หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมดอกจอก
จำนวน 3 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ระดับจังหวัดมหาสารคาม เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพ หลักสูตรการทำขนมดอกจอก รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับ ภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการ มีงานทำมีรายได้ จึงได้พัฒนาและต่อยอดการทำขนมดอกจอก ที่กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตร เพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ระดับจังหวัดมหาสารคาม

กันยายน 2567

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	**ก**
สารบัญ	**ข**
หลักสูตรการทำขนมดอกจอก	**1**
โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมดอกจอก	**4**
แบบทดสอบก่อนเรียน	6
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก	7
ใบความรู้ วัฒนธรรมการทานขนมดอกจอก	8
ใบความรู้ ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของขนมดอกจอก	10
ใบความรู้ วิธีทำขนมดอกจอก	14
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	15
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	16
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	17
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	18
แบบทดสอบหลังเรียน	19

ชื่อหลักสูตร การทำขนมดอกจอก
จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

1. ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลายๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงาน ในสาขาอาชีพต่างๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน สกร. ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้าน พาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และ ทักษะไปประกอบอาชีพ

การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

การประกอบอาชีพธุรกิจการขนมดอกจอก กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร ขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ การประกอบอาชีพธุรกิจของหวาน เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมดอกจอกขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทำขนมดอกจอก

2.เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการเลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำขนมดอกจอได้

3.เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถการทำขนมดอกจอกขั้นตอน กระบวนการได้

4.เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความในใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

4. ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน 3 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

1. ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมดอกจอก
2. เลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำขนมดอกจอกได้
3. การทำขนมดอกจอกตามขั้นตอน กระบวนการได้
4. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

6. การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

1. การบรรยาย (Lecture)
2. การระดมสะมอง (Brainstorming)
3. การอภิปราย (Discussion Method)
4. การชมคลิปวีดีโอ การบรรยาย และการสาธิต
5. การฝึกปฏิบัติ

หมายเหตุ การจัดกระบวนการเรียนรู้ แบ่งเป็น 2 ระยะ

ระยะที่ 1 เรื่องที่ 1 งานต่อการทำขนมดอกจอก

ระยะที่ 2 เรื่องที่ 2 งานอาชีพธุรกิจการทำขนมดอกจอก

7. สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียน
3. คลิปวีดีโอประกอบการบรรยาย

8. การวัดผลประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

1. การสังเกต
2. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

9. การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
   2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ 20
   2.2 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ 80

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมดอกจอก

11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมดอกจอกอาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมดอกจอก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก	1. อธิบายความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก	1. ความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของขนมดอกจอก 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	10นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมดอกจอก 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมดอกจอก	1.ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์		10นาที	
4. ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	3.อธิบายขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	3.ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	1.วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	1.ใบความรู้ เรื่องการทำขนมดอกจอก 2.สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติการทำขนมดอกจอก	4. ปฏิบัติการทำขนมดอกจอกได้	4.การปฏิบัติการทำขนมดอกจอก	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมดอกจอกและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงาน การทำขนมดอกจอก	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด		**2 ชม.**
5. คุณค่าทางโภชนาการทำขนมดอกจอก	5. คุณค่าทางโภชนาการของขนมดอกจอก	5. คุณค่าทางโภชนาการของขนมดอกจอก	5. คุณค่าทางโภชนาการของขนมดอกจอก	5. คุณค่าทางโภชนาการของขนมดอกจอก		10 นาที	
6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ		10 นาที	
7. ช่องทางการจัดการการตลาดของขนมดอกจอก	7. ช่องทางการจัดการการตลาดของขนมดอกจอก	7. ช่องทางการจัดการการตลาดของขนมดอกจอก	7. ช่องทางการจัดการการตลาดของขนมดอกจอก	7. ช่องทางการจัดการการตลาดของขนมดอกจอก		10นาที	

