

หลักสูตร การทำขนมทองพับ จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษาอนุระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

ความเป็นมา

ขนมทองพับมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีมัน สวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่างๆ ขนมทองพับสามารถทำรับประทานเองได้ เพราะเป็นขนมที่ทำ ง่ายและ หาวัตถุดิบได้ ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัด โครงการการทำขนมทองพับ เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมทองพับและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมทองพับ

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่าย

ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน / กลุ่มแม่บ้าน จำนวน 6 คน
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับ

ตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การเลือกวัตถุดิบ /และ อุปกรณ์ในการทำขนมทอง พับ	มีความรู้ ความ เข้าใจในการ เลือกใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์ให้ เหมาะสม	การเลือกใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการ ทำได้เหมาะสม - แป้ง - น้ำตาล - กะทิ - เตา - แม่พิมพ์ในการทำ ทองพับ	- บรรยาย	20 นาที	
2	ขั้นตอนการทำขนม ทองพับ	สามารถทำขนม ทองพับได้ถูกต้อง ตามขั้นตอน	ขั้นตอนในการทำ ขนมทองพับ - การผสมตัวแป้ง - การใช้แม่พิมพ์ใน การทำทองพับ	- บรรยาย - สาธิตการทำ - ปฏิบัติ	5 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที
3	บรรจุภัณฑ์ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม	มีความรู้ ความ เข้าใจในการ เลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงามและ สะดวกกับการใช้ สอย และการเก็บรักษา	การเลือกบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	- บรรยาย - ปฏิบัติ	5 นาที	30 นาที
4	ช่องทางการขาย และ ตลาดการขายขนมทองพับ	มีความรู้ ความ เข้าใจในการสร้าง ช่องทางการขาย ขนมทองพับ	การสร้างตลาด การค้าแบบ ออนไลน์และการ สร้างตลาดโดยการ ขายในชุมชน	- บรรยาย - ตอบข้อซักถาม	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน / ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้