

๑. ชื่อหลักสูตร ขนมหไทยโบราณ (การทำขนมกล้วยสาคุ)

๒. ความเป็นมา

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน เป็นขนม ที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพอิสระ ในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่าง หนึ่งที่ยังบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกัน ออกไปแต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์ กลิ่น รส ของขนมที่ สำคัญ ขนมไทย แสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าวเป็นส่วนประกอบ สำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน

ตามโครงการ "Sweet Heritage : ขนมไทยโบราณ Soft Power ท้องถิ่น จะคงอยู่ By สกร." ได้สำรวจข้อมูลขนมไทยโบราณพื้นถิ่นที่เสี่ยงจะสูญหายในพื้นที่ตำบลดอนทราย อำเภอบางท้อ จังหวัดราชบุรี ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ ซึ่งเป็นหน่วยงานส่งเสริมจัดการศึกษาให้กับประชาชน ทุก รูปแบบ จึงจัดทำหลักสูตรการขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ) เพื่อเป็นข้อมูลขนมไทยโบราณพื้นถิ่นที่เสี่ยงจะ สูญหาย และให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนในการสืบสานต่อไป

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เป็นหลักสูตรที่มีมุ่งพัฒนาขนมไทยโบราณพื้นถิ่นที่เสี่ยงจะสูญหาย และให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่ง สำหรับประชาชนในการสืบสานต่อไป

๒. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ ขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ) และสามารถ นำไปประกอบอาชีพได้

๔. เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลา ๔ จำนวนชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ)	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ)	1.บรรยายให้ความรู้ความสำคัญของขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ) 2.วิทยากรให้ความรู้ประโยชน์ของขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ) 3.สุนนามัยในขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ)	30 นาที	
	ทักษะการทำขนมกล้วยสาคุ	1.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ของขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ) 2.มีความรู้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบของขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ) 3.สามารถทำขนมกล้วยสาคุ	1.เครื่องมือและอุปกรณ์ของขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ) 2.ขั้นตอนการฝึกทักษะขนมไทย (การทำขนมกล้วยสาคุ) - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำ - คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ	๑. วิทยากรบรรยาย เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำขนมกล้วยสาคุ ๒. วิทยากรบรรยายส่วนผสมและการเลือกส่วนผสมของขนมกล้วยสาคุ ๓. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมกล้วยสาคุส่วนผสม -เม็ดสาคุ: ๔๐๐ กรัม -กล้วยน้ำว้าสุก งอม: ๑๐ ลูก -น้ำตาล ทราย: ๑๕๐ กรัม (ปรับความหวานได้ตามชอบ) -หัวกะทิ: ๑๐๐ มิลลิลิตร	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				-เกลือป่น: ๑ ช้อน ชา -มะพร้าวอ่อน ชูต: สำหรับโรย หน้า (ถ้ามี) ใบตอง: สำหรับ ห่อ อุปกรณ์ ล้างถึงสำหรับนี้ วิธีทำ ๑.เตรียมสาคุ: นำ เม็ดสาคุไปแช่น้ำ ประมาณ ๕ นาที เพื่อให้เม็ดสาคุนุ่ม จากนั้นรินน้ำออก ให้หมด ๒.เตรียม กล้วย: ปอกเปลือก กล้วยน้ำว้าสุก แล้วนำไปใส่ในอ่าง ผสมที่มีเม็ดสาคุอยู่ ๓.ผสม ส่วนผสม: ขยำ กล้วยและสาคุให้ เข้ากันจนกล้วยและ เป็นเนื้อเดียวกับ เม็ดสาคุ ๔.ปรุงรส: ใส่หัว กะทิ, น้ำตาลทราย และเกลือป่นลงไป ในอ่างผสม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ดี จากนั้นลองชิม รสชาติว่าถูกใจ หรือไม่		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๕.ห่อขนม: เตรียมใบตองแล้วตัดกลัวยสาคุลงไปห่อให้เรียบร้อย ๖.นึ่งขนม: นำขนมกลัวยสาคุที่ห่อแล้วไปนึ่งในลังถึงที่น้ำเดือดแล้ว ประมาณ ๒๕-๓๐ นาที หรือจนขนมสุก ๗.พร้อมเสิร์ฟ: เมื่อขนมสุกแล้ว นำออกจากลังถึง พักให้เย็นสักครู่ โรยด้วยมะพร้าวขูดแล้วพร้อมเสิร์ฟ เคล็ดลับความอร่อย *ใช้กลัวยสุก งอม: จะทำให้ขนมมีรสหวานหอมตามธรรมชาติ *อย่าแช่สาคุนานเกินไป: การแช่แค่ ๕ นาทีก็พอแล้ว เพราะถ้าแช่นานไปเมื่ดสาคุจะเละเกินไป นึ่งด้วยไฟกลาง ค่อนข้างแรง: จะทำให้ขนมสุกทั่วถึงและเมื่ดสาคุใสสวยงาม		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การบริหารจัดการ	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารจัดการ - การตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี	การบริหารจัดการ - การตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี	วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ - การตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี	30 นาที	
รวมจำนวนชั่วโมง					๒	๒

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำขนมกล้วยสาคุ
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. ใบความรู้เรื่องการทำขนมกล้วยสาคุ
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

๘. การวัดและการประเมินผลการเรียน

๑. สังเกตการณ์รวมกลุ่มของผู้เรียน
๒. สังเกตการปฏิบัติ/ชิ้นงาน
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการดำรงชีวิตมีอาชีพเสริมและสามารถสร้างรายได้ตนเอง

๙.เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพ