

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน**



**ความเป็นมา**

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความสำเร็จของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะบิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนอันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไป

หลักสูตรการทำขนมดอกจอก เป็นหลักสูตรอาชีพเพื่อพัฒนาทักษะการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ โดยใช้รูปแบบการส่งเสริมการจัดการศึกษา ที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพ พัฒนาคุณภาพชีวิต การสร้างอาชีพและรายได้ที่เหมาะสม และสอดคล้องกับสภาพบริบทพื้นที่ชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงวิถีชีวิตระดับพื้นที่ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณเป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงาม น่ารับประทาน ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงาน และพิธีการสำคัญต่างๆเช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน การทำขนมดอกจอก เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ดั้งเดิม มีส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้าเป็นหลัก เก็บไว้กินได้นาน อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิต เพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

เพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. และจากการสำรวจข้อมูลพื้นฐาน รวมถึงการประชาคมในหมู่บ้าน พบว่า บริบทในชุมชนมีสมุนไพรที่มีประโยชน์ เช่น ใบเตย อัญชัน สามารถนำมาทำขนมดอกจอก ได้จึงมีความต้องการรับการส่งเสริมอาชีพ ความสำคัญดังกล่าวข้างต้น ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน จึงจัดหลักสูตรการทำขนมดอกจอก ขึ้นเพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ดำเนินการตามความพร้อม ความต้องการของผู้เรียน
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก จากการเลือกใช้วัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก
๒. ผู้เรียนสามารถจัดทำขนมดอกจอกได้
๓. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๔. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง


### โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมดอกจอก ประกอบด้วย ๔ สาระการเรียนรู้ ดังนี้

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก จำนวน ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก จำนวน ๑ ชั่วโมง
๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๓๐ นาที

### รายละเอียดหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความเป็นไปได้ของการทำขนมดอกจอกได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนบอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกได้ ๔.เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกได้	๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔.ทิศทางในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๑ ชม.	-	๑ ชม.

หน่วยการเรียนรู้ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมดอกจอก	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอกอุปกรณ์ และวัตถุดิบเพื่อใช้ในการทำขนมดอกจอกได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกขั้นตอนการทำขนมดอกจอกได้	๑.อุปกรณ์/วัตถุดิบในการทำขนมดอกจอก ๑.๑ คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ ๒. วิธีการทำขนมดอกจอก ๒.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒.๓ ปฏิบัติทำขนมดอกจอก ๒.๓ การเก็บรักษาขนมดอกจอก 	๓๐ นาที	๓ ชม.	๓ ชม. ๓๐ นาที
๓.การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมดอกจอก	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้	๑.สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๒.ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๑ ชม.	-	๑ ชม.
๔.การออกแบบ บรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ สามารถเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอกได้เหมาะสม	๑. ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ๒. ประเภทของบรรจุภัณฑ์ ๓. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ ๔. การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก	๓๐ นาที	-	๓๐ นาที
<b>รวม</b>			๓ ชม.	๓ ชม.	๖ ชม.

## สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

### ๑. ใบความรู้

#### ๑.๑ เรื่อง การทำขนมดอกจอก

<https://cooking.kapook.com/view๒๐๙๒๓๙.html>

คลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต



<https://www.youtube.com/watch?v=JoJvBMDcvMA&t=๓๑s>

## วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย
๒. การชมคลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต
๓. การฝึกปฏิบัติ

## การวัดผลประเมินผล

การวัดและประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูล และสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถต่อการทำขนมดอกจอกซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆดังนี้

๑. การสังเกต
๒. การสอบถาม
๓. การตรวจผลงาน/ชิ้นงาน

## การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
  - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
  - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

## ใบความรู้ที่ ๑.๑ เรื่อง การทำขนมดอกจอก



### ส่วนผสม ขนมดอกจอก

- แป้งข้าวเจ้า ๒๒๕ กรัม
- แป้งมัน ๗๕ กรัม
- น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม
- เกลือ ๑ ช้อนชา
- น้ำปูนใส ๑๑๕ มิลลิลิตร
- หัวกะทิ ๒๒๕ มิลลิลิตร
- ไข่ไก่ ๒ ฟอง
- ใบเตย ดอกอัญชัน หรือสีผสมอาหารตามชอบ
- งาดำ หรืองาขาว

### วิธีทำขนมดอกจอก



๑.ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำปูนใส หัวกะทิ และไข่ไก่ แล้วตีให้เข้ากัน



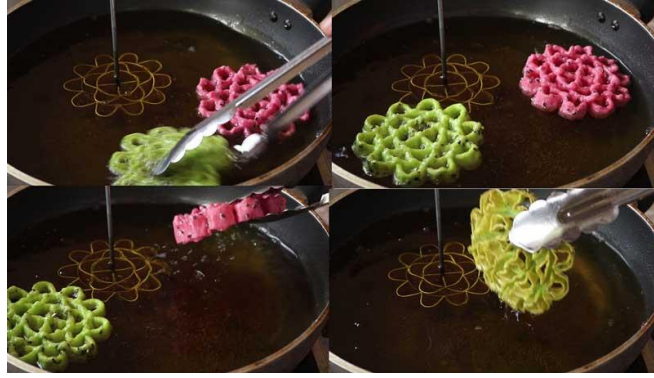
๒. นำมากรอง จากนั้นแบ่งผสมสีตามชอบ ใส่งาคำหรืองาขาวเพิ่มความหอม แล้วคนให้เข้ากัน



๓. ตั้งกระทะ รอให้น้ำมันเดือด พร้อมกับนำพิมพ์ดอกจอกใส่ลงไป เพื่อให้พิมพ์ร้อน



๔. พอน้ำมันเดือดปรับเป็นไฟกลาง ๆ นำพิมพ์ที่ร้อนแล้วจุ่มลงไปในแป้ง อย่าให้แป้งติดพิมพ์ เพราะจะทำให้ขนมเข่าไม่ออก จากนั้นจุ่มลงไปนกระทะ รอให้เซตตัวสัก ๒-๓ วินาที แล้วค่อย ๆ เขย่าขนมจนขนมหลุดออก ทอดจนด้านหนึ่งสุก (จากนั้นก็นำพิมพ์แช่น้ำมันในกระทะ เพื่อให้พิมพ์ร้อนอยู่ตลอดเวลา ถ้าพิมพ์ไม่ร้อนจะจุ่มขนมไม่ติด)



๕. จากนั้นก็กลับด้าน พอสุกทั้ง ๒ ด้าน ก็นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน



๖. นำมาจัดทรง โดยการใช้ก้นถ้วยในการช่วยจัดรูปทรงให้บานเป็นดอก จากนั้นพักให้เซตตัวสัก ๕ นาที แล้วนำไปพักบนตะแกรง

