หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำขนมดอกจอก
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดทำหลักสูตรการทำขนมดอกจอก ได้จัดทำขึ้นตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมายโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill)

เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการ ตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) การกำหนดเนื้อหาและ ชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียน จบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษา นอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ความเป็นมา	๑
หลักการของหลักสูตร	๑
จุดหมาย	๒
กลุ่มเป้าหมาย	๒
ระยะเวลา	๒
โครงสร้างหลักสูตร	๒
การจัดกระบวนการเรียนรู้	๔
สื่อการเรียนรู้	๔
การวัดและประเมินผล	๔
การจบหลักสูตร	๔
เอกสารหลักฐานการศึกษา	๔
การเทียบโอน	๔
รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมดอกจอก	๕
แบบทดสอบก่อนเรียน	๑๐
ใบความรู้	๑๑
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๓
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๔

ชื่อหลักสูตร การทำขนมดอกจอก
จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ(กลุ่มสนใจ)
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อ เป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำ มาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตร ที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและ ทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด

๑.๒.๒ การใช้แรงงาน

๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์

๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง

๑.๒.๕ ทุน

๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ

๑.๒.๗ การขนส่ง

๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตมลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๑.๓ แหล่งเรียนรู้

๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๒.๑.๑การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมดอกจอก

๒.๑.๒ขั้นตอนการทำขนม ดอกจอก

๒.๑.๓ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ขนม ดอกจอก

๒.๑.๔การเลือกทำเลที่ตั้ง ร้าน

๒.๑.๕การขายขนม ดอกจอก

๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก

๒.๒.๑ ส่วนผสมของ ขนมดอกจอก

๒.๒.๒ งบประมาณ การทำขนม ดอกจอก

๒.๒.๓บรรจุภัณฑ์ขนม ดอกจอก

๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมดอกจอก

๒.๔วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ขนมดอกจอก

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมดอกจอก

๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมดอกจอก

๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมดอกจอก

๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย

๓.๒ การจัดการการตลาด

๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง

๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์

๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ

๓.๓ การจัดการความเสี่ยง

๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๑) ค่าใช้จ่าย

๒) การเตรียมพื้นที่ทำเลการทำขนมดอกจอก

๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก

๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก

๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้

๒. VCD /หนังสือ

๓. Internet

๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน

๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมดอกจอก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๑.๑ บอกความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงานวัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง และทุน ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๑.๑ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๑.๒ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการการทำขนมดอกจอก ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ ทุน ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ ๑.๒.๗ การขนส่ง ๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริงสื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ผู้เรียนวิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ผู้เรียนศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่ง เรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ครูผู้เรียนและผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนอง	๒๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ได้แก่ สถานที่ / พื้นที่ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก ๒.๒ การทำขนมดอกจอก	๒.๑ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก ๒.๑.๒ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒.๑.๓ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก ๒.๑.๔ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒.๑.๕ สถานที่ /พื้นที่ ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒.๒.๑การจัดทำการทำขนมดอกจอก ๒.๒.๒ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมดอกจอก ๒.๒.๓วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก	๒.๑ทบทวนความรู้เบื้องต้นในเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอกจากมูลการทำขนมดอกจอก ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก ๒.๔จัดทำแผนการเรียนรู้การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒.๕ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตรและตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด ๒.๙ผู้เรียนปฏิบัติจริง	๒๐ นาที	๑ ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๓.๑สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกได้ ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการทำขนมดอกจอกได้ ๓.๑.๒ สามารถดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมดอกจอกได้ ๓.๑.๓สามารถลดต้นทุนในการทำขนมดอกจอกได้ ๓.๑.๔สามารถทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้ ๓.๒.๑สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้ ๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้ ๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ ๓.๓สามารถจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๓.๑สามารถวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการ	๓.๑การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๓.๑.๑การวางแผนการจัดการทำขนมดอกจอก ๓.๑.๒การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมดอกจอก ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมดอกจอก ๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมพื้นที่ในการ	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน ๓.๑.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ ๓.๑.๒ศึกษาการลดต้นทุนในการทำขนมดอกจอก การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๑.๓ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความ เสี่ยง ๓.๒การบริหารจัดการการตลาดจัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒.๒กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงไก่พื้นเมือง ๓.๒.๓ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓.๑ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการ ความเสี่ยง	๒๐ นาที	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ทำขนมดอกจอกได้ ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) การเตรียมพื้นที่การทำขนมดอกจอก ๓.๓.๒ สามรถแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำ ขนมดอกจอกได้	ทำขนมดอกจอก ๓.๓.๒การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๓.๓.๒ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงพร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน ๓.๔.๑ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงานในแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart) ๓.๔.๒ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกตามแบบตารางการปฏิบัติงาน (Gantt Chart)		
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๔.๑บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก ๔.๒บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก ๔.๓บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก ๔.๔บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก ๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก	๔.๑ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก ๔.๒ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก ๔.๓องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก ๔.๔การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมดอกจอก	๔.๑จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้องพร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ		๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพและใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม				**๑ ชม.**	**๒ ชม.**

แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตรวิชาการทำขนมดอกจอก

๑. ข้อใดคือส่วนผสมหลักของขนมดอกจอก

ก. แป้งข้าวเจ้า

ข. แป้งสาลี

ค. แป้งมัน

ง. แป้งข้าวโพด

๒. ขนมดอกจอกมักจะใช้เครื่องมือใดในการขึ้นรูป

ก. เครื่องตีไข่

ข. กระทะไฟฟ้า

ค. พิมพ์ขนมดอกจอก

ง. เครื่องนวดแป้ง

๓. ขนมดอกจอกมีลักษณะอย่างไร

ก. เป็นแผ่นบางๆ

ข. เป็นรูปดอกไม้

ค. เป็นรูปทรงกลม

ง. เป็นเส้นยาว

๔. การทอดขนมดอกจอกควรใช้ไฟแบบใด

ก. ไฟแรง

ข. ไฟกลาง

ค. ไฟอ่อน

ง. ไม่ใช้ไฟ

๕. ขนมดอกจอกเป็นขนมที่นิยมทำในโอกาสใดมากที่สุด

ก. งานแต่งงาน

ข. งานศพ

ค. เทศกาลปีใหม่ไทย

ง. งานเลี้ยงวันเกิด

ใบความรู้

วิธีทำ ขนมดอกจอก

ขนมดอกจาก ที่มา

เป็นขนมไทยโบราณ หน้าตาคล้ายดอกจอก ใช้พิมพ์ดอกจอก จุ่มแป้ง นำไปทอด กลายเป็นขนมดอกจอก หน้าตาดี น่ารับประทาน เป็นขนมที่มีขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยากซับซ้อน วัตถุดิบหาซื้อง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ราคาไม่แพง สมัยก่อนนิยมนำไปเป็นขนมมงคล ในงานพิธีการสำคัญต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช เป็นต้น เรียกได้ว่า เป็นอีกหนึ่งขนมไทย ที่เหมาจะะอนุรักษ์ไว้ให้อยู่คู่กับคนไทยไปนาน ๆ

สูตรวิธีทำ ขนมดอกจอก ทำได้ไม่ยาก

ขนมดอกจอก ขนมทอด โดยใช้ พิมพ์ดอกจอก จุ่มลงไปในแป้ง แล้วนำไปทอดจนเหลืองกรอบ รสชาติอร่อย ทานเพลิน ใช้วัตถุดิบไม่เยอะ เป็นขนมที่ทานทานได้ยากในปัจจุบัน

ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า
- แป้งมัน
- ไข่ไก่
- น้ำปูนใส
- งาดำ หรืองาขาว
- น้ำตาล
- น้ำมันพืช
- กะทิ
- เกลือ
- แม่พิมพ์ขนมดอกจอก

