

หลักสูตรการทำขนมทรงเครื่อง  
จำนวน ๓ ชั่วโมง  
กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและการบริการ

### ความเป็นมา

ขนมไทยเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยรสชาติ และรูปลักษณ์ อย่างไรก็ตาม เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนแปลงไป การปรับเปลี่ยนหน้าตาให้ดูสากล จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการค้าขายในสมัยนี้ ฉะนั้น จึงมีขนมไทยหน้าตาใหม่ ๆ เกิดขึ้นมากมายแต่ยังคงไว้ซึ่งรสชาติความเป็นไทยเหมือนเดิม อย่าง “ขนมทรงเครื่อง” ขนมทรงเครื่องประยุกต์ เป็นขนมไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม ซึ่งมีวิธีการทำไม่ยุ่งยากเลย

ขนมทรงเครื่องกรอบ เป็นขนมไทยโบราณ ที่มีลักษณะเป็นแบบแห้งโดยการเอาไปทอดจนกรอบ มีส่วนผสมหลักคือ แป้งสาลี ไข่ กะทิ เกลือ น้ำตาล น้ำมันพืช กระทียม พริกไทยและรากผักชีประเภทของขนมทรงเครื่องกรอบ ที่นิยมทำในปัจจุบันมี ๒ ชนิดคือ ที่มีลักษณะ เป็นแผ่นพื้นผิวเป็นซี่ๆ เป็นเกรียวคล้ายกันหอย(ในสมัยก่อนจะใช้กาบหอยแครงเป็นตัวพิมพ์กดทับแป้งให้เป็นรอยเส้นตามรูปของเปลือกหอย แต่ปัจจุบันใช้แม่พิมพ์ที่เป็นไม้เจาะเป็นร่องๆ) หรือเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมบางเคลือบน้ำตาลเหนียวขึ้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับผู้ทำ และแต่ละสูตร แต่ส่วนผสมหลักๆ แล้วจะมีเหมือนกัน แล้วนำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ แล้วทิ้งไว้ให้กรอบแล้วนำไปอบด้วยน้ำตาลที่ผสมกระทียมรากผักชีพริกไทยและเกลือที่เคี่ยวจนเหนียวขึ้นรสชาติของขนมทรงเครื่องจะพิเศษกว่าขนมไทยอื่นๆ เพราะมีรสเผ็ดเล็กน้อยจาก พริกไทย และมีกลิ่นหอมของกระทียม กับรากผักชี อีกด้วย

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำขนมทรงเครื่อง เพื่อการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เสริม
๒. เน้นการปฏิบัติให้เป็นผลงาน เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของตลาด
๓. มุ่งให้ผู้เรียนประกอบอาชีพได้จริงหลังจบหลักสูตร

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อเพิ่มพูนความรู้ประสบการณ์และทักษะด้านการทำขนมทรงเครื่อง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้พัฒนาตนเอง พัฒนางานให้ดียิ่งขึ้น

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา	จำนวน ๓ ชั่วโมง
	ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง  
๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเครื่องสำอาง  
๑.๒ ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ  
๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด  
๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์  
๑.๒.๓ การเลือกทำเลที่ตั้ง  
๑.๒.๔ ผลตอบแทนที่ได้รับ  
๑.๓ แหล่งเรียนรู้  
๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง  
๒.๑ การเตรียมเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเครื่องสำอาง  
๒.๒ สัดส่วนการผสมแป้ง น้ำตาลที่เหมาะสม  
๒.๓ การผสมแป้ง การทำน้ำเชื่อมขนมเครื่องสำอางการตกแต่งให้สวยงาม
๓. การบริหารจัดการอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง  
๓.๑ การควบคุมคุณภาพและการลดต้นทุนการผลิตได้  
๓.๒ การจัดการการตลาดได้แก่การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า/คู่แข่งทางการตลาด  
๓.๓ การประชาสัมพันธ์  
๓.๔ การส่งเสริมการขายและการบริการและการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง  
๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ  
๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ  
๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ  
๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ  
๔.๕ การประเมินผลและสอดคล้องของโครงการอาชีพ

## กระบวนการจัดการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. อบรมให้ความรู้
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. เรียนรู้ด้วยตนเอง
๕. ฝึกปฏิบัติจริง
๖. ติดตามประเมินผลและรายงาน

## แหล่งเรียนรู้ที่ประกอบการเรียน

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การตัดเย็บด้วยมือ
๒. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา/วิทยากร
๓. แหล่งข้อมูลจาก Internet
๔. ใบความรู้/ใบงาน
๕. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ

## การวัดผลประเมินผลการเรียน

๑. การประเมินภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลผลิตที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรสามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเครื่องสำอางจำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเครื่องสำอาง ๒. การทำปอกขนมเครื่องสำอางถูกต้อง ๓. วิธีรักษาผลิตภัณฑ์ให้รูปทรงสวยงาม ๔. ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง ๔. การศึกษาแหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน สถานประกอบการ ๒. ให้ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๓. ด้าน ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของพื้นที่	๓๐	นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์วิธีการทำขนมเครื่องสำอาง ๑.๑ ขั้นตอนเตรียมอุปกรณ์การทำขนมเครื่องสำอาง - แป้งนึ่งสัปล้าง - แป้งข้าวเจ้า - แป้งท้าวยายมอมา - เกลือ น้ำตาล - มีด กรรไกร	๑.การเตรียมเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเครื่องสำอาง ๑.๑ การเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์๑.๒ การเลือกอุปกรณ์สำหรับการทำขนมเครื่องสำอาง ๒.ขั้นตอนในการฝึกปฏิบัติการทำขนมเครื่องสำอาง ๒.๑การเตรียมแป้งทำขนมเครื่องสำอาง ๒.๒ การทำไส้ขนม	๑.วิทยากรอธิบายความรู้การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมเครื่องสำอาง-การเตรียมเครื่องมือและการติดตั้งวิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการติดตั้งและใช้การทำขนมเครื่องสำอาง ผู้เรียน ๑.๑ ฝึกปฏิบัติ ๑.๒จัดบันทึกผลการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้นำเสนอผลงาน ๑.๓ สรุปลองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาต่อยอด		๓๐	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒. สามารถอธิบายและสาธิตการ การทำขนมทรงเครื่องได้ ๓. สามารถประยุกต์รูปแบบต่างๆที่ สามารถนำไปใช้ได้เหมาะสม	๒.๓ การห่อไส้ขนมด้วยแป้ง ๓. การห่อขนมให้มีรูปทรงที่สวยงาม น่ารับประทาน			
๓	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำขนม ทรงเครื่อง	๑. สามารถบริหารจัดการอาชีพ การการทำขนมทรงเครื่องได้แก่ การควบคุมคุณภาพและการลด ต้นทุนการผลิตได้ ๒. สามารถจัดการการตลาดได้แก่ การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า/คู่แข่ง ทางการตลาดการประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขายและการบริการ และการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	๑. การบริหารจัดการอาชีพการการทำ ขนมทรงเครื่อง ๑.๑การดูแลรักษาคุณภาพปริมาณขนม ๑.๒การลดต้นทุนในการผลิต ๑.๓การเพิ่มมูลค่าสินค้าเช่นการแปรร รูปการออกแบบการประยุกต์ใช้ ๒. จัดการการตลาด ๒.๑ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่ง ทางการตลาด ๒.๒ประชาสัมพันธ์ ๒.๓ส่งเสริมการขายและการบริการ ๒.๔การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์	๑.วิทยาการอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการการทำขนม ทรงเครื่องและอุปกรณ์ต่างๆ ๒. ผู้เรียนฝึกการทำขนมทรงเครื่อง ๓. วิทยาการประเมินผลการทำขนมทรงเครื่อง การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ต่างๆ	๑๕ นาที	๑.๓๐ ชั่วโมง
๔	โครงการประกอบ อาชีพ การทำขนม ทรงเครื่อง	๑. บอกความสำคัญของโครงการ อาชีพได้ ๒. บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้ ๓. บอกองค์ประกอบของโครงการ อาชีพได้	๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ ๕. การประเมินการเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการ อาชีพองค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม การสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้าง แนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้	๑๕ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๔. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๕. อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๖. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๗. ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>		<p>๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมการจัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>๓. จัดให้ผู้เรียนปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>		
รวม					๑	๒
รวมทั้งสิ้น					๓	

