

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กถ้วยหอมหนึ่ง) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๒๒๒๒๒๒

ความเป็นมา

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงาน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาค้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทย(ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง)
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมไทย(ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมไทย (ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง)และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมไทย(ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง)	- การทำขนมไทย(ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง)มีดังนี้ ๑)แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๒ ก.ก. ๒)แป้งท้าวยายม่อม จำนวน ๒ ก.ก. ๓)น้ำตาลปีบ จำนวน ๓ ก.ก. ๔)เกลือ จำนวน ๑ ห่อ ๕)กะทิ จำนวน ๓ ถ้วย ๖)ใบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๗)กล่องพลาสติกใส จำนวน ๑ แพ็ค ๘)ถ้วยตะไล ๙)ซึ่งนั่งขนม ๑๐)ซอพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค ๑๑)แป้งมัน จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๒)กล้วยหอมสุก ๓ หวี ๑๓)แป้งเค้ก จำนวน ๒ กิโลกรัม ๑๔)ผงฟู จำนวน ๑ ห่อ ๑๕)ไข่ไก่ เบอร์ ๐ จำนวน ๑๐ ฟอง ๑๖)กลิ่นวนิลา จำนวน ๑ ขวด ๑๗)นมสด จำนวน ๑ ถ้วย ๑๘)น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย(การทำขนมถ้วยโบราณและการทำขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง)และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมไทย(ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง) - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำกล้วยเดี่ยวหลอดในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำขนมไทย(ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้ก)	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมไทย(ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง)ได้	การทำขนมถ้วยโบราณ ๑)นำแป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม แป้งมันใส่ลงในหม้อผสม ๒)ใส่น้ำตาลปีบและน้ำใบเตยเข้มข้นลงไป นวดให้เข้ากัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมถ้วยโบราณและขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่ง)		๘ ชั่วโมง

	กล้วยหอม นึ่ง)	๒.สามารถทำขนม ไทย(ขนมกล้วยโบราณ และขนมเค้กกล้วย หอมนี้)ได้	๓)ใส่กะทิลงไปพร้อมกับนวดแป้งให้เข้ากัน ๔)นำแป้งที่ได้ไปกรองด้วยกระชอนตาถี่ ๕)พักแป้งไว้ ขั้นตอนการเตรียมแป้งหน้าขนมกล้วย โบราณ ๑)ผสมแป้งข้าวเจ้า และกะทิ ในหม้อผสม ให้เข้ากัน ๒)ค่อยๆเทกะทิลงไปพร้อมๆกันคนด้วย กระบวย ๓)คนจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี กรอง ด้วยกระชอนตาถี่ ๆ ตั้งพักไว้ ขั้นตอนวิธีการทำขนมกล้วยโบราณ ๑)นำซึ่งใส่น้ำประมาณครึ่งซึ่งตั้งไฟ ๒)นำกล้วยตะไลลงไปวางในซึ่งโดยให้เว้น ระยะห่างกันประมาณ ๑ ซม. ๓)นึ่งกล้วยตะไลให้มีความร้อนประมาณ ๓๐ นาที ๔)เปิดฝาชึ่งนึ่งหยุดแบ่งขนมกล้วยลงไป ในกล้วยตะไลทุก ๆ กล้วย ให้เหลือขอบไว้ เล็กน้อยสำหรับหยุดแบ่งหน้าขนมกล้วย (เวลาหยุดแบ่งต้องคอยคนแบ่ง ตลอดเวลา) ๕)ปิดฝานึ่งโดยใช้ไฟแรง ประมาณ ๑๕ นาที แล้วลดไฟเหลือไฟกลางนึ่งต่ออีก ประมาณ ๑๐ นาที ๖)เปิดฝาชึ่งหยุดตัวแบ่งหน้าขนมกล้วยลง ไปจนเต็มด้วยตะไล ปิดฝาชึ่งนึ่งต่อไปอีก ๑๐ นาที จนขนมสุก เปิดฝาดักออกพักไว้ ให้เย็น ๗)นำซอมน้ำมันมาเคาะออกโดยจุ่มน้ำที่ ซอมาก่อนและเพื่อไม่ให้ขนมติดที่ซอ ๘)ตักใส่กล่องหรือจานพร้อมเสิร์ฟ การทำเค้กกล้วยหอมนี้ ๑)ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู เบคกิ้งโซดา และ เกลือป่น ร่อนรวมกัน แล้ววางพักไว้ ๒)ตีไข่ใส่ส่วนผสม ตามด้วยน้ำตาลทราย ตีจนน้ำตาลละลาย ใส่เนยเค็ม(ละลาย) และนมสด ตีให้เข้ากัน ๓)ทยอยใส่แป้งที่ร่อนไว้แล้วลงไป แล้ว ค่อยๆ ตีจนแป้งหมด ตัวขนมเริ่มเป็นสีขาว เนียนขึ้นฟู	พร้อมกับการตอบข้อ สงสัยระหว่างการเรียน การสอน		
--	-------------------	---	--	---	--	--

			๔) เทกกล้วยบดลงไป ใช้พายตะล่อมให้กล้วยบดกับแป้งเข้ากันดี ๕) ต้มหม้อสำหรับนึ่ง ต้มให้เดือด ระหว่างรอก็เตรียมแม่พิมพ์สำหรับใส่ขนม ๖) หยอดขนมใส่ลงไปแม่พิมพ์ ใส่ไม่ต้องเต็มพิมพ์ เหลือพื้นที่เผื่อไว้ตอนขึ้นฟู ๗) นำขนมไปนึ่ง ใช้เวลา ๒๐ นาที หากเป็นพิมพ์เล็ก ก็ใช้เวลา ๑๕ นาทีก็พอ หรือสังเกตสีขนมหากเป็นสีน้ำตาลก็ถือว่าสุกแล้วยกออกจากหม้อซึ่งพักให้เย็น การผสมแป้งต่อครั้งทำได้ ๒๐ ถ้วย			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย ๑) การบรรจุภัณฑ์ ๒) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	
					๒ ชั่วโมง	๘ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล 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)