

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมดอกจอก จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้าน พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสัชชนาลัย

ความเป็นมาของหลักสูตร

ขนมดอกจอก เป็นขนมไทยที่มีมานาน และเป็นที่ยอมรับของคนทั่วไป ซึ่งนิยมกินกันมานานตั้งแต่โบราณ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่ใช้ในพิธีงานบุญต่างๆ เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่สังเกตจากธรรมชาติรอบตัวของพืชน้ำและพวกจอกแห่น จึงได้คิดค้นนำมาสร้างสรรค์เป็นรูปทรงขนมขึ้นมา รูปทรงของขนมที่ทำจะมีรูปร่างคล้ายกับดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ จึงเรียกว่าขนมดอกจอก

ขนมดอกจอกยังเป็นที่นิยมรับประทานในทุกยุคทุกสมัย เนื่องจากรสชาติของขนมเป็นที่ชื่นชอบและถูกใจของผู้ที่ได้รับประทาน คือ มีลักษณะหวาน กรอบ หอม อร่อย ไม่อมน้ำมัน มีคุณค่าทางอาหาร ซึ่งในส่วนผสมนอกจากแป้งแล้ว ยังมีไข่ งามา และงาดำใส่เพิ่มไปด้วย ซึ่งวิธีการทำนั้นก็ไม่ยุ่งยาก ในช่วงปัจจุบันผู้คนนิยมซื้อขายสินค้าออนไลน์จำนวนมาก เราสามารถทำขายได้ โดยมีบริการส่งถึงที่หรือรับทำตามออเดอร์ก็จะสามารถพึ่งช่องทางการหารายได้เสริม หรือสามารถประกอบเป็นอาชีพได้อีกด้วย

สกร.อำเภอศรีสัชชนาลัย ในฐานะหน่วยงานจัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยในพื้นที่ จึงได้ทำการสำรวจข้อมูลปัญหาความต้องการของประชาชนในพื้นที่ พบว่า ประชาชนมีความต้องการฝึกวิชาชีพการทำขนมดอกจอก เพื่อเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยไว้และใช้เวลาว่างหลังจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร เพื่อเป็นอาชีพเสริมให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

- เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
- มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
- เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปสร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี
- ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาในพื้นที่

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมดอกจอก
- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทาง การประกอบ อาชีพ	๑.๑ อธิบาย ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมดอกจอก ๑.๒ อธิบายความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมดอกจอก ๑.๓ บอกแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ๑.๔ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมดอกจอก	๑.๑ ความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพการทำขนม ดอกจอก ๑.๒ ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพการทำขนม ดอกจอก ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบอาชีพการ ทำขนมดอกจอก	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในแหล่ง เรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ ตัดสินใจเลือก	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	๒. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการทำ ขนมดอกจอก ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความสามารถในการ ทำขนมดอกจอก	๑. ขั้นตอนการ เตรียมการประกอบ อาชีพ - การเลือกวัตถุดิบ ๒. ขั้นตอนการฝึก ทักษะการทำขนม ดอกจอก - การเตรียมวัสดุ - การผสมวัตถุดิบ - การบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยากรอธิบาย กระบวนการ ความสำคัญ และ ประโยชน์ ๒.วิทยากรอธิบายเรื่อง การเลือกใช้วัสดุ - อุปกรณ์ที่จะนำมาทำ ขนมดอกจอก ๓. วิทยากรอธิบาย เทคนิคต่างๆ ที่มีคุณภาพ ๔. วิทยากรได้อธิบาย และสาธิตการทำขนม ดอกจอก ๕. ผู้เรียนได้ศึกษาและ ฝึกปฏิบัติการทำขนม ดอกจอก ๖.วิทยากรอธิบาย เพิ่มเติมเทคนิคต่างๆ	๑๐ นาที	๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจมากยิ่งขึ้น</p> <p>๗. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ โดยวิทยากรคอยช่วยดูแล การฝึกทักษะการทำขนมดอกจอก</p> <p>วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - แป้งข้าวเจ้า ๓๕๐ กรัม - แป้งมัน ๕๐ กรัม - น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย - น้ำปูนใส ๑ ถ้วย - หัวกะทิ ๑ ถ้วย - ไข่ไก่ ๑ ฟอง - งาขาวคั่ว ตามชอบ - งาดำคั่ว ตามชอบ - น้ำมัน ๑ ลิตร <p>ขั้นตอนการทำ</p> <p>๑. ผสมแป้งโดยใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย น้ำปูนใส และหัวกะทิ ผสมให้เข้ากัน แล้วใส่ไข่ลงไปตีให้เข้ากันอีกครั้ง</p> <p>๒. ผสมงาขาวและงาดำลงไป คนให้ทั่ว</p> <p>๓. ตั้งกระทะเทน้ำมันให้ท่วม รอให้ร้อน นำแม่พิมพ์สำหรับทำขนมดอกจอกลงไปแช่ในน้ำมันให้แม่พิมพ์มีความร้อน</p> <p>๔. นำแม่พิมพ์ลงไปจุ่มกับแป้งแล้วนำไปทอด เมื่อขนมเริ่มเซ็ดตัวแล้ว แกะแม่พิมพ์ออก ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๕. นำขึ้นมาสะอาดน้ำมัน จัดเรียงใส่จานหรือกล่อง พลาสติกก็ได้ค่ะ ๗. วิทยากรประเมินผล จากการฝึกทักษะปฏิบัติ ของผู้เรียน		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพสินค้าได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการบริหารจัดการตลาดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีข้อมูลลูกค้า	๑. ด้านคุณภาพ ๒. ด้านการตลาด ๓. ฐานข้อมูลลูกค้า	๑. วิทยากรอธิบายให้ความรู้ ๒. ผู้เรียนจดบันทึก ๓. ผู้เรียนร่วมสรุปองค์ความรู้ ๔. ผู้เรียนจัดทำแผนงานการประกอบอาชีพ	๑๐ นาที	
๔.	โครงการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์กับอาชีพอื่นๆได้	๑. ความหมายของโครงการประกอบอาชีพ ๒. การเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๓. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนฝึกเขียนโครงการประกอบอาชีพ	๑๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อของจริง
๒. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

๑. ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
 - ใบงาน ๑๐ คะแนน
 - แบบทดสอบ ๑๐ คะแนน
๒. ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
 - รสชาติและความอร่อย ๔๐ คะแนน
 - ความคิดสร้างสรรค์ ๓๐ คะแนน
 - สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ๑๐ คะแนน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