

หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา ขนมหีบบ้านเมืองตราด(ขนมทองม้วน/ )

17080106

ISBN 978-616-202-809-0

(เอกสารนี้เป็นเอกสารสิทธิ์ของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)

17080106

ขนมพื้นบ้านเมืองตราด(ขนมทองม้วน/ ) เวลาเรียนรู้ 20  
คหกรรมศาสตร์

งค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมทองม้วน/
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

ขนมทองม้วน/  
จุดเน้น การจดทะเบียนการค้า

อุปกรณ์

ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

ผู้เรียนสามารถสื่อสารได้

สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการทำขนมทองม้วน/
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/

1. ขนมทองม้วน/
2. ขนมทองม้วน/ สำหรับจำหน่าย
3. เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านการขนมทองม้วน/

17080106

## แผนการจัดการเรียนรู้

คหกรรมศาสตร์

ขนมทองม้วน/

20

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

ทองม้วน/

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1.ผู้เรียนมีความรู้ทองม้วน/	1. ทองม้วน/	1.	1.

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

การเลือกวัสดุอุปกรณ์

เวลาในการฝึกอบรม 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีเลือกวัสดุอุปกรณ์	1.การเลือกส่วนผสม ได้แก่ 1. แป้งมัน 1+1/2 ถ้วย 2. แป้งสาลีอเนกประสงค์ ¼ ถ้วย 3. 1+1/2 ถ้วย 4.น้ำตาลปีบ/ ½ ถ้วย 5.เกลือป่น 1 ช้อนชา 6.ไข่ไก่ 1 7. / งาขาวคั่ว อย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ 2.การเลือกอุปกรณ์ได้แก่ 1. เตาร้อน 2. ถ้วยตวง 3. พิมพ์ขนมแบบก้าน/แบบไฟฟ้า 4. ไม้พาย 5.	1. 2. 3. ใบความรู้	1. 2.ตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

ทองม้วน/

เวลาในการฝึกอบรม 13

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจทองม้วน/	ทองม้วน/ 1.ผสมแป้งจนให้เข้ากัน ใส่น้ำตาลปึก ตีไข่ไก่ใส่ คนให้เข้า 2. กะทิใส่ ค่อยๆ ใส่ และคนส่วนผสมให้ละลายเข้ากันจน 3.เติมงาขาวและงาดำคนให้เข้ากัน ตักขนมหยอดแป้งพิมพ์ 4. 2 ด้าน แซะออกจากพิมพ์จะม้วนหรือพับก็ได้	1. 2. 3. ฝึก 4.	1. 2.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4

การบรรจุภัณฑ์

เวลาในการฝึกอบรม 2

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.การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร 2.	1. 2. 3. ฝึก	1.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 6

เวลาในการฝึกอบรม 1

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

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

	หน่วยการเรียนรู้			
1	ขนมทองม้วน/	1	-	1
2	การเลือกวัสดุอุปกรณ์	1	1	2
3	ขนมทองม้วน/	2	11	13
4	การบรรจุภัณฑ์	1	1	2
5	การจัดทะเบียนการค้า / .	1	-	1
6		1	-	1
		6	14	20

เกณฑ์การประเมิน

ประเมินจากเกณฑ์การให้คะแนนเป็นผ่าน ไม่ผ่าน

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

- อุปกรณ์

1. แป้งมัน 1+1/2 ถ้วย
2. แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1/4 ถ้วย
3. 1+1/2 ถ้วย
4. น้ำตาลปีบ/ 1/2 ถ้วย
5. เกลือป่น 1 ช้อนชา
6. ไข่ไก่ 1
7. / งาขาวคั่ว อย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ
8. เตาถ่าน
9. ถ้วยตวง
10. พิมพ์ขนมแบบก้าน/แบบไฟฟ้า
11. ไม้พาย
- 12.

ทำได้ 20 - 30

จำนวนผู้

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 - ยากรท้องถิ่นของวิทยาลัยชุมชนตราด
2.	นางสาวอำพร ไพฑูรย์		- -หัวหน้างานการเงิน -อาจารย์สอนวิทยาลัยชุมชนหลักการตลาด / เศรษฐศาสตร์