

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2556)**  
**หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน 6 ชั่วโมง (ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท)**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท**

**ความเป็นมา**

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอปราสาท ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอปราสาท ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมดอกจอกขึ้น

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำขนมดอกจอก สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

**เป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลา** จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความรู้เบื้องต้นใน การทำขนม ดอกจอก	1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความ เข้าใจเกี่ยวกับ ขนมดอกจอก 2. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความ เข้าใจในการ เลือกวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ต้องใช้ ในการทำขนม ดอกจอก	1. ความรู้ เบื้องต้นและ เป็นมาในการ ทำขนม ดอกจอก 2. การเลือก วัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้ เป็นส่วนผสมใน การทำขนม ดอกจอก	1. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นใน การทำขนมเทียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำ ขนมดอกจอก 3. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น	1 ชม.	-	1 ชม.
2	ขั้นตอนการทำ ขนมดอกจอก	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนม ดอกจอก	1. ขั้นตอนและ วิธีการทำขนม ดอกจอก	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำ ขนมดอกจอก 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร 3. วิทยากรประเมินผลการปฏิบัติ ของผู้เรียน	-	3 ชม.	3 ชม.
3	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความ เข้าใจในการ บรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรบรรยายและสาธิต เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
4	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	1. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ 3. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกันกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชม.
รวม					2 ชม.	4 ชม.	6 ชม.

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้ /แผ่นพับ เรื่องการทำขนมดอกจอก
2. เว็บไซต์ ที่มาของการทำขนมดอกจอก
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 (ข้อ 9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอหลักสูตร

( นางกานต์สินี ขบวนดี )

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายสุทิตย์ ชิมทอง )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางอรสา สุภารี )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร..... หลักสูตรการทำขนมดอกจอก..... จำนวน..... 6..... ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	1. ความรู้เบื้องต้น และเป็นมาในการทำ ขนมดอกจอก 2. การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ที่ใช้เป็นส่วนผสมใน การทำขนมดอกจอก	1. วิทยาการให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมเทียน 2. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมดอกจอก 3. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	เรียน วัน ละ ๕ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี 2 ชม. - ภาคปฏิบัติ 4 ชม.
	1. ขั้นตอนและ วิธีการทำขนม ดอกจอก	1. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำขนมดอกจอก 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร 3. วิทยาการประเมินผลการปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์	1. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	
	1. ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่าย สินค้า 2. การจำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางออนไลน์	1. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า 2. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ 3. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	

ลงชื่อ.....ครู.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....