วิธีทำขนมดอกจอก

๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาล เกลือ ผสมให้เข้ากัน ตามด้วยใส่น้ำปูนใส น้ำกะทิ และไข่ไก่ คนให้เข้ากัน ตามด้วยงาดำ หรืองาขาว เล็กน้อย เตรียมไว้

๒. ตั้งกระทะทองเหลือง ใส่น้ำมันลงไป ใช้ไฟกลาง นำพิมพ์ขนมดอกจอกแช่ในน้ำมัน รอจนน้ำมันร้อน ยกพิมพ์ขึ้นซับกับกระดาษซับน้ำมัน

๓. จากนั้น นำพิมพ์ ไปจุ่มลงในแป้งขนมดอกจอกที่เตรียมไว้ จนแป้งติดทั่วพิมพ์

๔. นำพิมพ์ที่จุ่มแป้งแล้ว นำลงจุ่มในน้ำมัน ประมาณ ๓ นาที จนแป้งอยู่ตัว และค่อย ๆ สะบัดให้แป้งขนมออกจากพิมพ์ ทอดจนสีเหลืองกรอบ ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน ปล่อยให้ขนมเย็น

ข้อควรระวัง: การทอดถ้าพิมพ์ไม่ร้อน จุ่มแป้งจะไม่ติด หรือถ้าพิมพ์ติดน้ำมันมากเกินไป แป้งก็จะไม่ติดพิมพ์ด้วย ดังนั้นเมื่อยกพิมพ์ขึ้นจากน้ำมัน ให้ซับน้ำมันกับกระดาษ เพื่อซับน้ำมันก่อน อย่าใช้ไฟแรง เพราะจะทำให้ขนมไหม้เร็ว และไม่กรอบ

๕. นำขนมดอกจอก จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ หรือเก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท เก็บไว้ทานได้หลายวัน

เคล็ดลับดี ๆ: การทำขนมดอกจอกให้ดอกสวย เมื่อได้ขนมดอกจอกแล้ว ให้นำมาวางบนก้นถ้วย จะช่วยจัดรูปทรงให้ขนมบานมากขึ้น จากนั้น พักให้เซตตัวประมาณ ๕ นาที นำไปวางบนตะแกรงให้ขนมเย็นตัว

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล..... .....
หลักสูตร..... กลุ่ม..... .....
คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	**คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)**
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๑ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๑ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ วิทยากร
( )

แบบทดสอบหลังเรียน

๑ ข้อใดคือส่วนผสมหลักของขนมดอกจอก

ก. แป้งข้าวเจ้า

ข. แป้งสาลี

ค. แป้งมัน

ง. แป้งข้าวโพด

๒.ขนมดอกจอกมักจะใช้เครื่องมือใดในการขึ้นรูป

ก. เครื่องตีไข่

ข. กระทะไฟฟ้า

ค. พิมพ์ขนมดอกจอก

ง. เครื่องนวดแป้ง

๓. ขนมดอกจอกมีลักษณะอย่างไร

ก. เป็นแผ่นบางๆ

ข. เป็นรูปดอกไม้

ค. เป็นรูปทรงกลม

ง. เป็นเส้นยาว

๔. การทอดขนมดอกจอกควรใช้ไฟแบบใด

ก. ไฟแรง

ข. ไฟกลาง

ค. ไฟอ่อน

ง. ไม่ใช้ไฟ

๕. ขนมดอกจอกเป็นขนมที่นิยมทำในโอกาสใดมากที่สุด

ก. งานแต่งงาน

ข. งานศพ

ค. เทศกาลปีใหม่ไทย

ง. งานเลี้ยงวันเกิด

เฉลย

๑. ก. แป้งข้าวเจ้า

๒. ค. พิมพ์ขนมดอกจอก

๓. ข. เป็นรูปดอกไม้

๔. ข. ไฟกลาง

๕. ค. เทศกาลปีใหม่ไทย