



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

หลักสูตร การทำขนมถ้วยประยุกต์ จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตร การทำขนมถ้วยประยุกต์

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ขนมถ้วยประยุกต์หรือเรียกว่า “ขนมถ้วย” ขนมถ้วยตะไล นี้เป็นขนมถ้วยประยุกต์ประยุกต์อีกชนิดหนึ่งที่หารับประทานได้ไม่ยากนัก เพราะมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบก็หาได้ง่าย คือ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด กะทิ กลือ โดยมีวิธีการ ๒ ขั้นตอนคือ ขั้นตอนแรกการทำตัวขนม และขั้นตอนที่สองขั้นตอนการทำหน้าขนมถ้วย ใช้แป้งข้าวเจ้าผสมกะทิ และเกลือ ชิมรสมันเค็มนำไปหยอดหน้าขนมถ้วยที่หนึ่งส่วนตัวไว้ แล้วนำไปนึ่งให้สุกขนมถ้วยตะไล ที่อร่อยนั้น ตัวขนมจะมีรสหวานหอมน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนดและไม่แข็งกระด้าง ส่วนหน้าขนมต้องมีรสมันด้วยกะทิและมีรสเค็มนิดหน่อย

หลักการของหลักสูตร

๑. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการทำขนมถ้วยประยุกต์เพื่อประกอบเป็นอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
๒. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยาการสถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์ อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม และความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจร ทั้งในด้านการบริหาร การจัดการ การผลิต การตลาด และการจำหน่าย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ

๔. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพใน ท้องถิ่นของตนเองและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตรจำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ทำขนม ถัวย ประยุกต์	๑. เลือกใช้เครื่องมือ เครื่องใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำ ขนมถัวยประยุกต์ได้ ๒. บอกวัสดุและส่วน ผสมของการทำขนม ถัวยประยุกต์ได้ ๓. ลงมือปฏิบัติทำ ขนมถัวยประยุกต์ได้	๑. ประโยชน์ ของ วัสดุต่างๆ ใน การทำขนม ถัวย ประยุกต์ ๒. วิธีเลือกวัสดุ อุปกรณ์ในการ ทำขนมถัวย ประยุกต์ได้อย่าง ถูกต้อง เหมาะสม	๑. อธิบายถึง ประโยชน์ของ วัสดุ ต่างๆในการทำ ขนม ถัวยประยุกต์ ๒. บอกวิธีการเลือก ซื้อและ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำ ขนมถัวยประยุกต์ ๓. อธิบายขั้นตอน วิธีการทำ ขนมถัวย ประยุกต์	๑	๒

				๔. สาธิตและให้ ผู้เรียน ปฏิบัติการทำ ขนมถ้วยประยุกต์		
๒	การค้าขาย	รู้วิธีช่องทางการจัด จำหน่าย	ขั้นตอนการหา ช่องทางการ จัด จำหน่าย	อธิบายและฝึกให้ ผู้เรียน จำหน่าย สินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์		

สื่อการเรียนรู้

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถใช้สื่อต่าง ๆ เพื่อเสริมความเข้าใจ ประกอบด้วย

๑. สื่อที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน ได้แก่ แผ่นพับ, ใบปลิว, สื่อจากวิทยุ, โทรทัศน์, ใบความรู้ต่างๆ
๒. สื่อสิ่งพิมพ์ได้แก่ เอกสารประกอบการเรียนการสอน
๓. วัสดุอุปกรณ์ตัวอย่างผลงานชิ้นงาน

แหล่งเรียนรู้

๑. ศึกษาเพิ่มเติมจากหนังสือ
๒. เรียนรู้จากแหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. ศึกษาจากสื่อ website

การวัดและการประเมินผล

วิธีผลประเมินผล ประกอบด้วย

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลจากการปฏิบัติ
๓. การประเมินผลโดยการชิม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะรับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมถ้วยประยุกต์
๒. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติและเกิดทักษะในการทำขนมถ้วยประยุกต์ได้

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง

๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมด้วยประยุกต์ / ความรู้เกี่ยวกับการเลือก/ซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของ
การทำขนมด้วยประยุกต์/สูตรของการทำขนมด้วยประยุกต์จำนวน ๓๐ นาที
๒. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำขนมด้วยประยุกต์ชนิดต่าง ๆ จำนวน ๒ ชั่วโมง
๓. การคิดราคาต้นทุนการผลิตจำนวน ๓๐ นาที

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เข้าเรียนอย่างน้อยร้อยละ ๘๐
๒. สามารถปฏิบัติงานตามเกณฑ์ได้