

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมฝอยทอง จำนวน 4 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนนอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งหนึ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอดปัญหาการว่างงาน ปัญหาการขาดรายได้หรือปัญหารายได้ไม่เพียงพอต่อการใช้จ่าย ขนมฝอยทอง ลักษณะเป็นเส้นฝอยสีทอง ทำจากไข่แดงของไข่เป็ด เคี้ยวในน้ำเดือดและน้ำตาลทราย เข้ามาในประเทศไทย ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ในรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยมารีอา กียูมาร์ ดี ปิญา (ท้าวทองกิมม้า,) ลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ภรรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ท้าวทองกิมม้ามามีหน้าที่เป็นหัวหน้าห้องเครื่องต้น เป็นผู้ทำอาหารเลี้ยงต้อนรับคณะราชทูตจากฝรั่งเศสที่มาเยือนกรุงศรีอยุธยาในสมัยนั้นจนถึงปัจจุบันเมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไปการรับประทานขนม ยังคงเป็นที่นิยมอยู่เสมอ สามารถนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ มีการลงทุนต่ำแต่ผลตอบแทนค่อนข้างดี

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน เล็งเห็นว่าการทำขนมฝอยทอง ถือเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ประชาชนทั่วไปจะนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวในการยึดเป็นอาชีพหลักหรือทำเป็นอาชีพเสริมได้เช่นกัน

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้ประชาชนให้ความสำคัญแก่การมีอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้
2. เพื่อให้ประชาชนเกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำขนมฝอยทอง

จุดประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการทำขนมฝอยทอง
2. เพื่อสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 4 ชั่วโมง คือ

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1.เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ 1.2. เพื่อนำ ความรู้ไปต่อยอดอาชีพสร้างรายได้เพิ่ม	1.1. ความจำเป็นใน ในการประกอบอาชีพ 1.2. ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ การทำขนมฝอยทอง	1.1. วิทยากรอธิบายความจำเป็นในการประกอบอาชีพ 1.2. วิทยากรอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมฝอยทอง -ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-
2.ทักษะในการประกอบอาชีพ	2.1. สามารถออกแบบรูปร่างการทำขนมฝอยทองได้ 2.2. สามารถอธิบายขั้นตอนและการทำขนมชั้นขาววังและปฏิบัติได้	2.1. การ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบรูปร่างการทำขนมฝอยทอง 2.2. ขั้นตอนการทำขนมฝอยทอง 2.2.1วิธีการเตรียมน้ำเชื่อม .เตรียมไข่แดง 2.2.2 การเตรียมอุปกรณ์กรวยสำหรับหยอด โรยไข่แดงลงไปในน้ำเชื่อม 2.2.3 วนให้รอบกระทะทองเหลือง ประมาณพอไข่แดงสุกให้ใช้ไม้ปลายแหลม พับครึ่งเส้นฝอยทองแล้วเอามาพับบน ตะแกรง	2.1. อธิบายเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การออกแบบรูปร่างและขั้นตอน และการทำขนมฝอยทอง 2.2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและการทำขนมฝอยทอง 2.3. สาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมฝอยทอง 2.4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนที่ได้เรียนและดูการสาธิต	-	3 ชั่วโมง
3.การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้	3.1สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	3.1. ความรู้ความเข้าใจในการทำขนมฝอยทอง 3.2 เพื่อจำหน่าย เพิ่มรายได้ หรือสร้างรายได้เสริม 3.3 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติงาน 3.4 แบบประเมินความพึงพอใจ	3.1 ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3.2 ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3.3 ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. แบบทดสอบ

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60