

หลักสูตร การทำขนมทองหยอด จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

ความเป็นมา

ขนมทองหยอด เป็นขนมหวานที่คนส่วนใหญ่นิยมทำหรือหาซื้อรับประทานกัน และยังคงนำไปใช้เป็นของหวานหลัก ๆ ในโอกาสสำคัญต่าง ๆ อย่างเช่น งานทำบุญไหว้พระ, งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่, งานบวช, งานแต่งและตามงานในโอกาสอื่น ๆ เพราะความโดดเด่นของสีเหลืองทองที่สวยงาม ความนุ่มละมุน หวานหอมของขนมทองหยอด ไปจนถึงชื่อที่เป็นมงคลของตัวเอง "ทองหยอด" จึงกลายเป็นของหวานอันดับแรก ๆ ที่ทุกคนนึกถึง

และเนื่องด้วยในปัจจุบันผู้ที่ทำขนมทองหยอดในชุมชนมีจำนวนลดน้อยลง กศน.ตำบลดอนเกาะกาจึงได้จัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้คนในชุมชนได้สานต่อและเห็นช่องทางในการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

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

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การเลือกวัตถุดิบ /และอุปกรณ์ในการทำขนมทองหยอด	มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ให้เหมาะสม	การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำได้เหมาะสม - แป้ง - น้ำตาล - น้ำลอยดอกมะลิ - ไข่เป็ด	- บรรยาย	20 นาที	
2	ขั้นตอนการทำขนมทองหยอด	สามารถทำขนมทองหยอดได้ถูกต้องตามขั้นตอน	ขั้นตอนในการทำขนมทองหยอด - การผสมแป้งขนมทองหยอด - การทำน้ำเชื่อม - วิธีการหยอดขนมลงกระทะ	- บรรยาย - สาธิตการทำ - ปฏิบัติ	5 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที
3	บรรจุภัณฑ์ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงามและสะดวกกับการใช้สอยและการเก็บรักษา	การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม	- บรรยาย - ปฏิบัติ	5 นาที	30 นาที
4	ช่องทางการขาย และตลาดการขายขนมทองหยอด	มีความรู้ ความเข้าใจในการสร้างช่องทางการขายขนมทองหยอด	การสร้างตลาด การค้าแบบออนไลน์และการสร้างตลาดโดยการขายในชุมชน	- 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