

หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา ขนมหุ่นบ้านเมืองตราด( แผ่น)  
17080107  
ISBN 978-616-202-809-0

(เอกสารนี้เป็นเอกสารสิทธิ์ของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)

17080107

ขนมพื้นบ้านเมืองตราด(                   แผ่น) เวลาเรียนรู้ 20

คหกรรมศาสตร์

สงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำ                   แผ่น
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

แผ่น

อุปกรณ์

ณที่

ทะเบียนการค้า

ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

ผู้เรียนสามารถสื่อสารได้

สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการทำ                   แผ่น
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/

1.                   แผ่น
2.                   แผ่นสำหรับจำหน่าย
3. เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านการทำ                   แผ่น

17080107

แผนการจัดการเรียนรู้  
ขนมพื้นบ้านเมืองตราด(           แผ่น)

คหกรรมศาสตร์

20

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

แผ่น

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1.ผู้เรียนมีความรู้ แผ่น	1. แผ่น	1.	1.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเลือกวัสดุอุปกรณ์

เวลาในการฝึกอบรม 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้	เรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมี เลือกวัสดุอุปกรณ์	1.การเลือกส่วนผสม ได้แก่ 1.           2.5- 3 ถ้วย 2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย 3. แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ 4. เกลือป่น 3/4 ช้อนชา 5.           3 ช้อนโต๊ะ 6. ไข่ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ 7.           1/2 ถ้วย 8.         1/2 ถ้วย 9. 2.การเลือกอุปกรณ์ได้แก่ 1. 2.	1. 2. 3. ใบความรู้	1. 2.ตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์

	3. พิมพ์ชนม 4. 5. ช้อน		
--	------------------------------	--	--

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

แผ่น

เวลาในการฝึกอบรม 12

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ แผ่น	แผ่น 1. เลือกถั่วลิสง เอาเมล็ดเสียออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด ใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ 2. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน ลงในชามอ่าง ใส่น้ำตาลทรายเกลือป่น และไข่ไก่ นวดให้เข้ากัน ค่อย ๆ ใส่น้ำปูนใส นวดจนแป้งนุ่ม ละลายหมด แล้วจึงใส่น้ำกะทิลงผสมให้เข้ากันกรองแป้งอีกครั้ง เอาถั่วลิสงที่เตรียมไว้ใส่ลงไป หน่อย คนให้เข้ากัน 3. ใส่น้ำมันในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ไฟปานกลาง แล้วเอาพิมพ์จุ่มในน้ำมันให้ร้อน เมื่อพิมพ์ร้อนจึงตักแป้งใส่ ตักถั่วโรยให้เมล็ดห่าง ๆ กันพอสมควร 4. แล้วจึงจุ่มในน้ำมัน พอแป้งสุกจะลอยตัวหลุดพิมพ์ ออกมาเอง ถ้ายังไม่หลุดก็ให้ช้อน หรือไม้ช่วยแะงออก อย่าใช้ไฟแรง แป้งจะไหม้ก่อนถั่วสุก พอแป้งลอยตัวขึ้นก็ทำต่ออีก 2-3 ทอดแป้งต่อให้เหลืองเป็นน้ำตาลอ่อนตักใส่ กระชอนหรือกระดาษซับมัน ให้สะเด็ดน้ำมัน	1. 2. 3. ฝึก 4.	1. 2.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การบรรจุภัณฑ์

เวลาในการฝึกอบรม 3

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีบรรจุภัณฑ์	ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 1. วิธีการใส่ลงบรรจุภัณฑ์ 2. เลือกบรรจุภัณฑ์ตามปริมาณที่ต้องการ 3. ตกแต่งบรรจุภัณฑ์เพิ่มมูลค่า	1. 2. 3. ฝึก	1. 2.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 จดทะเบียนการค้า/ .

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีจดทะเบียนการค้า/ .	/ . 1. การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร 2.	1. 2. 3. ฝึก	1.

หน่วยการเรียนรู้ 6

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้าน	1. 2. กำหนดตลาดเป้าหมาย	1.	1.

### สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

	หน่วยการเรียนรู้			
1	แผ่น	1	-	1
2	การเลือกวัสดุอุปกรณ์	1	1	2
3	แผ่น	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. 2.5- 3 ถ้วย
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
3. แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ
4. เกลือป่น 3/4 ช้อนชา
5. 3 ช้อนโต๊ะ
6. ไข่ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ
7. 1/2 ถ้วย
8. 1/2 ถ้วย
- 9.
- 10.
- 11.
12. พิมพ์ขนม
- 13.
- 14.. ช้อน

ทำได้ 25

จำนวนผู้เ

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
- สถานที่และอุปกรณ์การฝึกอบรม
- 
- ศักยภาพผู้สอน

	-		ตำแหน่ง / ประสบการณ์
1.	นางอรอนงค์ คล่องกิจกุล	. .	- หัวหน้ากลุ่มการงานอาชีพพื้นฐานอาชีพ 25 ปี - / - วิทยากรฝึกอาชีพขบวนการแก้จนของ - วิทยากรท้องถิ่นของวิทยาลัยชุมชนตราด
2.	นางโชติกา มั่นแจ็ก		- - /