารจัดการ การบริหาร ความเสี่ยงและการวางแผน การดำเนินงานการทำ ขนมตะไກ้เผือกและขนมใส่ ไส้ประยุกต์ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับ ผู้เรียน	15 นาที	
4	โครงการ ประกอบอาชีพ การทำขนม ตะไກ้เผือกและ ขนมใส่ไส้ ประยุกต์	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ใน การจัดทำโครงการ ประกอบอาชีพการทำขนม ตะไກ้เผือกและขนมใส่ไส้ ประยุกต์	4.1 ความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพการ ทำขนมตะไກ้เผือกและขนม ใส่ไส้ประยุกต์ 4.2 ประโยชน์ของโครงการ ประกอบอาชีพการทำขนม ตะไກ้เผือกและขนมใส่ไส้ ประยุกต์	1. วิทยาการพูดคุยถึง ความสำคัญของโครงการ การทำขนมตะไກ้เผือกและ ขนมใส่ไส้ประยุกต์ -ประโยชน์ที่ได้จากโครงการ	10 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

วิทยากร..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล.
 หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย(ตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์) จำนวน.....10 ชั่วโมง.....(เรียนวันละ 5 ชั่วโมง).....
 ระหว่างวันที่ เวลาเรียน.....09.00 - 15.00..... น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	เรียนวันละ 5 ชม.
วันที่ 1	09.00 - 10.00 น.	1.วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมตะโก้เผือก 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมตะโก้เผือก - การชั่งตวงส่วนผสมการทำขนมตะโก้เผือก - ส่วนผสมการทำตัวขนม - ส่วนผสมการทำหน้าขนม	30 นาที
	10.00 - 12.00 น.	วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำเตรียมตัวขนมตะโก้ - ผสมแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล เกลือ และกะทิ ตั้งไฟอ่อน กวนไปเรื่อยจนส่วนผสมเริ่มเหนียว ระวังอย่าใช้ไฟแรง เพราะ อาจทำให้ขนมไหม้และมีกลิ่นติดขนมได้ เมื่อขนมเหนียวและเริ่ม ใสเล็กน้อย ให้ใสเผือกนึ่งลงไป แล้วกวนต่อจนเหนียวได้ที่จึงปิด ไฟ แล้วตักขนมลงถ้วย ใครมีกระทงใบตอง หรือกระทงใบเตย สามารถใช้ได้	2 ชั่วโมง
	13.00-15.00 น.	วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการเตรียมทำหน้าขนมตะโก้ - ผสมกะทิ แป้งข้าวโพด แป้งข้าวเจ้า เกลือ และน้ำตาล กวนที่ไฟอ่อน จนส่วนผสมเหนียว สังเกตได้จากใช้ตะกร้อมือที่ใช้ กวนส่วนผสม ลากตะกร้อมือผ่านส่วนผสมแล้วสังเกตว่าเห็นกัน กระทะหรือไม่ ถ้าส่วนผสมเหนียวพอ จะสามารถเห็นกันกระทะ ได้ ถ้าลากผ่านแล้วยังมองไม่เห็นให้กวน	2 ชั่วโมง
		วิทยากรอธิบายและสาธิต - การหยอดขนมเค้กลงถ้วยพิมพ์ ตักส่วนของหน้าขนมลงตัวขนม แนะนำว่าควรให้หน้าขนมอุ่น ตลอดเวลา ถ้าปล่อยให้เย็นเวลาหยอดหน้าขนมจะไม่เรียบ อาจ ใช้เผือกนึ่งสองสามชิ้นตกแต่งได้ - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการหยอดขนมลงถ้วยพิมพ์	30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่/...../.....

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล.
 หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย(ตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์) จำนวน....10.....ชั่วโมง.....(เรียนวันละ 5 ชั่วโมง).....
 ระหว่างวันที่ เวลาเรียน.....09.00 - 15.00..... น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 - 10.00 น.	1. วิทยาการอธิบายเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2. วิทยาการอธิบายขั้นตอนการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ - การชั่งตวงส่วนผสมการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ - ส่วนผสมการทำตัวไส้ - ส่วนผสมการทำแป้งห่อไส้ - ส่วนผสมการทำตัวกะทิ	30 นาที
	10.00 - 12.00 น.	วิทยาการอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำตัวไส้ 1. ทำตัวไส้กระฉีก โดยนำน้ำตาลปีบใส่กระทะทองพอเริ่มละลาย ใส่เกลือลงไป คนให้เข้ากันดี จากนั้นใส่มะพร้าวขูด เคี่ยวจนน้ำตาลละลายเคลือบมะพร้าว และมีลักษณะที่แห้งลง พักให้เย็นลงเล็กน้อย ปั้นเป็นก้อนกลมขนาด 1 เซนติเมตร แล้วจัดเรียงลงในภาชนะที่มีฝาปิด อบด้วยควันเทียนเป็นเวลา ½ ชั่วโมง - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำตัวไส้ขนม	2 ชั่วโมง
	13.00-15.00 น.	วิทยาการอธิบายและสาธิตขั้นตอนการเตรียมทำแป้งห่อไส้ 1. ทำแป้งห่อไส้ โดยใส่กะทิ และน้ำใบเตยลงในแป้งข้าวเหนียว นวดจนเนียนดี ปั้นแป้งเป็นก้อนกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณครึ่งนิ้ว คลึงแป้งให้บาง ใส่ไส้ที่อบควันเทียนเสร็จแล้วลงตรงกลาง แล้วรวบแป้ง หุ้มไส้ให้สนิทดี ทำซ้ำจนหมด 2. นำแป้งที่ห่อด้วยไส้แล้วลงไปต้มในน้ำเดือด พอแป้งสุก และลอยขึ้นมา ก็ตักออกมาพักไว้ - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการเตรียมทำแป้งห่อไส้	2 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		วิทยาการอธิบายและสาธิตการทำตัวกะทิ 1. ทำส่วนของตัวกะทิ โดยนำกะทิ เกลือ และน้ำตาลทราย ใส่ในกระทะทอง ตั้งไฟคนให้ละลาย พอเดือด ให้ลดไฟลง ละลายแป้งข้าวเจ้าและแป้งถั่วเขียวกับน้ำสะอาด ใส่ตามลงไป ใช้ตะกร้อกวนให้สุกและข้น ยกออกจากความร้อน พักให้พอลายความร้อนเล็กน้อย นำส่วนผสมใส่ถุงบีบ บีบลงในพิมพ์ประมาณ ½ พิมพ์ วางส่วนผสมตัวไส้ที่ห่อด้วยแป้งข้าวเหนียววางลงตรงกลาง พักให้เย็นตัวลง - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการหยอดขนมลงถ้วยพิมพ์	30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)
 วันที่/...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม