แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☑ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

**ความเป็นมาของหลักสูตร**

**สอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗**

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตข้อที่ ๓.๔ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขายอาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชา ชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ข้อ ๓.๕ ส่งเสริมสนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ พื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

**นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗**

๑.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ(Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น”ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

สอดคล้องกับการประกันคุณภาพ คุณภาพ มาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่อง ข้อ ๑.๑-๑.๓ มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ข้อที่ ๒.๑-๒.๕

สกร.ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา ได้สำรวจความต้องการปรากฏว่า ต้องการฝึกอาชีพการทำขนมไทย เพื่อต้องการนำไปประกอบอาชีพและเสริมรายได้ เมื่อว่างเว้นจากการทำเกษตร ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกวิธี สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ 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. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมไทย

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

**เป้าหมาย**

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

**ระยะเวลา**

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (แบบชั้นเรียน ๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย**

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | วัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมไทย | -มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย | ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์<br>- อุปกรณ์การการทำขนมไทย<br>๑. กระทะ ๒. หม้อนึ่ง ๓. เครื่องปั่น<br>๔. ผ้าขาวบาง ๕. ที่ร่อนแป้ง ๖. กรวย<br>- วัสดุการทำขนมไทย ๑. ถั่วเหลือง ๒ กิโลกรัม<br>๒. น้ำตาลทราย ๑๘ กิโลกรัม<br>๓. น้ำตาลปี๊บ ๒ กิโลกรัม ๔. กะทิ ๗ กิโลกรัม<br>๕. ไข่เป็ด ๑๓ แผง ๖. ไข่ไก่ ๓ แผง<br>๗. แป้งทองหยอด ๒ กิโลกรัม<br>๘. แป้งข้าวจ้าว ๒ กิโลกรัม<br>๙. แป้งมัน ๒ กิโลกรัม ๑๐. หอมเจียว ๑ กิโลกรัม | - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมไทย<br>- ขั้นตอนและเทคนิคการการทำขนมไทย | ๒.