

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำโตเกียว**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก**

**หลักการและเหตุผล**

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของ สถานการณ์ปัจจุบัน และอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคเอเชียระดับภูมิภาคและระดับโลกจึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลกทั้งด้านการพัฒนาอาชีพการพัฒนาทักษะชีวิตและการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่ง จำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลาย ตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มวัยโดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน ตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงขนมโตเกียว เป็นขนมชนิดหนึ่ง คล้ายกับขนมโตะระยะกิกของญี่ปุ่นคือเป็นแป้งแพนเค้กชิ้นบางๆ ทำให้อ่อนบนเตาขนาดเล็กที่มีหน้าเตาแบน แล้วม้วนห่อไส้ซึ่งมีด้วยกันหลากหลายไส้ เช่น ไส้กรอก, ไข่ นกกระทา, ไส้ครีมรสหวานต่าง ๆ รวมถึงอาจจะมีไส้พิเศษในบางร้าน เช่น ชีส, บิ๊กไบค์, ไก่โย หรือแผลมอน ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบวิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวานสีสันทนสวยงามรูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจงเป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมมาเป็นขนมเครื่องทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่างๆขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยากและหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไปปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมากและให้ความสนใจขนมไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยมจึงเห็นสมควรที่จะจัด โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการทำขนมโตเกียว เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมโตเกียวและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมโตเกียวหลักการของหลักสูตรหลักสูตรการทำขนมโตเกียว

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนม
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

**กลุ่มเป้าหมาย**

หลักสูตรการประกอบอาชีพทำขนมโตเกียว มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. นักศึกษา
2. ประชาชนทั่วไปผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

หลักสูตรระยะสั้น การทำขนมโตเกียวใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน 6 ชั่วโมง

**เวลาเรียน**

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

### หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมโตเกียว 1 ชั่วโมง

- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำขนมโตเกียว
- ประโยชน์ของการทำขนมโตเกียว

### หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำขนมโตเกียว 1 ชั่วโมง

- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมโตเกียว
- การเก็บรักษาอุปกรณ์
- ต้นทุนในการทำขนม
- งบประมาณในการทำขนม
- ปริมาณขนมโตเกียว

### หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 วิธีการทำขนมโตเกียว 4 ชั่วโมง

- คัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม
- ขั้นตอนการทำ
- วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม น่ารับประทาน

## รายละเอียดของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมโตเกียว				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
1. เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาความเป็นมาของการทำขนมโตเกียว 2. เพื่อให้ทราบประโยชน์ที่ได้รับจากการทำขนมโตเกียว	- ความสำคัญและความเป็นมา ของ ทำขนมโตเกียว - ประโยชน์ของการทำขนมโตเกียว	1	-	1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 : การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำขนมโตเกียว				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
1. ผู้เรียนสามารถคัดเลือก วัตถุดิบในการทำขนมโตเกียวที่เหมาะสม 2. ผู้เรียนเก็บรักษาอุปกรณ์เพื่อ ยืดอายุการใช้งานได้ 3. ต้นทุนในการทำขนมโตเกียว	-การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม -การเก็บรักษาอุปกรณ์ -งบประมาณ -ปริมาณขนมโตเกียว	1	-	1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 :วิธีการทำขนมโตเกียว				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือก จัดหา วัตถุดิบได้อย่างมีคุณภาพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมโตเกียว	-คัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม -ขั้นตอนการทำขนมโตเกียว - วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม น่ารับประทาน -การบรรจุหีบห่อ	-	4	4

## กระบวนการเรียนรู้

1. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อพร้อมยกตัวอย่างประกอบ
2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ
3. ฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

1. คู่มือประกอบการบรรยาย
2. วัสดุของจริง
3. ศึกษาดูงานจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำขนมโตเกียว

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

1. การสังเกต
2. ดูผลงานที่ปฏิบัติ

## การจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

