หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทยมงคล จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพการการทำขนมไทยมงคล และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการการทำขนมไทยมงคล

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำขนมไทยมงคล

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การการทำขนมไทยมงคล	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การการทำขนมไทยมงคล	- อุปกรณ์การการทำขนมไทยมงคล ๑. กระทะ ๒. หม้อนึ่ง ๓. เครื่องปั่น ๔. ผ้าขาวบาง ๕. ที่ร่อนแป้ง ๖. กรวย -วัสดุการทำการการทำขนมไทยมงคล - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ๑. ถั่วเหลือง ๒ กิโลกรัม ๒. น้ำตาล ๑๘ กิโลกรัม ๓. กะทิ ๒ กิโลกรัม ๔. ไข่เป็ด ๑๓ แผง ๕. ไข่ไก่ ๒ แผง ๖. แป้งทองหยอด ๒ กิโลกรัม ๗. แป้งสาลี่ ๒ กิโลกรัม ๘. หอมเจียว ๑ กิโลกรัม ๙. ผงฟู ๔ ถุง ๑๐. เกลือ ๔ ถุง	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการการทำขนมไทยมงคลและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการการทำขนมไทยมงคล - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการการทำขนมไทยมงคลแต่ละขั้นตอน	๒.๓๐ ชั่วโมง	
๒	การการทำขนมไทยมงคล	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการการทำขนมไทยมงคล	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการการทำขนมไทยมงคล - การการทำขนมไทยมงคล - ขั้นตอนการการทำขนมไทยมงคล	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการการทำขนมไทยมงคล พร้อมกับการตอบข้อสงสัย		๓๐ ชั่วโมง

		-สามารถการทำขนมไทยมงคล	**วิธีการการทำขนมไทยมงคล** **๑. เม็ดขนุน** - เทถั่วเหลืองนึ่งและบดเรียบร้อยแล้วลงในกระทะตามด้วยน้ำตาลทราย และกะทิลงไปผัดด้วยไฟกลางจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันและแห้งดีแล้วปิดเตา - นวดขนมอีกครั้งให้เป็นก้อนแล้วพักไว้รอให้อุ่น ๆ จากนั้นปั้นขนมเป็นก้อน ๆให้มีลักษณะเหมือนเม็ดขนุน - ใส่น้ำ น้ำตาลทราย (สำหรับทำน้ำเชื่อม) ใบเตยมัดและกลิ่นมะลิลงในกะทะทองเหลือง หรือภาชนะก้นลึกที่สามารถตั้งไฟได้ เคี่ยวน้ำเชื่อมจนเหนียวเป็นยางมะตูมแล้วปิดไฟ - ตีไข่แดงให้พอแตก นำแป้งที่ปั้นเป็นเม็ดขนุนลงไปชุบไข่แดงให้ทั่ว แล้วหยอดลงไปในหม้อน้ำเชื่อจนหมด - เสร็จแล้วจึงนำน้ำเชื่อมกลับไปตั้งไฟ โดยใช้ไฟอ่อนอีกครั้ง ขั้นตอนนี้จะต้องให้น้ำเชื่อมนิ่งไม่มีการเดือดใด ๆ **๒. ทองหยิบ** - แยกไข่แดง ทั้งไข่เป็ด และไข่ไก่ โดยลอกเอาเยื่อที่หุ้มไข่แดงออกให้หมด - กรองไข่แดงทั้งหมด ด้วยผ้าขาวบางจะทำให้ไข่ที่ได้มีเนื้อละเอียด ไม่มีลิ่มไข่ แต่ถ้ากรองรอบแรกแล้วยังไม่ละเอียดให้กรองอีกสักรอบค่ะ - ร่อนแป้งทั้ง 3 ชนิดรวมกัน ลงส่วนผสมไข่ แล้วตีให้ไข่ขึ้นฟูประมาณ 5 นาที - ตั้งไฟต้มน้ำเชื่อมและน้ำตาล หยดกลิ่นมะลิเล็กน้อย คนจนน้ำตาลละลาย เมื่อน้ำตาลละลายแล้วให้เบาไฟ ตักน้ำเชื่อมแยกใส่ถาดไว้ สำหรับลอยไข่ที่สุกแล้วด้วยค่ะ - ปิดไฟรอน้ำเชื่อมนิ่ง ค่อย ๆ หยอดไข่ด้วยช้อนโต๊ะ ระวังถ้าหยอดขนมให้ติดกัน ซึ่ง 1 กระทะ หยอดประมาณ 4-5 ดอกก็พอค่ะ จากนั้นเปิดไฟ ทอดจนไข่สุกแล้วตักไขใส่ถาดที่เตรียมน้ำเชื่อมไว้แล้วข้างต้น	ระหว่างการเรียนการสอน		

			- นำขนมที่ลอยในน้ำเชื่อมที่พักไว้จนเย็น มาจับจีบ 4-6 กลีบต่อ 1 ดอก แล้วนำใส่ถ้วยตะไลพักไว้จนขนมเซตตัว - สามารถจัดเสิร์ฟทั้งถ้วยตะไลหรือสามารถแคะออกมาจากถ้วยแล้วจัดใส่จานตามชอบ **๓. ทองหยด** - ทำน้ำลอยดอกมะลิ โดยเตรียมน้ำ 1/2 ลิตร ใส่ลงในภาชนะที่สะอาด จากนั้น ใส่ดอกมะลิ และกระดังงา แช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน พอถึงช่วงเช้ามืด ก่อนพระอาทิตย์ขึ้น ให้เอาออก เพื่อไม่ให้ดอกมะลิทำน้ำขม ทั้งนี้ ในส่วนของกระดังงา ให้เอาไฟลนที่กระเปาะของกระดังงา จะช่วยให้มีกลิ่นหอมมากขึ้น - เริ่มทำน้ำเชื่อม โดยตักน้ำลอยดอกมะลิ ใส่ลงในหม้อต้ม ผสมกับน้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม โดยใช้ไฟกลางค่อนไฟอ่อน คอยคนให้น้ำตาลละลายเข้ากันกับน้ำอยู่เสมอ เพื่อไม่ให้น้ำตาลไหม้ติดก้นหม้อ - ตอกไข่เป็ด แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว ให้ไม่เหลือเมือกไข่ขาวติดออยู่ จากนั้น ใส่ลงในผ้าขาวบาง พอตอกและแยกไข่แดงครบหมดแล้ว ให้รวบผ้าแล้วบิดกรองเอาไข่แดงออกจากผ้าขาวบางลงในชามผสมใบใหญ่ - พอได้ไข่แดงที่ผ่านการกรองแล้ว ให้ใช้ตะกร้อมือตีไข่ให้เข้ากัน โดยให้ตีเข้าหาตัว ทิศทางเดียวตลอด และให้ยกต่ำไว้ จะทำให้ไข่ไม่กระเด็นออกจากชามผสม เมื่อมีฟองอากาศเข้า และไข่เริ่มข้นเหนียวดีแล้ว แสดงว่า เนื้อไข่ได้ที่แล้ว พร้อมสำหรับการทำทองหยิบ - เตรียมทำทองหยิบ โดยหากน้ำเชื่อมกำลังเดือด มีฟองฟู่อยู่ ให้เติมน้ำลอยดอกมะลิลงไป สักครึ่งกระบวย เสร็จแล้ว ปิดไฟ ให้น้ำพอร้อนกำลังดี จากนั้น ให้งอปลายช้อนที่จะหยอดเข้าหากัน ตักเนื้อไข่ แค่พอดีช้อน หยอดลงไปในหม้อ โดยลักษณะการหยอด ให้เทเนื้อไข่ลงไปแล้วยกช้อนตั้งฉากกับน้ำขึ้นมาทันที จะทำให้ได้เป็นไข่แผ่นกลมเล็ก ๆ ออกมา ทำอย่างนี้ จนกว่าจะเต็มหม้อ หรือ ได้จำนวนตามที่ต้องการ (ทั้งนี้ หากใครตีเนื้อไข่เกินพอดีไป เวลาหยอด เนื้อไข่จะแตก ไม่จับตัวเป็นแผ่น			

