

เค้าโครงองค์ประกอบของหลักสูตร

๑. ชื่อหลักสูตร ขนมไทยโบราณ (การทำขนมเทียนงาสลัด)

๒. ความเป็นมา

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรส วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน เป็นขนม ที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพอิสระ ในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป 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." ได้สำรวจข้อมูลขนมไทยโบราณพื้นถิ่นที่เสี่ยงจะสูญหายในพื้นที่ตำบลปากท่อ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ ซึ่งเป็นหน่วยงานส่งเสริมจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบ จึงจัดทำหลักสูตรการขนมไทย (การทำขนมเทียนงาสลัด) เพื่อเป็นข้อมูลขนมไทยโบราณพื้นถิ่นที่เสี่ยงจะสูญ หาย และให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนในการสืบสานต่อไป

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เป็นหลักสูตรที่มีมุ่งพัฒนาขนมไทยโบราณพื้นถิ่นที่เสี่ยงจะสูญหาย และให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่ง สำหรับประชาชนในการสืบสานต่อไป

๒. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ ขนมไทย (การทำขนมเทียนงาสลัด)และสามารถ นำไปประกอบอาชีพได้

๔. เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลา ๕ จำนวนชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทย (การทำขนมเทียนงา สลัด)	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ขนมไทย (การทำขนมเทียนงา สลัด)	๑.บรรยายให้ความรู้ ความสำคัญของขนมไทย (การทำขนมเทียนงา สลัด) ๒.วิทยากรให้ความรู้ ประโยชน์ของขนมไทย (การทำขนมเทียนงา สลัด) ๓.สุขอนามัยในขนมไทย (การทำขนมเทียนงา สลัด)	๓๐ นาที	
	ทักษะการทำขนม (การทำขนมเทียนงา สลัด)	๑.มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ของขนมไทย (การทำขนมเทียนงา สลัด) ๒.มีความรู้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบของขนมไทย (การทำขนมเทียนงา สลัด) ๓.สามารถทำ (การทำขนมเทียนงา สลัด)	๑.เครื่องมือและอุปกรณ์ของขนมไทย (การทำขนมเทียนงา สลัด) ๒.ขั้นตอนการฝึกทักษะขนมไทย (การทำขนมเทียนงา สลัด) - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำ -คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ	๑. วิทยากรบรรยาย เครื่องมือเครื่องใช้ ใน การทำขนมเทียนสลัดงา ๒. วิทยากรบรรยาย ส่วนผสมและการ เลือก ส่วนผสมของการทำขนมเทียนสลัดงา ๓. วิทยากรบรรยาย และสาธิตขั้นตอน และวิธีการทำขนมเทียนสลัดงา <u>ส่วนผสมแบ่ง</u> -แบ่งข้าวเหนียว ๒ ถ้วย -กะทิ หางกะทิ ๑ ถ้วย -น้ำตาลปี๊ป ๒๓๐ กรัม <u>ไส้ขนม</u> ถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม งาขาว งาดำ ๑ ถ้วย กะทิ ๑ ถ้วย <u>วิธีทำ</u>	๑ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

				๑. ล้างงาขาว และงาดำ ให้สะอาด แล้วนำมาผึ่งให้แห้ง นำงามาคั่วให้มีกลิ่นหอมโดยใช้ไฟอ่อนๆ ๒. กรองแป้ง แล้วนำแป้งข้าวเหนียวมาละลายในกะทิ ผสมเกลือ และน้ำตาลปี๊บ นำแป้งมาทวนโดยใช้ไฟอ่อนๆ ทวนจนแป้งไม่ติดกะทะ ๓.นำถั่วเหลือง ถั่วดำที่ทำเป็นไส้ มาล้างให้สะอาดแล้วนำมาปั่น ให้ละเอียดทวนจนเหนียว นำมาพักจนมีความเย็น ๔.นำแป้งที่ทวนแล้ว นำมาห่อไส้ให้ได้ขนาดพอดีแล้วนำมาคลุกกับงาขาวและงาดำ ๕. นำมาบรรจุใส่ภาชนะให้สวยงาม		
	การบริหารจัดการ	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารจัดการ - การตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี	การบริหารจัดการ - การตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี	วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ - การตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี	๓๐ นาที	
รวมจำนวนชั่วโมง					๒	๓

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำขนมเทียนสดงา
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. ใบความรู้เรื่องการทำขนมเทียนสดงา
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

๘. การวัดและการประเมินผลการเรียนรู้

๑. สังเกตการณ์รวมกลุ่มของผู้เรียน
๒. สังเกตการปฏิบัติ/ชิ้นงาน
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการดำรงชีวิตมีอาชีพเสริมและสามารถสร้างรายได้ตนเอง

๙.เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

