

หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย (ขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี) 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 เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับ การเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา ในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลาย และทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย (ขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี) เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความ ต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีก อาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย (ขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี) ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับ ครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมไทย (ขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตรการอาชีพการทำขนมไทย (ขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี) จำนวน 10 ชั่วโมง
แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที
ภาคปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี 2.เพื่อให้ผู้เรียนได้มีแนวทางในการตัดสินใจที่จะเลือกประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	1.วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี พร้อมกับแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน	10 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้มีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี 2.เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวิธีบรรจุหีบห่อและบรรจุภัณฑ์ได้	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี 2.2 ทำขนมถ้วย 2.3 การทำขนมชั้นแพนซี 2.4 บรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี 2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี	-	9 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3.วิทยาการสารสนเทศการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี โดยให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ 4.วิทยาการอธิบายถึงการบรรจุภัณฑ์อาหารขนมแต่ละชนิด		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี	1.เพื่อให้ผู้เรียนได้มีการวางแผนในการบริหารจัดการเรื่องการตลาดและการบริหารความเสี่ยง	3.1 การบริหารจัดการทำขนมตะโก้เผือกและขนมใส่ไส้ประยุกต์ 3.2 การจัดการตลาดในการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี 3.3 การจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน	1.วิทยาการบรรยายเรื่องช่องทางการตลาดการบริหารจัดการ การบริหารความเสี่ยงและการวางแผนการดำเนินงานการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี - แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน	10 นาที	-
4	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี	1. วิทยาการพูดคุยถึงความสำคัญของโครงการการทำขนมถ้วยและขนมชั้นแพนซี -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

วิทยาการ..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล
 หลักสูตรการอาชีพการทำขนมไทย (ขนมถ้วยและขนมชั้นแฟนซี) 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 - 09.30 น.	1. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมถ้วย 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมถ้วย - การชั่งตวงส่วนผสมการทำขนมถ้วย - ส่วนผสมการทำตัวขนม - ส่วนผสมการทำหน้าขนม	30 นาที
	09.30 - 12.00 น.	วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำเตรียมตัวขนม - นำใบเตยมาหั่นหยาบ ๆ ใส่เครื่องปั่น ตามด้วยน้ำเปล่าเล็กน้อย จากนั้น ปั่นให้ละเอียด แล้วนำไปกรองผ่านถุงชา ก็จะได้น้ำใบเตยเข้มข้นออกมา - เตรียมส่วนผสม ใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลโตนด กะทิ และน้ำใบเตย จากนั้น คนส่วนผสมทั้งหมดให้ละลายเข้ากัน - เตรียมซึ่งหนึ่ง ต้มน้ำให้เดือด แล้ววางถ้วยตะไลลงไป นึ่งถ้วยให้ร้อน ใช้เวลาประมาณ 5 นาที - พอครบเวลา ให้ตักแป้งหยอดลงไปครึ่งถ้วย จากนั้น ปิดฝา ใช้ไฟกลาง นึ่งต่ออีก 5-8 นาที	2 ชั่วโมง
	13.00-15.00 น.	วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการเตรียมทำหน้าขนม - เตรียมส่วนผสม ใส่แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือป่น คนให้เข้ากัน - จากนั้น เทหัวกะทิลงไป คนให้น้ำตาลและแป้งละลายเข้ากัน - ตักกะทิหยอดใส่ถ้วยตะไลให้พอดี อย่าล้นเกินขอบถ้วย จากนั้น ปิดฝาซึ่ง ใช้ไฟแรง นึ่งต่ออีก 7 นาที - พอหน้ากะทิแตกมันดีแล้ว ให้ยกมาพักไว้ให้เย็น เป็นอันเสร็จ	2 ชั่วโมง
		วิทยากรอธิบายและสาธิตการหยอดขนมลงถ้วยพิมพ์ - ตักส่วนของหน้าขนมลงตัวขนม แนะนำว่าควรให้หน้าขนมอุ่นตลอดเวลา ถ้าปล่อยให้เย็นเวลาหยอดหน้าขนมจะไม่เรียบ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการหยอดขนมลงถ้วยพิมพ์	30 นาที