แบบทดสอบก่อนเรียน

การทำขนมดอกจอก

1. ข้อใดคือส่วนประกอบของขนมดอกจอกที่ถูกต้อง

ก. กะทิ- แป้ง

ข. น้ำตาล - มะพร้าว

ค. กะทิ - น้ำมันพืช

ง. ไข่ไก่ – ชูรส

2. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำขนมดอกจอก

ก. ตั้งกะทะน้ำมันใช้ไฟกลาง รอจนร้อนจึงใส่แป้งขนมดอกจอกลงไป

ข. ทำขนมดอกจอกโดยผสมแป้งข้าวเจ้า,แป้งสาลีและแป้งมันเข้าด้วยกัน จนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน

ค. ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยงาขาวหรืองาดำ

ง. ทำน้ำกะทิโดยผสม กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, น้ำตาลทรายและเกลือป่นลงไป

3. ข้อใดคือเทคนิคการขนมดอกจอก

ก. ผสมแป้งให้เหนียวๆ

ข. ผสมแป้งตามใจชอบ

ค. ผสมแป้งให้เข้ากันเติม กะทิ น้ำตาล ใส่น้ำปูนไสแล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน

ง. ผสมแป้งให้เหลวๆ

4. ข้อใดคือวิธีการดูว่าขนมดอกจอกสุกรึยัง

ก. ขนมดอกจอกที่สุกแล้วจะลอยขึ้น

ข. ขนมดอกจอกที่สุกแล้วจะสีจะเหลืองเข้มๆ

ค. ขนมดอกจอกที่สุกแล้วจะแตกตัว

ง. ขนมดอกจอกที่สุกแล้วจะจมลง

5. ข้อใดคือความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

ก. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า

ข. เก็บรักษาง่าย

ค. น่ารับประทาน

ง. ราคาแพง

เฉลย

1. ก 2. ข 3. ค 4. ข 5. ก

ใบความรู้

ความเป็นมาการทำขนมดอกจอก

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยนี้ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอลเรตเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้

ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั่งในอดีตและปัจจุบัน

ประเทศไทยครั้งยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัย โดยส่งเสริมการขายสินค้าซึ่งกันและกัน ตลอดจนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ต่อมาในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับประเทศต่างๆ อย่างกว้างขวางไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย จนทำให้คนรุ่นหลัง แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในราชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกีบม้าภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิชเยนทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ส่วนใหญ่ตำรับขนมที่ใส่มักเป็น “ของเทศ” เช่น ทองหยิบ ฝอยทองทองหยอดจากโปรตุเกสมัสกอดจากสกอตต์

ใบความรู้

วัฒนธรรมการทานขนมดอกจอก

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้ อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรง คล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืช ปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยนี้ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอล เรสเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้ ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆ เช่นงาน บวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยม ทั่งในอดีตและปัจจุบัน อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์อีกอย่างหนึ่งของวัฒนธรรมไทยที่แสดงให้เห็นถึงความประณีต สวยงาม อ่อนช้อย ที่สื่อออกมาทางทางด้านงานฝีมือการทำขนม ขนมไทยมีหลากหลายชนิด เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ทองม้วน ฝอยทอง บ้าบิ่น เป็นต้น ซึ่งขนมไทยเหล่านี้เป็นที่นิยมมากในสมัยโบราณและบางชนิดยังเป็นที่นิยม ในปัจจุบัน แต่บางชนิดกับหารับประทานยาก เช่น ขนมดอกจอก ซึ่งส่วนมากจะเป็นสินค้าโอท๊อปตามหมู่บ้าน ต่างจังหวัดซะส่วนใหญ่ เช่น จังหวัดนครราชสีมา ที่มีการผลิตขนมดอกจอกเยอะมากถือเป็นสินค้าโอท๊อปอีก อย่างของจังหวัดก็ว่าได้ และยังสร้างรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านหลังจากว่างจากงานครัวเรือนได้อีกด้วย ส่วนแถว กรุงเทพมหานครก็ยังพอหาทานได้บ้าง และที่อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ที่มีชาวบ้านบางส่วนยังให้ความ สนใจในขนมดอกจอกและทำการผลิตขายเป็นจำนวนมาก พร้อมกันนี้เรายังจะได้ดูวิธีและขั้นตอนการผลิตขนม ดอกจอกได้ด้วย ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งที่ เด็กและเยาวชนในปัจจุบันไม่รู้จักและไม่ค่อยให้ความสำคัญกับ ขนมโบราณชนิดนี้ ถ้าหากลูกหลานในชุมชนไม่ให้ความสำคัญกับขนมดอกจอก ก็จะทำให้ขนมโบราณชนิดนี้ ค่อยๆ หายไป ซึ่งถ้าหากว่าเยาวชนเราไม่ได้รับการอนุรักษ์หรือถ่ายทอดไว้ ขนมดอกจอกทีมีอยู่มาช้านาน คง ต้องเลือนหายไปในที่สุด

