

**หลักสูตรการทำขนมฝักบัว จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**ด้านพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทับคล้อ**

**ความเป็นมา**

ขนมไทยได้เข้ามามีบทบาทในงานบุญต่างๆ ตั้งแต่อดีตมาแล้วที่คนไทยทำขนมพิเศษ เฉพาะงานบุญขึ้นนั้นหมายถึงในปีหนึ่งๆ จะมีการทำขนมชนิดนั้นเพียงหนึ่งครั้งเท่านั้น เนื่องจากทำยากและต้องใช้แรงใจแรงกายของคนหลายๆ คนร่วมกัน ชาวบ้านจะทำขนมนั้นๆ ในปริมาณมาก ซึ่งถ้าเหลือจากงานบุญก็จะนำไปแจกจ่ายเพื่อนบ้านและเก็บไว้กินเองหากจะเรียกขนมไทยในงานบุญนี้ว่าขนมตามฤดูกาลก็คงจะไม่ผิด เช่น ขนมฝักบัว เป็นขนมไทยที่มีมานานตั้งแต่สมัยโบราณที่นิยมกันในงานพิธีสำคัญต่างๆ ขนมฝักบัว เป็นขนมที่มีประวัติขนมไทย เริ่มมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยในหนังสือ ไตรภูมิพระร่วง ได้เอ่ยชื่อ “ขนมต้ม” สมัยกรุงศรีอยุธยา สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยทรงพระราชนิพนธ์กาพย์ เหมชมเครื่องคาว-หวาน คนชุมชนทำขนมกินอย่างแพร่หลายมานานแล้ว ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ข้าว หรือแป้ง น้ำตาลมะพร้าวเท่านั้น การทำขนมแต่ละครั้งในใช้เวลานาน เพราะต้องนำข้าวมาแช่น้ำทำให้อ่อนตัว แล้วโม่ข้าวให้ละเอียด ใส่ถุงผ้าใช้ของหนักทับ เพื่อให้ น้ำไหลออก ส่วนที่เหลือเรียกว่าแป้ง นำแอมมาทำขนมต่างๆ เช่น ขนมครก ขนมต้มขาว ขนมฝักบัว ซึ่งจัดเป็นขนมพื้นบ้านของไทย

ขนมใบบัว ขนมดอกบัว หรือ ขนมฝักบัว เป็นขนมโบราณที่มีรูปร่างเป็นแผ่นวงกลม ลักษณะคล้ายฝักบัว แป้งขนมจะนุ่ม ส่วนขอบจะมีรอยหยักอย่างสม่ำเสมอ ถือเป็น เมฆุขนมไทยโบราณง่าย ๆ ที่มีขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก ทั้งนี้สูตรดั้งเดิมจะมีสีขาว นิยมใช้แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลมะพร้าว และกะทิ แต่ทว่า ขนมฝักบัวสูตรใหม่ที่ได้รับคามนิยมในปัจจุบันจะมีการใส่แป้งชนิดอื่นเข้าไปด้วย รวมถึงสีของขนมก็จะมีสีเขียวที่ได้จากใบเตย นอกจากนี้ ฝักบัวกรอบ ยังได้รับความนิยมอีกด้วย เป็นขนมไทยที่มีส่วนผสมค่อนข้างน้อยเมื่อเทียบกับขนมชนิดอื่น ๆ สามารถทำกินเองหรือจะทำขายก็ง่ายเช่นกัน จัดเป็น **ขนมไทยโบราณ** ที่อาจจะหาทานได้ยากขึ้นในปัจจุบัน แต่ในบางพื้นที่ก็ยังคงหาทานได้ง่าย ทั้งนี้**ขนมฝักบัว** ที่เราเห็นกันส่วนใหญ่มักจะไม่ใช้สูตรดั้งเดิม แต่จะเป็นสูตรที่ผ่านการดัดแปลงให้เข้ากับยุคสมัยใหม่มากขึ้น

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัวได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมฝักบัวได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ	30 นาที	-

			ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
<b>2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว</b>	2.1บอกประวัติของขนมฝักบัว 2.2บอกอุปกรณ์การทำขนมฝักบัว 2.3บอกวิธีการทำขนมฝักบัว	2.1 ประวัติของขนมฝักบัว 2.2 อุปกรณ์ในการทำขนมฝักบัว 2.3 วิธีการทำขนมฝักบัว	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมฝักบัว 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมฝักบัว พร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4 ชั่วโมง
<b>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</b>	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30 นาที	
<b>4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว</b>	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