

ชื่อหลักสูตร การทำขนมต้ม

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมต้ม เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน วัตถุดิบหาซื้อได้ง่ายและมีมากอยู่ในชุมชน คือ มะพร้าวที่ใช้นำมาเป็นส่วนผสมหลักของขนม มีขั้นตอนที่ทำง่ายใช้เวลาไม่นาน เป็นขนมที่ทำรับประทานเองในครอบครัวได้และทำขายเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลักได้ การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม

๒.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำขนมได้และนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้ การทำขนมไทยโบราณให้สืบทอดต่อไปให้กับลูกหลานในชุมชนได้ และทำเป็นอาชีพอย่างมีคุณธรรม มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์สูตรขนมไทยโบราณและอยู่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการฝึกอาชีพการทำขนมต้ม

ระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม
 - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม
 - ๑.๔ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม
๒. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม จำนวน ๓ ชั่วโมง
 - ๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร ขนม
 - ๒.๒ การทำอาหาร ขนม
 - ๒.๓ บรรจุภัณฑ์อาหาร ขนม
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๓.๑ การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - ๓.๒ การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - ๓.๓ การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - ๓.๔ การขาย
 - ๓.๕ การส่งเสริมการขาย
 - ๓.๖ การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
๔. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ
 - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
 - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
 - ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๕. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้

๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอาหาร ขนม

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ใบสำคัญออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ/เขต

๓. ทะเบียนคุมใบสำคัญ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ
การศึกษาระดับพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใด
ระดับหนึ่ง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำขนมต้ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมได้แก่การลงทุน แหล่งทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	๑.๑ ความสำคัญในการทำขนมต้ม ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๓ หลักการตลาด ๑.๒.๔ กรรมวิธี ๑.๒.๕ การขนส่ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๑.๔.๑ ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน ๑.๔.๓ ความต้องการด้านการตลาด	๑.๑ วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำขนมต้มและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำขนมต้มจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญความเป็นไปได้ แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้มในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	๑ ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม - สถานที่/พื้นที่ในการฝึก ปฏิบัติ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมต้ม - กรรมวิธีในการทำขนม - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือ จำหน่าย	๒.๑ ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม ๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกไข่ ๒.๑.๓ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการ ทำขนมต้ม ๒.๒.๑ วิธีทำขนมต้ม ๒.๒.๒ การดูแล/การเก็บรักษา ๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ ๒.๓ ชั้นการดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำขนมต้ม ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมต้ม ๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมต้ม ๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนมต้ม - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - เตรียมวัสดุอุปกรณ์ • แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม • น้ำตาลมะพร้าว ๑ กิโลกรัม • มะพร้าวขูด ๑ กิโลกรัม • เกลือ ๑ ถูง		๓ ชม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	๓. การบริหารจัดการในการทำขนมต้ม	<p>๓.๑ บริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การดูแลรักษา คุณภาพขนมต้ม - ลดต้นทุนในการผลิตขนมต้ม <p>๓.๒ จัดการการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง - โฆษณาประชาสัมพันธ์ - ส่งเสริมการขายและการบริการ <p>๓.๓ จัดการความเสี่ยง</p> <ul style="list-style-type: none"> ๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ๓.๓.๒ แก้ปัญหาความ 	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</p> <ul style="list-style-type: none"> ๓.๑.๑ การดูแลรักษา การควบคุมคุณภาพขนมต้ม ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิตขนมต้ม <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p>	<p>วิธีทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ทำไส้ขนมต้มโดยใส่มะพร้าวขูด น้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลดอกมะลิลงในกระทะ ผัดจนแห้ง ยกออกจากเตา พักไว้พออุ่น ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดปลายนิ้วหัวแม่มือหรือขนาดตามชอบ พักไว้ ๒. ทำแป้งขนมต้มโดยเทแป้งใส่อ่างผสม ค่อย ๆ เติมน้ำไปเรื่อยๆ นวดผสมจนเนื้อเนียน ๓. ต้มหม้อเติมน้ำเปล่าใส่ใบเตยเพิ่มความหอม ต้มจนเดือด นำแป้งมาทำไส้ขนมปั้นให้เป็นก้อนกลมแล้วใส่ลงไปต้มจนสุกลอยขึ้น เสร็จแล้วเอาไปคลุกกับมะพร้าวขูดผสมเกลือให้ทั่ว จัดเสิร์ฟ 		๑ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	๔. โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมต้มได้ ๔.๒. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมต้มได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมต้มได้ ๔.๔ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมต้มได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพทำขนมต้มได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมต้ม ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมต้ม ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมต้มเกษตรอินทรีย์ธรรมชาติ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมต้ม ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมต้ม	๔.๑ วิทยากรบรรยายและจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	๑	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพการ ทำขนมต้มได้		๔.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความ เหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพ ของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบ อาชีพต่อไป		
รวม					๒	๔