ใบความรู้

การทำขนมดอกจอก

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมดอกจอก

1. กะละมังทำขนม
2. กะทะ
3. ภาชนะใส่ขนม
4. กระชอน
5. แป้งข้าวเจ้า 225 กรัม
6. แป้งสาลี 200 กรัม
7. แป้งมัน 75 กรัม
8. น้ำตาลทราย 100 กรัม
9. หัวกะทิ 225 มิลลิกรัม
10. น้ำปูนใส 115 มิลลิกรัม
11. เกลือ 1 ช้อนชา
12. ไข่ไก่ 2 ฟอง
13. น้ำมันพืช 2 ขวด
14. แม่พิมพ์
15. งาดำ (ปริมาณตามชอบ)

วิธีทำและขั้นตอนการทำขนมดอกจอก

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำปูนใส หัวกะทิ และไข่ไก่ แล้วตีให้เข้ากัน

2. นำมากรอง จากนั้นแบ่งผสมสีตามชอบ ใส่งาดำหรืองาขาวเพิ่มความหอม แล้วคนให้เข้ากัน

3. ตั้งกระทะ รอให้น้ำมันเดือด พร้อมกับนำพิมพ์ดอกจอกใส่ลงไป เพื่อให้พิมพ์ร้อน

4. พอน้ำมันเดือดปรับเป็นไฟกลาง ๆ นำพิมพ์ที่ร้อนแล้วจุ่มลงไปในแป้ง อย่าให้แป้งมิดพิมพ์ เพราะจะทำให้ขนมเขย่าไม่ออก

5. จากนั้นจุ่มลงไปในกระทะ รอให้เซตตัวสัก 2-3 วินาที แล้วค่อย ๆ เขย่าขนมจนขนมหลุดออก ทอดจนด้านหนึ่งสุก (จากนั้นก็นำพิมพ์แช่น้ำมันในกระทะ เพื่อให้พิมพ์ร้อนอยู่ตลอด ถ้าพิมพ์ไม่ร้อนจะจุ่มขนมไม่ติดกะทะ)

6. จากนั้นก็กลับด้าน พอสุกทั้ง 2 ด้าน ก็นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน

7. นำมาจัดทรง โดยการใช้ก้นถ้วยในการช่วยจัดรูปทรงให้บานเป็นดอก จากนั้นพักให้เซตตัวสัก 5 นาที แล้วนำไปพักบนตะแกรง

ใบความรู้

ประโยชน์ที่ได้รับจากวัตถุดิบ คุณค่าทางโภชนาการของขนมดอกจอก

1. มีโภชนาการทางอาหาร และเกิดการร่วมกลุ่มในชุมชน
2. สร้างอาชีพเสริมแก่ประชาชนที่ต้องการเพิ่มรายได้

การทำขนมดอกจอกขายนับว่าเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ ลงทุนน้อย ท ง่าย สร้างรายได้ เป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้เสริมให้กับคนชุมชน และเป็นที่สนใจ เป็นของฝาก สร้างความสามัคคีให้กับสมาชิกในชุมชน

3. ประโยชน์ของแป้ง

อาหารประเภทแป้งเป็นแหล่งพลังงานหลักของร่างกาย โดยร่างกายจะย่อยอาหารประเภทแป้งและเปลี่ยนให้เป็นน้ำตาลกลูโคส จากนั้นจะถูกดูดซึมเข้าสู่กระแสเลือด และส่งไปยังเซลล์ต่าง ๆ ในร่างกายเพื่อนำไปใช้เป็นพลังงานเมื่อทำกิจกรรม เช่น การเล่นกีฬา ออกกำลังกาย หรือแม้แต่การใช้ความคิดและการหายใจ

