

หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ขนมปุยมั้ย

17080102

ISBN 978-616-202-809-0

(เอกสารนี้เป็นเอกสารของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมปุยฝ้าย
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

ศึกษาประวัติที่มาขนมปุยฝ้าย การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการทำ  
การบรรจุภัณฑ์ การจดทะเบียนการค้าและการตลาด

**ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน**

ผู้เรียนสามารถสื่อสารได้

**สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์**

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการทำขนมปุยฝ้าย
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

**ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/**

1. ขนมปุยฝ้ายรับประทานในครัวเรือน
2. ทำขนมปุยฝ้ายสำหรับจำหน่าย
3. เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านการทำขนมปุยฝ้าย

1708-0101

แผนการจัดการเรียนรู้  
คหกรรมศาสตร์

ขนมปุยฝ้าย

20

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1    ศึกษาประวัติที่มาขนมปุยฝ้าย

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจประวัติที่มาขนมปุยฝ้าย	1. ประวัติที่มาขนมปุยฝ้าย	1.	1.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเลือกวัสดุอุปกรณ์

เวลาในการฝึกอบรม 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
<p>1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีเลือกวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>1. ออกส่วนผสม ได้แก่</p> <p>1. แป้งสาลีตราพัดโบก 1</p> <p>2. 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p>3. 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p>4. นมข้นหวาน 4 ช้อนโต๊ะ</p> <p>5. ไข่ไก่ 2</p> <p>6. 200</p> <p>7. 200</p> <p>8.</p> <p>9. น้ำกลั่นมะลิ ครึ่งช้อนชา</p> <p>2. การเลือกอุปกรณ์ได้แก่</p> <p>1. หม้อนึ่ง</p> <p>2. พิมพ์ถ้วยเงิน/ถ้วยกระดาษ</p> <p>3.</p> <p>4. ผ้าขาวบาง</p> <p>5.</p>	<p>1.</p> <p>2.</p> <p>3. ใบความรู้</p>	<p>1.</p> <p>2. ตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์</p>

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 ขั้นตอนการทำขนมปุยฝ้าย

เวลาในการฝึกอบรม 12

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ปุยฝ้าย	ขนมปุยฝ้าย 1. ร่อนแป้งกับผงฟูให้เข้ากัน 2. นำน้ำ เอสพี และน้ำตาลทรายตีให้ขึ้นฟูใส่ไข่ไก่ที่ลวก ตีต่อไป 3. ค่อยๆ ใส่แป้งที่ร่อนไว้ เติมหก้านน้ำมะลิ ตามด้วยนมข้นหวาน ตีต่อให้เข้ากัน ใช้พายยางคนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง คลุมด้วยผ้าขึ้น พักแป้งไว้ 30 4. ตักแป้งแบ่งใส่ซาม ใส่สีตามชอบ ตักใส่พิมพ์ถ้วยเงินที่ รองด้วยกระดาษ ตักให้เต็ม 5. นำไปนึ่งในหม้อน้ำเดือด ไฟอ่อน ใช้เวลาประมาณ 10 6. ให้นำขึ้นจากพิมพ์วางบนตะแกรง	1. 2. 3. ผึก 4.	1. 2.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การบรรจุภัณฑ์

เวลาในการฝึกอบรม 3

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมี บรรจุภัณฑ์	ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 1. วิธีการใส่ลงบรรจุภัณฑ์ 2. เลือกบรรจุภัณฑ์ตามปริมาณที่ต้องการ 3. ตกแต่งบรรจุภัณฑ์เพิ่มมูลค่า	1. 2. 3. ผึก	1. 2.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 จดทะเบียนการค้า/ .

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมี จดทะเบียนการค้า / .	<p>/ .</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร</li> <li>2.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2.</li> <li>3. ฝึก</li> </ol>	1.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 6

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้าน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2. กำหนดตลาดเป้าหมาย</li> </ol>	1.	1.

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

	หน่วยการเรียนรู้			
1	ศึกษาประวัติที่มาขนมปุยฝ้าย	1	-	1
2	การเลือกวัตถุดิบ	1	1	2
3	ขั้นตอนการทำขนมปุยฝ้าย	2	10	12
4	การบรรจุภัณฑ์	1	2	3
5	การจดทะเบียนการค้า/ .	1	-	1
6		1	-	1
		7	13	20

เกณฑ์การประเมิน

ประเมินจากเกณฑ์การให้คะแนนเป็นผ่าน ไม่ผ่าน

\_\_\_\_\_ เวลาเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80 %

- อุปกรณ์

1. แป้งสาลีตราพัดโบก 1
2. 1 ช้อนโต๊ะ
3. 1 ช้อนโต๊ะ
4. นมข้นหวาน 4 ช้อนโต๊ะ
5. ไข่ไก่ 2
6. 200
7. 200
- 8.
9. น้ำกลั่นมะลิ ครึ่งช้อนชา
10. หม้อนึ่ง
11. พิมพ์ถ้วยเงิน/ถ้วยกระดาษ
- 12.
13. ผ้าขาวบาง
- 14.

ทำได้ 50 - 60

จำนวนผู้เรียนที่รับ

ปีงบประมาณ 2556

รุ่นที่ 1

20

1. ค่าตอบแทนวิทยากร	150	X 20	.	= 3,000
2 ค่าวัสดุ/ค่าเอกสาร	20	X 20	.X 5	= 2,000
	5,000			

ค่าใช้จ่ายรายหัว( )  
 ค่าใช้จ่าย/ = 100

- แหล่งศึกษาค้นคว้า
  - 1.ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนตราด/ห้องสมุดประชาชนจังหวัดตราด
  - 2.อินเทอร์เน็ต
- สถานที่และอุปกรณ์การฝึก
- 
- ศักยภาพผู้สอน

	-		ตำแหน่ง / ประสบการณ์
1.	นางอรอนงค์ คล่องกิจกล	. .	- หัวหน้ากลุ่มงานอาชีพพื้นฐาน 25 ปี - / - วิทยากรฝึกอาชีพขบวนการแก้จนของ - ยากรท้องถิ่นของวิทยาลัยชุมชนตราด
2.	นางสาวอำพร ไพฑูรย์		- -หัวหน้างานการเงิน -อาจารย์สอนวิ เศรษฐศาสตร์ /