๓๐ ชั่วโมง | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๒ | วิธีการทำขนมไทย | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมไทย<br>- สามารถทำขนมไทยได้ | - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมไทย<br>- ปฏิบัติลงมือการทำขนมไทย<br>- ขั้นตอนการทำขนมไทย<br>**๑. ทองหยอด**<br>- แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว<br>- กรองไข่แดงผ่านผ้าขาวบาง บีบน้ำออกให้หมด<br>- ตีไข่แดงที่กรองแล้วจนขึ้นฟู ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที<br>- ใส่แป้งข้าวจ้าวและแป้งมันที่ผสมกันแล้ว ๔ ช้อนโต๊ะลงในไข่แดงที่ตีแล้ว ผสมให้เข้ากัน<br>- ต้มน้ำเชื่อมข้น (น้ำตาลทราย ๑๐ ถ้วย น้ำเปล่า ๖ ถ้วย) จนเดือด<br>- ใช้นิ้วโป้ง นิ้วชี้ และนิ้วกลาง บีบแป้งไข่หยอดลงในน้ำเชื่อมข้นที่เดือด หากแป้งเหลวเกินไป ให้เติมแป้งเพิ่มเพื่อให้ได้ความข้นที่ต้องการ<br>- เมื่อหยอดสุกแล้ว ตักขึ้นจากน้ำเชื่อมเดือด ใส่ลงในน้ำเชื่อมใส (น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย น้ำเปล่า ๑ ถ้วย) ที่เตรียมไว้และอุ่นอยู่<br>- ทำซ้ำจนกว่าจะใช้แป้งไข่หมด<br>(ทองหยอดที่ได้จะมีลักษณะเงาใส เนื้อนุ่มทั้งด้านนอกและด้านใน ไม่ควรต้มนานเกินไป เพราะจะทำให้ทองหยอดแข็งและเสียรสชาติ)<br>**๒. ฝอยทอง**<br>- นำไข่เป็ดล้างเปลือกให้สะอาด ต่อยไข่ใส่ชาม แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกัน ไข่ขาวใส ๆ เรียกว่า ไข่น้ำค้าง ให้เทแยกไว้ต่างหาก<br>- เอาไข่แดงใส่ผ้าขาวบางรูดไข่แดงเอาเยื่อออกให้หมด<br>- เทไข่น้ำค้าง และน้ำมัน ลงในไข่แดงแล้วคนให้เข้ากัน<br>- เทไข่ใส่กรวย โรยลงบนน้ำเชื่อมชนิดข้นที่เปิดไฟกลางให้น้ำเชื่อมเดือดเฉพาะตรงกลาง<br>- โรยไข่ประมาณ ๑๕ รอบ แล้วใช้ไม้แหลมยาวช้อนขึ้นล้างฝอยทองให้เรียงเส้น แล้วนำมาล้างในน้ำเชื่อมใสอีกครั้งหนึ่ง ก่อนพับเป็นแพให้สวยงาม<br>**๓. ทองหยิบ**<br>- แยกไข่แดง ทั้งไข่เป็ด และไข่ไก่ โดยลอกเอาเยื่อที่หุ้มไข่แดงออกให้หมด<br>- กรองไข่แดงทั้งหมด ด้วยผ้าขาวบางจะทำให้ไข่ที่ได้มีเนื้อละเอียด ไม่มีลิ่มไข่ แต่ถ้ากรองรอบแรก | | | ๓๐ ชั่วโมง |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | แล้วยังไม่ละเอียดให้กรองอีกสักรอบค่ะ<br>- ร่อนแป้งทองหยอด ลงส่วนผสมไข่ แล้วตีให้ไข่ขึ้นฟูประมาณ ๕ นาที<br>- ตั้งไฟต้มน้ำเชื่อมและน้ำตาล หยดกลิ่นมะลิเล็กน้อย คนจนน้ำตาลละลาย เมื่อน้ำตาลละลายแล้วให้เบาไฟ ตักน้ำเชื่อมแยกใส่ถาดไว้ สำหรับลอยไข่ที่สุกแล้วด้วยค่ะ<br>- ปิดไฟรอน้ำเชื่อมนิ่ง ค่อย ๆ หยอดไข่ด้วยช้อนโต๊ะ ระวังถ้าหยอดขนมให้ติดกัน ซึ่ง ๑ กระทะหยอดประมาณ ๔-๕ ดอกก็พอค่ะ จากนั้นเปิดไฟทอดจนไข่สุกแล้วตักไข่ใส่ถาดที่เตรียมน้ำเชื่อมไว้แล้วข้างต้น<br>- นำขนมที่ลอยในน้ำเชื่อมที่พักไว้จนเย็น มาจับจีบ ๔-๖ กลีบต่อ ๑ ดอก แล้วนำใส่ถ้วยตะไลพักไว้จนขนมเซตตัว<br>- สามารถจัดเสิร์ฟทั้งถ้วยตะไลหรือสามารถแคะออกมาจากถ้วยแล้วจัดใส่จานตามชอบ<br>**๔. เม็ดขนุน**<br>- เทถั่วเหลืองนึ่งและบดเรียบร้อยแล้วลงในกระทะ ตามด้วยน้ำตาลทราย และกะทิลงไป ผัดด้วยไฟกลางจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันและแห้งดีแล้วปิดเตา<br>- นวดขนมอีกครั้งให้เป็นก้อนแล้วพักไว้รอให้อุ่น ๆ จากนั้นปั้นขนมเป็นก้อน ๆให้มีลักษณะเหมือนเม็ดขนุน<br>- ใส่น้ำ น้ำตาลทราย (สำหรับทำน้ำเชื่อม) ใบเตย มัด และกลิ่นมะลิลงในกระทะทองเหลือง หรือภาชนะก้นลึกที่สามารถตั้งไฟได้ เคี่ยวน้ำเชื่อมจนเหนียวเป็นยางมะตูมแล้วปิดไฟ<br>- ตีไข่แดงให้พอแตก นำแป้งที่ปั้นเป็นเม็ดขนุนลงไปชุบไข่แดงให้ทั่ว แล้วหยอดลงไปในหม้อน้ำเชื่อจนหมด<br>- เสร็จแล้วจึงนำน้ำเชื่อมกลับไปตั้งไฟ โดยใช้ไฟอ่อนอีกครั้ง<br>**๕. หม้อแกง**<br>- แช่ถั่วเหลืองในน้ำเปล่า ๓ ชั่วโมง และนำไปนึ่ง<br>- นำถั่วเหลืองไปปั่นกับกะทิจนละเอียด<br>- ใส่ไข่เป็ดลงในชามผสม ตามด้วยน้ำตาลปี๊บ และใบเตย ขยำให้เข้ากัน และน้ำตาลปี๊บละลาย จากนั้นเอาใบเตยออก<br>- ใส่ถั่วเหลืองปั่นลงไป และคนให้เข้ากัน | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | - เทใส่ถ้วย และนำไปอบด้วยเตาอบลมร้อน อุณหภูมิ ๑๕๐ องศาเซลเซียส ๑๐ นาที<br>- โรยหอมแดงเจียว พร้อมเสิร์ฟ<br>**๖. ขนมชั้น**<br>- เทแป้งมัน แป้งข้าวโพด แป้งข้าวเจ้าและแป้งท้าว ผสมเข้าด้วยกัน จากนั้นคลุกเคล้าส่วนแป้งให้เข้ากันดี แล้วพักไว้ก่อน จากนั้นทำน้ำเชื่อมด้วยการนำหม้อตั้งเตา ผสมน้ำตาลทรายและน้ำลอยดอกมะลิ คนให้เข้ากัน พอน้ำตาลละลายดีแล้ว ยกลงพักให้เย็น<br>- พอน้ำเชื่อมเย็นแล้ว นำหัวกะทิเทลง จากนั้นคนให้เข้ากัน เทส่วนผสมหัวกะทิน้ำเชื่อมลงไปในถ้วยที่เราเตรียมแป้งไว้ ค่อย ๆ เทใส่ทีละนิด จากนั้นใช้มือขยำแป้งให้เข้ากันดี โดยใช้เวลาประมาน ๒๐-๓๐ นาที จากนั้นกรองแป้งด้วยกระชอน เพื่อให้ส่วนผสมเนียนสวย<br>- เมื่อกรองส่วนผสมเสร็จแล้วให้แบ่งเป็น ๒ ส่วน อย่างละครึ่ง ส่วนที่ ๑ ไม่ต้องผสมอะไรและส่วนที่สองให้เทน้ำใบเตยคั้นหรือสีผสมอาหารผสมลงไป<br>- ตั้งลังถึงบนเตาแก๊ส รอให้น้ำร้อนค่อยเทแป้งลงในถาดที่ใส่ในลังถึง<br>- นำถาดพิมพ์มาเตรียมไว้ เทแป้งสีเขียวลงไปประมาณ ๒ มิลลิเมตร และนำไปนึ่ง ๖-๑๐ นาที จากนั้น ก็เทแป้งสีขาวลงไปประมาณ ๒ มิลลิเมตร ทำแบบนี้ลงไปประมาณ ๙ ชั้น เป็นอันเสร็จ จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็นตัวดี แล้วตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม<br>**๗. สังขยา**<br>- ใส่ไข่เป็ดและน้ำตาลปึกลงในอ่างผสม ตามด้วยใบเตยหอม (ที่ล้างสะอาดดีแล้ว) ใช้มือขยำไข่เป็ดกับน้ำตาลปึกให้น้ำตาลละลายเข้าด้วยกัน (โดยใช้ใบเตยช่วย)<br>- เติมกะทิลงไปคนให้เข้ากันแล้วกรองด้วยผ้าขาวบางใส่ลงในถ้วย ชาม หรือถาดก้นลึก<br>- นำส่วนผสมไปนึ่งในหม้อที่มีน้ำเดือด ใช้ไฟแรงเปิดฝาขณะนึ่งจนสุกใช้เวลาประมาณ ๔๕ นาที (ระยะเวลาขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะ) เตรียมไว้ | | | |
| ๓. | การจัดการและการจำหน่าย | - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่าย | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และ | ๒.๓๐ ชม. | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | | เป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | | |
| | | | | | ๕ ชั่วโมง | ๓๐ ชั่วโมง |

**สื่อการเรียนรู้**

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

**การวัดผลประเมินผล**

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

**เกณฑ์การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)