4. ประโยชน์ของน้ำตาล นอกจากน้ำตาลจะมีประโยชน์ในการให้ความหวานและให้พลังงานแก่ร่างกายแล้ว น้ำตาลยังช่วยให้ระบบการทำงานของอวัยวะภายในร่างกายและเนื้อเยื่อต่างๆ สามารถทำงานได้เป็นปกติยิ่งขึ้น เนื่องจากอวัยวะในการหายใจ การขับปัสสาวะ ระบบการไหลเวียนของเลือด และการย่อยอาหาร ล้วนแล้วแต่ต้องการความร้อนและพลังงานจากน้ำตาลแทบทั้งสิ้น

5. กะทิ กะทิประกอบด้วยกรดไขมันที่มีขนาดปานกลาง ซึ่งถูกย่อยได้ง่าย และเคลื่อนย้ายได้สะดวก เมื่อบริโภคเข้าไป จะผ่านลำคอไปยังกระเพาะเข้าสู่ลำไส้ แล้วไปถูกเผาผลาญให้เป็นพลังงานในตับโดยไม่ไปสะสมเป็นไขมันเหมือนกับน้ำมันไม่อิ่มตัวที่มีโมเลกุลขนาดใหญ่ ดังนั้นผู้บริโภคกะทิจึงแข็งแรงเพราะได้พลังงานทันทีที่บริโภคเข้าไป อีกทั้งยังไปกระตุ้น ให้ต่อมไทรอยด์ทำงานได้ดีขึ้น ก่อให้เกิดความร้อน จากผลของอุณหภูมิ ซึ่งช่วยในการเผาผลาญอาหารที่บริโภคเข้าไปพร้อมกัน ให้เปลี่ยนเป็นพลังงานแทนที่จะไปสะสมเป็นไขมันในร่างกาย ยิ่งไปกว่านั้นความร้อนที่เกิดขึ้น ยังไปช่วยสลายไขมันที่ร่างกายสะสมอยู่ก่อนหน้านั้น ให้สลายตัวไปเป็นพลังงาน จึงทำให้ผู้บริโภคผอมลง

6. . ไข่ไก่ เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ในไข่ขาวจะมีโปรตีนคุณภาพสูง คือมีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย สูง และไม่มีคลอเลสเตอรอล ส่วนในไข่แดงจะมีสารอาหารหลายชนิด ได้แก่โปรตีน ไขมัน วิตามินและแร่ธาตุ ไขมันในไข่แดงส่วนใหญ่จะเป็นไขมันไม่อิ่มตัว รวมถึง omega-3 ที่ช่วยลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจขาดเลือด ธาตุเหล็กในไข่ มีคุณค่าเทียบเท่ากับเนื้อสัตว์ แต่เคี้ยวง่ายกว่าเนื้อสัตว์ จึงเหมาะสมกับเด็กทารก และคนสูงอายุที่มีปัญหาเรื่องฟัน โฟลิก เป็นสารที่ป้องกันเลือดจาง และป้องกันความพิการแต่กำเนิด มีความจำเป็นในหญิงที่ตั้งครรภ์ โคลีน เป็นสารที่ช่วยเสริมสร้างความจำ ช่วยพัฒนาการในเด็กที่กำลังเติบโต สารอาหารอื่นได้แก่ ไรโบเฟลวิน วิตามินเอ บี ดี และ อี วิตามินที่ไม่พบในไข่คือ วิตามินซี

7. เกลือ **มีประโยชน์ในป้องกันภาวะขาดน้ำ** ภายในเกลือนั้นมีแร่โซเดียม ซึ่งมีคุณสมบัติในการรักษาน้ำรอบ ๆ เซลล์ ทำให้ระดับน้ำในร่างกายไม่ต่ำจนเกินไป เพราะเมื่อร่างกายเกิดภาวะขาดน้ำอาจส่งผลให้อวัยวะต่าง ๆ ไม่สามารถทำงานได้อย่างปกติ เกิดตะคริว เวียนศีรษะ อ่อนล้า และหมดสติได้ ดังนั้น การบริโภคเกลืออย่างเหมาะสมจึงมีส่วนสำคัญในการรักษาระดับน้ำภายใน ...

ใบความรู้
การบรรจุหีบห่อ

การบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดความสนใจ ตอบโจทย์ของผู้บริโภค ภายใต้บรรจุภัณฑ์ สู่การส่งเสริมอาชีพเสริมให้แก่พี่น้องเกษตรกรสามารถแปรรูป และถนอมอาหาร เก็บไว้ได้นานสามารถ สร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น สร้างความภาคภูมิใจจากผู้ให้สู่ความสุขใจของผู้รับ ต่อยอดสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกร และชุมชนอย่างยั่งยืน

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้

1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน เป็นต้น

2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้

3. ส่งเสริมทางด้านการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น ดังนั้นบรรจุภัณฑ์จะต้องจะทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ

2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์

3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า

4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์

5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

ใบความรู้

การคำนวณต้นทุนกำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำขนมดอกจอก

คำนวณต้นทุน และรายได้ขายขนมดอกจอก

- แป้งข้าวเจ้า ถุงละ 38 บาท ต่อถุงใช้ได้ 3-4 ครั้ง เฉลี่ย 11 บาท
- แป้งสาลี ถุงละ 40 บาท ต่อถุงใช้ได้ 3-4 ครั้ง เฉลี่ย 11 บาท
- แป้งมัน ถุงละ 27 บาท ต่อถุงใช้ได้ 3-4 ครั้ง เฉลี่ย 8 บาท
- กะทิ 1 กล่อง 250 มล. ราคา 38 บาท
- น้ำตาลทราย เกลือ เฉลี่ย 15 บาท
- ไข่ไก่ งาดำ เฉลี่ยไม่เกิน 15 บาท
- แก๊สในการประกอบอาหาร 5 บาท
- น้ำมันพืช 2 ขวด๐ละ 36 บาท รวม 72 บาท
- ถุง 2 บาท

รวมต้นทุนในการลงทุนทำบัวลอยต่อรอบอยู่ที่ 176 บาท หากทำได้ 1 หม้อจะสามารถตัดได้ประมาณ 37-40 ถุง ขายในราคา 10 บาท เท่ากับว่าจะได้รับเงิน 370-400 บาท กำไร 194-224 บาท หากทำให้มากยิ่งขึ้น ถือว่าเป็นการลงทุนที่ได้รับกำไรคุ้มค่าเหนื่อย

หมายเหตุ การกำหนดราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบความรู้

ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน

มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์

ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งงบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – นามสกุล.....

หลักสูตร.....**กลุ่ม**.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	**คะแนนประเมิน (10 คะแนน)**
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ วิทยากร

( )

แบบทดสอบหลังเรียน

การทำขนมดอกจอก

1. ข้อใดคือส่วนประกอบของขนมดอกจอกที่ถูกต้อง

ก. กะทิ- แป้ง

ข. น้ำตาล - มะพร้าว

ค. กะทิ - น้ำมันพืช

ง. ไข่ไก่ – ชูรส

2. ข้อใดคือขั้นตอนแรกในการทำขนมดอกจอก

ก. ตั้งกะทะน้ำมันใช้ไฟกลาง รอจนร้อนจึงใส่แป้งขนมดอกลงไป

ข. ทำขนมดอกจอกโดยผสมแป้งข้าวเจ้า,แป้งสาลีและแป้งมันเข้าด้วยกัน จนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน

ค. ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยงาขาวหรืองาดำ

ง. ทำน้ำกะทิโดยผสม กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, น้ำตาลทรายและเกลือป่นลงไป

3. ข้อใดคือเทคนิคการขนมดอกจอก

ก. ผสมแป้งให้เหนียวๆ

ข. ผสมแป้งตามใจชอบ

ค. ผสมแป้งให้เข้ากันเติม กะทิ น้ำตาล ใส่น้ำปูนไสแล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน

ง. ผสมแป้งให้เหลวๆ

4. ข้อใดคือวิธีการดูว่าขนมดอกจอกสุกรึอยัง

ก. ขนมดอกจอกที่สุกแล้วจะลอยขึ้น

ข. ขนมดอกจอกที่สุกแล้วจะสีจะเหลืองเข้มๆ

ค. ขนมดอกจอกที่สุกแล้วจะแตกตัว

ง. ขนมดอกจอกที่สุกแล้วจะจมลง

5. ข้อใดคือความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

ก. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า

ข. เก็บรักษาง่าย

ค. น่ารับประทาน

ง. ราคาแพง

เฉลย

1. ก 2. ข 3. ค 4. ข 5. ก