

หลักสูตรการทำขนมงาสลัดและการขนมข้าวตูมะพร้าวอ่อน

จำนวน.....9.....ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปากท่อ

ความเป็นมา

ขนมงาสลัดและขนมข้าวตูมะพร้าวอ่อน เป็นขนมพื้นบ้านที่สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนมาอย่างยาวนาน โดยมีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหอมของงาและมะพร้าวอ่อน และกรรมวิธีการทำที่สะท้อนวิถีชีวิต ความเรียบง่าย และความเอาใจใส่ของคนในชุมชน ขนมทั้ง 2 ชนิดนี้มักทำในโอกาสสำคัญ งานบุญประเพณี และใช้เป็นของฝากที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

หลักสูตรการทำขนมงาสลัดและการทำขนมข้าวตูมะพร้าวอ่อน จึงถูกจัดทำขึ้น เพื่ออนุรักษ์ สืบสาน และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการทำขนมพื้นบ้านให้คงอยู่ต่อไป อีกทั้งเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนและผู้สนใจสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม และพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพและมูลค่าเพิ่ม หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ควบคู่กับการปลูกฝังความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น และการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารไทยให้คงอยู่สืบไป

จุดมุ่งหมาย

- 1 เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมงาสลัด ตามภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างถูกต้อง
2. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และอนุรักษ์ขนมพื้นบ้านของชุมชนให้คงอยู่ต่อไป

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

- 1) กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (new skill)
- 2) กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & re skill)

ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดการจัดกิจกรรม จำนวน.....9.....ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน.....3.....ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน.....6.....ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนม งาสลับและการทำ ขนมข้าวตুমะพร้าว อ่อน	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ ความเป็นมา ประโยชน์ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำขนมงาสลับและ การทำขนมข้าวตู มะพร้าวอ่อน รวมทั้ง สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	1. ความเป็นมาและ ความสำคัญของการทำ ขนมงาสลับและการทำ ขนมข้าวตุมะพร้าว อ่อน 2. คุณค่าและ เอกลักษณ์ของขนม พื้นบ้านในชุมชน 3. ความรู้เกี่ยวกับ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ ขนมงาสลับและการทำ ขนมข้าวตุมะพร้าว อ่อน 4. อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ในการทำ ขนม 5. การเตรียมวัตถุดิบ และการจัดเตรียม สถานที่ในการทำขนม	- บรรยาย (วิทยากร) - สื่อเทคโนโลยี คลิปปิดิโอ - สื่อวัสดุ อุปกรณ์ - สื่อสิ่งพิมพ์	30 นาที	-
2	2.1ทักษะการ ประกอบอาชีพการ ทำขนมงาสลับ	เพื่อศึกษากระบวนการ ขั้นตอน และวิธีการทำ ขนมงาสลับ ตั้งแต่การ เตรียมวัตถุดิบจนถึงการ แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ สำเร็จรูป รวมทั้ง รวบรวมองค์ความรู้เพื่อ อนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นให้ผู้ สนใจสามารถนำไป ประยุกต์ใช้ต่อไปได้	1. ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมงาสลับ 2. การคัดเลือก วัตถุดิบในการทำขนม งาสลับ 3. ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมงาสลับ ขั้นตอนที่ 1: ทำไส้มะพร้าว 1.ตั้งกระทะ ใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำ น้ำตาลมะพร้าว และเกลือ เคี่ยวจน น้ำตาลละลายเข้ากันดี ใส่เนื้อมะพร้าวทึนทึก ขูดลงไป ผัดด้วยไฟ	- บรรยาย (วิทยากร) - สื่อเทคโนโลยี คลิปปิดิโอ - สื่อวัสดุ -ปฏิบัติจริง	1	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			อ่อนจนแห้งเหนียวและจับตัวเป็นก้อน จากนั้นพักไว้ให้เย็น แล้วปั้นเป็นก้อนกลมขนาดพอดีคำ ขั้นตอนที่ 2: เตรียมแป้ง 1. นำแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมะพร้าว และหัวกะทิ ผสมรวมกันในกระทะ คนให้แป้งละลายไม่เป็นเม็ด 2. นำไปตั้งไฟอ่อน กวนไปเรื่อย ๆ จนแป้งสุก จับตัวเป็นก้อนเหนียว และล่อนออกจากกระทะ จากนั้นยกลงพักไว้ให้อุ่น ขั้นตอนที่ 3: ห่อและคลุกงา 1. แบ่งแป้งที่กวนแล้วเป็นก้อนกลม แผ่แป้งออกให้แบน แล้วนำไส้มะพร้าวที่ปั่นไว้มาวางตรงกลาง หุ้มแป้งให้มิดไส้ 2. นำก้อนแป้งที่ห่อแล้วไปต้มในน้ำเดือด เมื่อแป้งสุกจะลอยขึ้นมา ให้ตักขึ้นสะเด็ดน้ำ 3. นำไปคลุกเคล้ากับงาคั่วที่เตรียมไว้ให้งาเคลือบติดทั่วทั้งลูก เป็นอันเสร็จพร้อมรับประทาน			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ทักษะการประกอบ อาชีพการทำข้าวตู มะพร้าวอ่อน	เพื่อศึกษากระบวนการ ขั้นตอน และวิธีการทำ ข้าวตูมะพร้าวอ่อน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ จนถึงการแปรรูปเป็น ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป รวมทั้งรวบรวมองค์ ความรู้เพื่ออนุรักษ์และ เผยแพร่ภูมิปัญญา ท้องถิ่นให้ผู้สนใจ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ ต่อไปได้	1. ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำ ข้าวตูมะพร้าวอ่อน 2. วัตถุดิบในการทำข้าว ตูมะพร้าวอ่อน 3. ขั้นตอนวิธีการทำ ข้าวตูมะพร้าวอ่อน คั่วข้าว: นำข้าวสวย ตากแห้งลงไปคั่วใน กระทะด้วยไฟอ่อน คั่ว จนข้าวแห้งเป็นเม็ด และมีสีเหลืองทอง จากนั้นนำไปป่นหรือ บดให้ละเอียด ทำน้ำเชื่อม: ตั้งกระทะ ใส่น้ำเปล่าและน้ำตาล ปีบ ใช้ไฟกลางกวนจน น้ำตาลละลายดี แล้วใส่ เกลือลงไปตตรรสชาติ กวนมะพร้าว: ใส่มะพร้าวอ่อนขูดลง ไปกวนให้เข้ากันกับ น้ำตาล กวนไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลงวดและ ส่วนผสมแห้งลง ผสมข้าว: ปิดไฟและ ยกลงจากเตา จากนั้น ใส่ข้าวคั่วบดละเอียดลง ไป กวนผสมให้เข้ากันดี พักทิ้งไว้ให้พออุ่น ขึ้นรูป: ตักส่วนผสมใส่ พิมพ์ขนมข้าวตู บีบอัด ให้เป็นแผ่นหรือก้อน สวยงาม หรือจะปั้น เป็นก้อนกลมๆ ตาม ชอบ	บรรยาย (วิทยากร) - สื่อเทคโนโลยี คลิปวิดีโอ - สื่อวัสดุ - ปฏิบัติจริง	1	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			อบควันเทียน: นำข้าว ตูปั่นเสร็จแล้วไปเรียง ใส่หม้อหรือภาชนะที่มี ฝาปิด จุดเทียนอบให้มี ควัน ดับไฟเทียนแล้ว วางลงในหม้อ ปิดฝา อบทิ้งไว้ประมาณ 15- 20 นาที เพื่อให้ขนมมี กลิ่นหอม			
3	การบริหาร จัดการ	3.1 สามารถบริหาร จัดการการทำขนมมา สไลด์และการทำขนมข้าว ตูมะพร้าวอ่อน ได้ 3.2 สามารถจัดการด้าน การตลาด การ ออกแบบ บรรจุภัณฑ์ และสามารถ วางแผน เพื่อการจัด จำหน่ายได้	3.1 การบริหาร จัดการ การทำขนมมาสไลด์และ การทำขนมข้าวตู มะพร้าวอ่อน 3.2 การจัดการ ด้าน การตลาด การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และ การวางแผน เพื่อ การจำหน่าย	3.1 การบริหาร จัดการการผลิต 3.2 การบริหาร จัดการ การตลาด จัดให้ผู้เรียน ศึกษา การ บริหาร จัดการ ด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้เรียน ศึกษา 3.3 วัดและ ประเมินผล ตามหลักสูตร กำหนด	30 นาที	-
					3	6

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารใบความรู้ เรื่อง การทำขนมหมุ่ส้มและการทำน้ำพริกกากหมู
2. วิทียากร
3. ตัวอย่างชิ้นงาน

การวัดผลประเมินผล

1. แบบ พด.12
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

หลักสูตรการทำขนมงาสลัดและการขนมข้าวตูมะพร้าวอ่อน
วันที่ 3 – 4 สิงหาคม 2569
ณ ศกร.ระดับตำบลห้วยยางโทน อำเภอปากท่อ ตำบลห้วยยางโทน จังหวัดราชบุรี

