

ชื่อหลักสูตรการทำขนมทองม้วน
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับโลก ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมากประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลงจึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้นโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่มีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นต้องสร้างขึ้นมาหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆเพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบวิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาดอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนม

- ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนม
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม

- ๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนม
- ๒.๒ การทำขนมไทย จำนวน ๒ ชนิด
- ๒.๓ บรรจุภัณฑ์ขนม

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนม

- ๓.๑ การบริหารจัดการการทำขนม
- ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำขนม
- ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง
- ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนม

- ๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนม
- ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนม
- ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำขนม
- ๔.๔ การเขียนโครงการการทำขนม
- ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการทำขนม

ส่วนผสม

แป้งมันสำปะหลัง ๒๙๐ กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ ๑๐๐ กรัม
เกลือป่น ๑/๔ ช้อนชา
ไข่ไก่ (เบอร์ ๑) ๑ ฟอง
หัวกะทิ ๔๕๐ มิลลิลิตร
น้ำตาลมะพร้าว ๒๒๕ กรัม
งาดำ ๒-๓ ช้อนตวง
น้ำมันพืชเล็กน้อย สำหรับทาพิมพ์

วิธีทำทองม้วน

๑. ร่อนแป้งสาลี และแป้งมันพร้อมกัน ลงไปในชามผสม เปิดหลุมตรงกลางไว้
๒. ใส่ไข่ไก่ลงไป ตามด้วยเกลือป่น น้ำตาลมะพร้าว กะทิใส่เล็กน้อย จากนั้น คลุกเคล้าให้เข้ากัน สามารถใช้มือได้
๓. พอนวดจนน้ำตาลละลายดี และแป้งเนียนเข้าด้วยกัน ค่อย ๆ ใส่หัวกะทิ ลงไปจนหมด นวดให้ทุกอย่างเนียนเข้ากันดี
๔. นำแป้งไปพักไว้ในอุณหภูมิห้อง อย่างน้อย ๓๐ นาที ถึง ๑ ชั่วโมง
๕. จากนั้น ใส่งาดำลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๖. เตรียมอุปกรณ์สำหรับทำทองม้วน เปิดแก๊สใช้ไฟอ่อน วางพิมพ์ทองม้วนลงไป ทาด้วยน้ำมันพืชบาง ๆ ทั้งด้านบน และด้านล่าง วอร์มให้พิมพ์ร้อน
๗. หยอดแป้งลงไปประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ ใช้เวลาข้าง ประมาณ ๒ นาที ในระหว่างที่ย่าง ควรบีบพิมพ์ให้แน่น อย่งฝั่งละ ๑ นาที
๘. จากนั้น ม้วนให้เป็นทรงทองม้วน นำขึ้นไปฝั่งบนตะแกรง รอจนหายร้อน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนม อย่างน้อย ๕ ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

ประกาศนียบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง