

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลัด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

การทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณ เป็นอาชีพอิสระ วัสดุหาง่ายในท้องถิ่นและสามารถทำในเวลาว่างได้จากอาชีพหลักของตนเอง และมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สินค้ามีราคาไม่แพง จึงทำให้สามารถสร้างรายได้อัตราขายง่ายในครัวเรือนจึงเป็นอาชีพที่น่าสนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

- ๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณได้ตามหลักสูตร
- ๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

เป้าหมาย

- ๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
- ๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณ ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
๒	ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ การจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณได้ถูกต้อง ๒.๒ การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณได้ถูกต้อง - ไข่เป็ด เบอร์ ๐ จำนวน ๑ กะบะ - ไข่ไก่ เบอร์ ๒ จำนวน ๒ กะบะ - น้ำตาล จำนวน ๕ กิโลกรัม - กลิ่นมะลิ ๖๐มิล. จำนวน ๒ ขวด - แป้งมัน ๑,๐๐๐ กรัม จำนวน ๒ ถุง - แป้งข้าวเจ้า ๑,๐๐๐ กรัม จำนวน ๓ ถุง - แป้งท้าว ๕๐๐ กรัม จำนวน ๒ ถุง - ผ้าขาวบาง จำนวน ๑ ผืน - น้ำต้ม ๖ ลิตร จำนวน ๑ ขวด - กล่องบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๑ แพค ๒.๓ ขั้นตอนการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณที่ถูกต้อง ๑. ร่อนแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และแป้งท้าวผสมกัน ๕๐๐ กรัม ๒. ต่อยไข่แดงของไข่เป็ด ไข่ไก่ แยกไข่แดงออกจากไข่ขาวนำไข่ไปกรองผ้าขาวบางให้เนื้อเนียนแล้วนำไปตีจนขึ้นฟู	.๑ วิทยาให้ความรู้เรื่องสถานที่ในการประกอบอาชีพ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ วิทยากรสาธิตพร้อมผู้เรียนการฝึกปฏิบัติการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณและวิทยากรตอบข้อซักถามไปด้วยระหว่างการฝึกเรียน		๔

			๓. ใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งท้าว ผสมกัน ใส่ไข่แดงตีฟู ผสมให้เข้ากัน ๔. ตั้งน้ำเชื่อมใสโดยไม่ต้องคน น้ำตาลให้ละลาย(น้ำตาลทราย จำนวน ๑๐ ถ้วยและน้ำเปล่า ๑๐ ถ้วย) ปล่อยให้น้ำเชื่อมใส ด้วยการตั้งไฟ ไฟกลาง ๑๐ นาที แล้วใส่น้ำกลั่นมะลิตามลงไป ๕. ใช้นิ้วโป้ง นิ้วชี้และนิ้วกลาง บีบแป้งไข่หยอด ลงในน้ำเชื่อม ชั้นที่เดือด หากแป้งเหลวเกินไป ให้เติมแป้งเพิ่มเพื่อให้ได้ความข้นที่ต้องการ ๖. เมื่อหยอดสุกแล้ว ตักขึ้นจาก น้ำเชื่อมเดือดใส่ลงในน้ำเชื่อมใส (น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย น้ำเปล่า ๑ ถ้วย) ที่เตรียมไว้ล่อนอยู่ ๗. ทำซ้ำจนกว่าจะใช้แป้งไข่หมด(ทองหยอดที่ได้จะมี ลักษณะเงาใส นี้อุ่นมทั้งด้านนอกและด้านใน ไม่ควรต้มนานเกินไปเพราะจะทำให้ทองหยอดแข็งและเสียรส) ๘. นำแป้งไข่ไปหยอดใน น้ำเชื่อมชั้นให้เป็นแผ่นกลม ๙. นำแผ่นไข่ที่สุกแล้วใน น้ำเชื่อมชั้นตั้งไฟกลาง ไปแช่ใน น้ำเชื่อมใสเพื่อลดระดับความหวาน ๑๐. จากนั้นใช้นิ้วจิบอย่างน้อย ๓ ๕ ๗ ๙ จีบลงในถ้วยตะไล แล้วทิ้งไว้ให้เซตตัวสักพัก ๑๑. เมื่อไข่เซตตัวแล้วใช้ช้อน หรือไม้จิ้มฟันจิ้มออกจากถ้วย ตะไลได้เลย			
--	--	--	---	--	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณ	๓.๑ การบริหารจัดการควบคุมการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณ ๓.๒ ขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณ ๓.๓ อุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำขนมทองหยิบทองหยอดโบราณ	๓.๑ ให้ผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๒ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๓ ครูและผู้เรียนอภิปรายการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริง โดยผู้สอนให้คำชี้แนะวิธีการ	๓๐	นาที่

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