

หลักสูตร การทำขนมต้มแฟนซี
จำนวน 5 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



จัดทำโดย
กศน.ตำบลปะคำ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดบุรีรัมย์
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

รายละเอียดหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมต้มแพนซี จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำบุรีรัมย์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสถานะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอ ในด้านการวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของ คนในชุมชน พบว่า ผลผลิตจากต้นมะพร้าวนิยมปลูกกันแทบทุกครัวเรือนเพราะสามารถนำมาทำอาหารคาวหวานได้หลากหลายและมีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ มีพัฒนาปรับปรุง ส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.อำเภอปะคำ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมต้มแพนซี เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจถึงความเป็นมาของขนมต้มแพนซี
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมต้มแพนซี
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมต้มแพนซีได้
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้
2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. สาธิตและฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้การทำขนมต้มแพนซี
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต
3. วัตถุดิบในการทำ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ทักษะความสามารถในการปฏิบัติ
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมต้นแพนซี

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|---|--------------------------------------|---|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้นแพนซี | 1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมต้นแพนซีได้ | 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ | 1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน | 10 นาที | |
| | 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้นแพนซีได้ | 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ | 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ | 5 นาที | |
| | 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้นแพนซีได้ | 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ | 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก | 5 นาที | |
| | 4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมต้นแพนซีได้ | 4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ | 4.กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้าน ทรัพยากรมนุษย์ | 5 นาที | |

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมต้นแพนซี

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---------------------------------------|--|---|--|--------------|-----------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้นแพนซี | <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกประวัติของการทำขนมต้นแพนซีได้ 2. บอกอุปกรณ์การทำขนมต้นแพนซีได้ 3. บอกวิธีการทำขนมต้นแพนซีได้ | <ol style="list-style-type: none"> 1. ประวัติของขนมต้นแพนซีได้ 2. อุปกรณ์การทำขนมต้นแพนซีได้ 3. วิธีการทำขนมต้นแพนซีได้ <ol style="list-style-type: none"> 3.1 การเลือกวัตถุดิบ 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 3.3 รูปแบบการทำขนมต้นแพนซีได้ | <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของขนมต้นแพนซี 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมต้นแพนซี วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการเลือกวัตถุดิบ แหล่งจำหน่ายรูปแบบการทำขนมต้นแพนซีได้ | 5 นาที | 5 นาที |
| | | | | | 3 ชั่วโมง |

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมต้นแพนซี

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|--|---|--|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 3.การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำขนม ต้มแพนซี | 1. สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้ | 1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน | 1. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย | 5 นาที | |
| | 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ | 2. การคิดต้นทุนการผลิตกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย | 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่นการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขายการส่งเสริมการขาย | 10 นาที | |
| | 3. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ได้ | 3. ศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน | 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน | 5 นาที | |
| | 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้ | 4. กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด | 4. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ขนมต้มและขนมบัวลอย | 5 นาที | |

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมต้นแพนซี

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|--|-------------------------------------|--|---|--------------|-----------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 4.การจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายขนมต้นแพนซี | 4. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้ | 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo/ brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์ | 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์logo / brand วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ การทำขนมต้มและขนมบัวลอย | | 1 ชั่วโมง |

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตรการทำขนมต้มแพนซี จำนวน 5 ชั่วโมง

แนวคิด

ขนมจัดเป็นอาหารที่สำคัญกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการขนมไทย จึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

แต่ในปัจจุบัน มีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้นการส่งเสริมให้กลุ่มแม่บ้านทำขนมไทย จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมอีกด้วย

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมต้มแพนซีได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 5 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้
เรื่องที่ 1. การทำขนมต้มแพนซี

เรื่องที่ 1 การทำขนมต้มแฟนซี

เนื้อหาสาระ

การนำแป้งข้าวเหนียวใส่ซอมน้ำ เติมน้ำใบเตย และกะทิลงไป นวดให้เข้ากัน ให้แป้งนิ่มๆ ตั้งหม้อใส่น้ำนำไปต้มให้เดือด จากนั้น นำแป้งมาห่อไม้ขนมต้มที่ปั้นไว้ ปั่นเป็นกลมๆ จากนั้นใส่ลงไปต้มในหม้อน้ำเดือด เมื่อขนมต้มสุกแล้ว มันจะลอยขึ้นมาเอง นำขนมต้มที่สุกแล้วมาคลุกกับมะพร้าวขูดที่เตรียมไว้ จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟความหวานแบบไทยๆ

การเก็บรักษาสามารถเก็บไว้รับประทานได้โดยแช่ตู้เย็น แต่ควรทานให้หมดภายในวันเดียว

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกความเป็นมาของการทำขนมต้มแฟนซีได้
2. อธิบายการเลือกซื้อและการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมต้มแฟนซีได้
3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมต้มแฟนซีได้

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 ความเป็นมาของการทำขนมต้มแฟนซี
- ตอนที่ 2 การเลือกซื้อวัตถุดิบ
- ตอนที่ 3 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์
- ตอนที่ 4 ขั้นตอนการทำขนมต้มแฟนซี
- ตอนที่ 5 วิธีการเก็บรักษา

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 ความเป็นมาของการทำขนมต้มแฟนซี

1. ความหมาย/เป็นมา



ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

2. ส่วนประกอบ

1. แป้งข้าวเหนียว 300 กรัม
2. น้ำกระเจียว 80 มิลลิลิตร
3. น้ำอัญชัน 80 มิลลิลิตร
4. น้ำใบเตย 80 มิลลิลิตร
5. มะพร้าวขูด (สำหรับทำไส้) 300 กรัม
6. มะพร้าวขูด (สำหรับคลุก) 100 กรัม
7. น้ำตาลปีบ 120 กรัม
8. เกลือป่น 1 ช้อนชา



3. วิธีเลือกส่วนประกอบ

เลือกส่วนประกอบที่มีความเหมาะสมในปริมาณที่พอเหมาะ

ตอนที่ 2 การเลือกซื้อวัตถุดิบ

1. วัสดุ/อุปกรณ์

1. แป้งข้าวเหนียว
2. ฝักทอง
3. น้ำอัญชัน
4. น้ำใบเตย
5. มะพร้าวขูด (สำหรับทำไส้)
6. มะพร้าวขูด (สำหรับคลุก)
7. น้ำตาลปีบ

2. วิธีการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์

การเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำงานนมต้มควรเลือกวัตถุดิบที่สด สะอาด โดยมีหลักในการเลือกและการเตรียม ดังนี้

1. มะพร้าวทึนทึก เลือกวัตถุดิบที่ไม่แก่และอ่อนเกินไป
2. น้ำตาลควรใช้น้ำตาลปีบ เพราะจะทำให้ไส้ขนมสีสวยและมีความหอมหวาน
3. น้ำสีต่าง ควรใช้น้ำสีจากวัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย สีเหลืองจากฝักทอง สีม่วงจากดอกอัญชัน

3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ

1 : ทำแป้ง + ทำไส้

- นำแป้งข้าวเหนียวมาแบ่งเป็น 3 ถ้วยเท่า ๆ กัน (ถ้วยละ 100 กรัม)
- เทฝักทองหนึ่ง น้ำอัญชัน และใบเตย ลงไปในแป้งข้าวเหนียวแต่ละถ้วย นวดให้เข้ากันจนกว่าแป้งไม่ติดมือ แล้วใช้พลาสติกแรปคลุมขนมแป้งพักไว้ก่อน
- นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใส่ น้ำตาลปีบ คนจนน้ำตาลปีบละลาย ใส่มะพร้าวขูด (สำหรับทำไส้) และเกลือป่นลงไป คนให้เข้ากัน เคี่ยวจนแห้ง และยกออกจากเตา ทำแป้งสามสี ได้แก่ อัญชัน ฝักทอง และใบเตย



2 : ห่อ + ต้ม

- ปั้นไส้เป็นลูกกลมเล็ก ๆ เตรียมไว้
- นำแป้งแต่ละสีมาปั้นเป็นลูกกลม ๆ ขนาดเท่าเหรียญห้า กดให้แบน จากนั้นปั้นไส้ที่ทำเตรียมไว้ขนาดเล็กกว่าแป้งวางลงไป ใช้แป้งปิดให้มิดแล้วปั้นเป็นลูกกลม ๆ จนเนียน
- นำไปต้มในน้ำเดือดจัดจนสุก

TIP : โรยแป้งบาง ๆ ภาชนะที่จะวางขนมต้ม เพื่อป้องกันขนมต้มติด และแตกค่ะ

TIP : ขนมต้มลอยขึ้นเหนือน้ำ แสดงว่าสุกแล้วค่ะ



3 : คลุก + จัดเสิร์ฟ

- นำขนมต้มที่สุกแล้วมาคลุกกับมะพร้าวขูด (สำหรับคลุก) นำมาคลุกกับมะพร้าวขูด



คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำขนมต้มแฟนซี

คณะที่ปรึกษา

- | | | |
|--------------------------------|---------|---------------------------|
| 1. นางพิมพ์ทอง สีหวงษ์ | ตำแหน่ง | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอปะคำ |
| 2. นางสาวณัฐณวี ปิยะสุทธิศิลป์ | ตำแหน่ง | ครู ผู้ช่วย |

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

- | | | |
|----------------------------|---------|--------------|
| 1. นางสาวจุรีรัตน์ จบสัจจร | ตำแหน่ง | ครู กศน.ตำบล |
| 2. นางสาวสุกัญญา คงทันดี | ตำแหน่ง | ครู กศน.ตำบล |

ผู้รวบรวม เรียบเรียง ปรับปรุงต้นฉบับ และพิมพ์

- | | | |
|----------------------------|---------|--------------|
| 1. นางสาวจุรีรัตน์ จบสัจจร | ตำแหน่ง | ครู กศน.ตำบล |
| 2. นางสาวสุกัญญา คงทันดี | ตำแหน่ง | ครู กศน.ตำบล |

ผู้ออกแบบปก

- | | | |
|--------------------------|---------|--------------|
| 1. นางสาวสุกัญญา คงทันดี | ตำแหน่ง | ครู กศน.ตำบล |
|--------------------------|---------|--------------|