			วิธีแก้ ให้เติมไข่แดงเปล่า ๆ ที่ไม่ได้ตีเพิ่มลงไป จะแก้ปัญหานี้ได้) - พอหยอดเสร็จแล้ว ให้เปิดไฟกลางค่อนไฟอ่อน ต้มน้ำให้เดือด พอขึ้นฟองฟู่แล้ว ให้ใช้กระชอน กลับเนื้อไข่แต่ละแผ่นเป็นอีกด้านหนึ่ง ให้สุกทั่วกัน พอแต่ละชิ้นพองดีแล้ว ให้ตักน้ำลอยดอกมะลิเพิ่มลงไปเล็กน้อย ให้น้ำหายเดือด เสร็จแล้วปิดไฟ เตรียมตักขึ้น โดยเมื่อจะตักขึ้น ให้ตักแต่ละขิ้นแกว่งกับน้ำเชื่อม เพื่อล้างฟองอากาศที่ติดด้านบนออก จะทำให้เนื้อทองหยิบสีเหลืองสวย จากนั้น ตักใส่พักไว้ในน้ำเชื่อมอีกทีหนึ่ง - จับเนื้อไข่ทำทองหยิบ โดยใช้มือข้างที่ถนัดเตรียมจับ ถ้าทำทองหยิบ 3 จีบ ใช้นิ้วโป้ง นิ้วชี้ นิ้วกลาง จับลงไปที่เนื้อไข่ แล้วบีบในลักษณะงุ้มขึ้นมา มืออีก 1 ข้างช่วยประคอง จับลงในถ้วยขนาดเล็ก พอจับลงไปได้แล้ว ให้ใช้ไม้หรือเหล็กเส้นขนาดเล็ก ดันเข้าไปตามร่องที่เราจับจีบ จะทำให้ร่องจีบลึกขึ้น และออกมาสวยงาม (หากใครต้องการ 4 จีบ ให้ใช้นิ้วโป้ง นิ้วชี้ ทั้งซ้ายขวา จับแล้วบีบเข้ากัน ใส่ลงในถ้วย แล้วใช้ไม้หรือเหล็กเส้นขนาดเล็ก ดันเข้าไปตามร่องที่เราจับจีบ) เป็นอันเสร็จ **๔. ฝอยทอง** - นำไข่เป็ดล้างเปลือกให้สะอาด ต่อยไข่ใส่ชาม แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกัน ไข่ขาวใส ๆ เรียกว่าไข่น้ำค้าง ให้เทแยกไว้ต่างหาก - เอาไข่แดงใส่ผ้าขาวบางรูดไข่แดงเอาเยื่อออกให้หมด - เทไข่น้ำค้าง และน้ำมัน ลงในไข่แดงแล้วคนให้เข้ากัน - เทไข่ใส่กรวย โรยลงบนน้ำเชื่อมชนิดข้นที่เปิดไฟกลางให้น้ำเชื่อมเดือดเฉพาะตรงกลาง - โรยไข่ประมาณ 15 รอบ แล้วใช้ไม้แหลมยาวช้อนขึ้นล้างฝอยทองให้เรียงเส้น แล้วนำมาล้างในน้ำเชื่อมใสอีกครั้งหนึ่ง ก่อนพับเป็นแพให้สวยงาม **๕. หม้อแกง** - แช่ถั่วเหลืองในน้ำเปล่า 3 ชั่วโมง และนำไปนึ่ง - นำถั่วเหลืองไปปั่นกับกะทิจนละเอียด			

			- ใส่ไข่เป็ดลงในชามผสม ตามด้วยน้ำตาลปี๊บ และใบเตย ขยำให้เข้ากัน และน้ำตาลปี๊บละลาย จากนั้นเอาใบเตยออก - ใส่ถั่วเหลืองปั่นลงไป และคนให้เข้ากัน - เทใส่ถ้วย และนำไปอบด้วยเตาอบลมร้อน อุณหภูมิ ๑๕๐ องศาเซลเซียส ๑๐ นาที - โรยหอมแดงเจียว พร้อมเสิร์ฟ **๖. ขนมชั้น** - เทแป้งมัน แป้งข้าวโพด แป้งข้าวเจ้าและแป้งท้าวผสมเข้าด้วยกัน จากนั้นคลุกเคล้าส่วนแป้งให้เข้ากันดี แล้วพักไว้ก่อน จากนั้นทำน้ำเชื่อมด้วยการนำหม้อตั้งเตา ผสมน้ำตาลทรายและน้ำลอยดอกมะลิ คนให้เข้ากัน พอน้ำตาลละลายดีแล้ว ยกลงพักให้เย็น - พอน้ำเชื่อมเย็นแล้ว นำหัวกะทิเทลง จากนั้นคนให้เข้ากัน เทส่วนผสมหัวกะทิน้ำเชื่อมลงไปในถ้วยที่เราเตรียมแป้งไว้ ค่อย ๆ เทใส่ทีละนิด จากนั้นใช้มือขยำแป้งให้เข้ากันดี โดยใช้เวลาประมาน ๒๐-๓๐ นาที จากนั้นกรองแป้งด้วยกระชอน เพื่อให้ส่วนผสมเนียนสวย - เมื่อกรองส่วนผสมเสร็จแล้วให้แบ่งเป็น 2 ส่วน อย่างละครึ่ง ส่วนที่ ๑ ไม่ต้องผสมอะไร และส่วนที่สองให้เทน้ำใบเตยคั้นหรือสีผสมอาหารผสมลงไป - ตั้งลังถึงบนเตาแก๊ส รอให้น้ำร้อนค่อยเทแป้งลงในถาดที่ใส่ในลังถึง - นำถาดพิมพ์มาเตรียมไว้ เทแป้งสีเขียวลงไปประมาณ ๒ มิลลิเมตร และนำไปนึ่ง ๖-๑๐ นาที จากนั้น ก็เทแป้งสีขาวลงไปประมาณ ๒ มิลลิเมตร ทำแบบนี้ลงไปประมาณ ๙ ชั้น เป็นอันเสร็จ จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็นตัวดี แล้วตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม **๗. สาลี่** - ร่อนแป้งเค้กและผงฟูให้แป้งฟูเบาขึ้นและเอาสิ่งสกปรกออก หลังจากนั้นใส่เกลือลงในแป้ง คนให้เข้ากัน พักไว้ และนำไข่ไก่ น้ำตาลทราย ตามด้วยน้ำเปล่า ใส่ลงในโถตี และปาดสารเสริมเอสพีที่หัวตะกร้อ - ตีด้วยความเร็วสูงประมาณ ๖ นาที จนขึ้นฟู ระหว่างตีให้ใส่กลิ่นมะลิได้เลย เมื่อครบเวลาให้			

			เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำสุด แล้วทยอยใช้ช้อนตักแป้งใส่ลงในโถตี โดยทยอยใส่จนหมด ในระหว่างใส่แป้งให้ตีด้วยความเร็วต่ำสุด - หลังจากใส่แป้งหมดให้ใส่สีผสมอาหารสีแดง (ทยอยใส่จนได้สีที่ชอบ) ตีต่อจนแป้งและส่วนผสมอื่น ๆ เข้ากันดี แล้วปิดเครื่องตี - ใช้พายซิลิโคนตะล่อมส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันอีกครั้ง หลังจากนั้นเทใส่ถาดสี่เหลี่ยมขนาด เกลี่ยให้หน้าขนมเรียบ แล้วแต่งหน้าด้วยลูกเกด - นำลงซึ้งนึ่งด้วยไฟกลางประมาณ ๑๒-๑๕ นาที - เมื่อนึ่งสุก ลูกเกดอาจจะจม ดังนั้นเพื่อเพิ่มความสวยงาม สามารถนำมาแต่งเพิ่มได้ค่ะ เมื่อนึ่งสุกพักให้เย็น แกะกระดาษไข ตัดเป็นชิ้นพร้อมเสิร์ฟ			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๒.๓๐ ชั่วโมง	
					๕ ชั่วโมง	๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การการทำขนมไทยมงคล