

ชื่อหลักสูตร การทำขนมโตเกียว
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช ๒๕๔๒ (แก้ไขเพิ่มเติมพุทธศักราช ๒๕๔๕) และพระราชบัญญัติส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้กำหนดจุดมุ่งหมาย สำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบัน และอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้ง การเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคเอเชีย ระดับภูมิภาค และระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการ พัฒนาอาชีพการพัฒนาทักษะชีวิตและการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลาย ตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน ตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ขนมโตเกียว เป็นขนมไทยชนิดหนึ่ง คล้ายกับขนมโตชะชะชะชงของญี่ปุ่นคือเป็นแป้งแพนเค้กชั้นบางๆ ทำให้ร้อนบนเตาขนาดเล็กที่มีหน้าเตาแบน แล้วม้วนห่อไส้ซึ่งมีด้วยกันหลากหลายไส้ เช่น ไส้กรอก, ไข่นกกระทา, ไส้ครีมรสหวานต่าง ๆ รวมถึงอาจจะมีไส้พิเศษในบางร้าน เช่น ชีส, บิ๊กไบค์, ไก่โย หรือแฮมมอน ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการท ำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจก ในหมู่ ญาติมิตร และเทศกาลต่างๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และ หาวัตถุดิบได้ ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัด โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการท ำขนมโตเกียว เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนม โตเกียวและมีทักษะในการประกอบอาชีพการท ำขนมโตเกียว หลักการของหลักสูตรหลักสูตรการทำขนมโตเกียว

มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสภาระการประกอบอาชีพ จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมโตเกียวมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนม โตเกียว

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพการท ทำขนมโตเกียว และสามารถสร้างรายได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

เนื้อหา

๑. ความรู้เบื้องต้นการทำขนมโตเกียว
๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้
๓. การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์
๔. ขั้นตอนการทำขนมโตเกียว
๕. วิธีการเก็บรักษา

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมโตเกียว

จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
การทำขนมโตเกียว	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการ ทำขนมโตเกียว</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมโตเกียวได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นการทำขนมโตเกียว</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์</p> <p>๔. ขั้นตอนการทำขนมโตเกียว</p> <p>๕. วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายและให้ ผู้เรียนศึกษาจากจากเอกสารใบ ความรู้</p> <p>๒. ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>๓. ครูและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหา</p>	๑	๒

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมโตเกียว
๒. ผู้รู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. สื่อ VCD /Internet
๔. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ

การวัดผลประเมินผล

๑. ด้านความรู้ ร้อยละ ๒๐ พิจารณาจาก
 - ๑.๑ การทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
 - ๑.๒ จากการปฏิบัติกิจกรรมจากใบงาน
๒. ด้านทักษะกระบวนการ ร้อยละ ๘๐
 - ๒.๑ การปฏิบัติจริงจากการทำขนมโตเกียว

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ หลักสูตร

เอกสารหลักฐานได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง