

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์



ความเป็นมา

คนไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความ เกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง อาชีพการทำขนมดอกจอก สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัด กระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการ ที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมาย ที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของ ตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ เล็งเห็นความสำคัญของ ขนมไทย หลักสูตรการทำขนมดอกจอก เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิต เพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์ ความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำ จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมดอกจอกขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพและคุณภาพ ชีวิต สอดคล้องกับความสนใจและความถนัด
๒. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่พึงมาต่อการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากร ผู้รู้ ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นและแหล่งการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญและส่วนประกอบของขนมดอกจอก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำขนมดอกจอกไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการ เพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัย แรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
- ๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.ความรู้พื้นฐานของการทำขนมดอกจอก	๑.เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการทำขนมดอกจอก ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมดอกจอก	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมดอกจอก ๒.ประโยชน์ของการทำขนมดอกจอก	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมดอกจอก ๒.ประโยชน์ของการทำขนมดอกจอก ๓.การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นระหว่างวิทยากรและผู้เรียน	๑	-
๒	๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมดอกจอก	๑.การฝึกปฏิบัติ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมดอกจอก	๑.จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมดอกจอก ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมดอกจอก	๑.วิทยากรบรรยายขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒.ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน ๓.ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	-	๕
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	๑.คิดราคาต้นทุนการผลิตขนมดอกจอก ๒.เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย ๓.การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์การทำขนมดอกจอก	๑.วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคาต้นทุนการผลิตขนมดอกจอก ๒.วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่นการขายทางออนไลน์ ๓.วิทยากรให้ความรู้การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำขนมดอกจอกและฝึกปฏิบัติ	-	๑
รวม					๑	๕

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๓. เอกสารประกอบ
๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและทำขนมดอกจอกได้

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

๑. นางลาวัลย์ รับงาม
๒. นายพีรพล พวงอินทร์
๓. นายกีฬาวรรธ สาภูเมือง
๔. นางสาวนันทนา สังข์ลาย

ตำแหน่ง บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ตำแหน่ง นักจัดการงานทั่วไป

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

๑. นางปราณีต ห่อทอง

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางลาวัญญ์ รับงาม)
บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพิเชษฐ ตี๋ยิง)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมาทำ ขนมดอกจอก ๒.ประโยชน์ของการทำขนม ดอกจอก	-ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมาทำขนม ดอกจอก -ประโยชน์ของการทำขนมดอกจอก -การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็น ระหว่างวิทยาการและผู้เรียน	เรียนวันละ ๓ ชม. ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
	๑.จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำ ขนมดอกจอก -พิมพ์ทองม้วน, แป้งมัน สำปะหลัง, แป้งสาลี อเนกประสงค์, เกลือ, ไข่ไก่, หัว กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, งาดำ, หม้อ, ทัพพี ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนม ดอกจอก	-วิทยากรบรรยายขั้นตอนการทำ ขนมดอกจอก -ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำ ขนมดอกจอก	
วันที่..... เวลา.....	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนม ดอกจอก -พิมพ์ดอกจอก, แป้งมัน สำปะหลัง, แป้งสาลี อเนกประสงค์, เกลือ, ไข่ไก่, หัว กะทิ, น้ำตาลมะพร้าว, งาดำ, หม้อ, ทัพพี ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนม ดอกจอก	-วิทยากรบรรยายขั้นตอนการทำ ขนมดอกจอก -ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำ ขนมดอกจอก	เรียนวันละ ๓ ชม. ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