แผนการจัดการเรียนรู้

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

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ 2	09.00 - 10.00 น.	1. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซี 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ - การชั่งตวงส่วนผสมการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ - ส่วนผสมการทำตัวไส้ - ส่วนผสมการทำแป้งห่อไส้ - ส่วนผสมการทำตัวกะทิ	30 นาที
	10.00 - 12.00 น.	วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมชั้นแพนซี 1. เคี้ยวกะทิน้ำเชื่อมโดยแบ่งกะทิ 1/3 ใส่หม้อ ตั้งไฟอ่อนๆ ใส่ น้ำตาลทราย ำใบเตยหั่นเป็นชิ้นใส่ลงไปพร้อมกัน เคี้ยวแคพอ น้ำตาลทรายละลายสักครู่ไม่ถึงกับเดือด (จะได้กลิ่นหอมของ ใบเตยออกมา) แล้วยกลงรอให้เย็น 2. ผสมแป้งทั้ง 3 อย่างให้เข้ากัน แล้วนำแป้งไปผสมกับกะทิทีละ น้อยๆ นวดให้เข้ากัน ดังนี้; 2.1) ใส่แป้งทั้งสามอย่างผสมลงในหม้อ (หรือชามผสมก็ได้) คนให้เข้ากันและทำบ่อตรงกลาง 2.2) ใส่ น้ำกะทิที่เหลือค่อยๆ ใส่ลงไป สัก 1-2 ถ้วย 2.3) คนแป้งกับกะทิด้วยทัพพี คนแป้งไปเรื่อยๆ...พอแป้งแข็ง จับเป็นก้อนเติมกะทิลงไปอีก 1-2 ถ้วย 2.4) ใส่กะทิเมื่อแป้งเริ่มหนืด...และคนต่อไปจนแป้งทั้งหมด ละลาย...ทำจนกะทิหมด แป้งจะได้ละลายไม่เป็นก้อน 2.6) จากนั้นจึงเติมน้ำเชื่อมกะทิลงไป แล้วคน อีก 5-10 นาที	2 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	13.00-15.00 น.	3. นำซึ่งใส่น้ำประมาณ $\frac{3}{4}$ ของรังถึง ตั้งไฟใช้ไฟแรง...ตั้งน้ำจนเดือด 4. จากนั้นนำถาดอลูมิเนียมสีเหลี่ยมจตุรัสหรือพิมพ์ไปนั่งในซึ่งน้ำเดือดให้ร้อนจัด ประมาณ 5 นาที (เพื่อป้องกันขนมติดขอบพิมพ์) 5. แบ่งแบ่งเป็น 2 ถ้วย โดยถ้วยที่ 1 ผสมกับน้ำใบเตย และถ้วยที่ 2 เป็นน้ำแบ่งสีขาว...โดยสีในแบ่งให้ผสมอ่อนกว่าสีที่ต้องการ เพราะเวลานึ่งสุก สีของขนมจะเข้มขึ้นอีก 6. หยอดแบ่งขนมลงถาดหรือพิมพ์ที่เตรียมไว้ ตักแบ่งใส่แต่ละครั้งให้สลับสีกัน (ปริมาณเท่ากัน) ใช้เวลานึ่ง 5-7 นาทีต่อชั้น (ให้สังเกต แบ่งที่สุกจะมีลักษณะใสเป็นเงา) เมื่อแบ่งสุกแล้วจึงค่อยหยอดชั้นต่อไปเรื่อยๆ จนเต็มถาด...นี้จึงจนสุก 7. เมื่อขนมสุกแล้วให้ปิดฝารังถึงก่อน แล้วยกถาดขนมออก ขนมที่ยกลงจากรังถึงให้วางพักบนตะแกรงพักจนเย็นสนิทก่อนแล้วจึงค่อยแกะขนมออกจากถาด	2 ชั่วโมง 30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่/...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม