

หลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมไข่หงส์) จำนวน 3 ชั่วโมง ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ความเป็นมา

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ใน ท้องถิ่น มาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงใน รูปลักษณะตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคน ไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะแต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนม ออกมาในรูปแบบต่างๆมากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ตทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลด น้อยลง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช เห็นความสำคัญของขนมไทย เพื่อสืบ ทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิต เพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย สำนักงาน กศน. ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราชฯ ซึ่งเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำจึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทยขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำขนมไทย และเห็นคุณค่าของขนมไทย
2. เพื่อพัฒนาให้ประชาชนเกิดความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมไข่หงส์	1.บอกวัสดุ/อุปกรณ์ การทำ	วัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมไข่หงส์	วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษาจากวัสดุ/อุปกรณ์จริง เรียนรู้ทฤษฎีควบคู่กับการปฏิบัติจริง ผู้สังเกตและจดบันทึก	10	นาที่
2	เครื่องปรุงอัตราส่วนการทำขนมไข่หงส์	2.บอกเครื่องปรุงส่วนผสม ที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์	เครื่องปรุง อัตราส่วนผสมที่ใช้ในการทำ	วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนได้ศึกษาจากวัสดุ อุปกรณ์จริง ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก	10	นาที่
3	การทำไส้ขนมไข่หงส์	3.บอกวิธีการทำไส้ขนมไข่หงส์ตามลำดับขั้นตอน	การทำไส้ขนมไข่หงส์	วิทยากรบรรยายและสาธิตให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		10 นาที่
4	การปั้นขนมไข่หงส์	4.สามารถปั้นขนมไข่หงส์ได้	การปั้นขนมไข่หงส์	วิทยากรบรรยายและสาธิตให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		1 ชั่วโมง
5	การทอดขนมไข่หงส์	5.สามารถทอดขนมไข่หงส์ได้	การทอดขนมไข่หงส์	วิทยากรบรรยายและสาธิตให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		1 ชั่วโมง
6	การบรรจุใส่กล่อง/เทคนิคการขาย	6.สามารถบอกวิธีการบรรจุกล่องและเทคนิคการขายได้	การบรรจุกล่อง/การตกแต่งเพื่อการขาย	วิทยากรบรรยายและสาธิตให้ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากรตรวจสอบและอธิบายเพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกตและจดบันทึก		30 นาที่
รวม					1	2

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ เอกสารใบความรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการผ่านการอบรม

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวสุรีวัลย์ ปักกังเวสียง)
ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสรวิศ นะรินรัมย์)
หัวหน้าฝ่ายงานการศึกษาต่อเนื่อง

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

.....
.....

(นางสาวณัฐธนิชา อินทรโสภา)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอยะรัง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| ๑. นางสาวณัฐณิชา อินทรโสภา | ผู้อำนวยการกศน.อำเภอห้วยราช |
| ๒. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น | ครู คศ. ๒ |
| ๓. นายปัจจุทรรศน์ นวลอ่อนธีโชติ | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๔. นายพิพัฒน์ กันหา | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๘ ตำบล อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์
๒. นางสาวสุรีวัลย์ ปักกิ่งเวส้ง ครูผู้ช่วย

ผู้พิมพ์

๑. นางสาวสุรีวัลย์ ปักกิ่งเวส้ง ครูผู้ช่วย