

หลักสูตรวิชาการทำขนมดอกกล้าเจียก จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

### ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่องการเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญา ของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่ สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมี การศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุก กลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำขนมดอกกล้าเจียก เนื่องจากขนม ดอกกล้าเจียกเป็นขนมพื้นบ้านไทย เป็นขนมที่นิยมใช้ในงานบุญ งานประเพณีต่างๆ ของไทย และชุมชนในพื้นที่ ตำบลกระเทียม เช่น ใช้ในการไหว้บรรพบุรุษช่วงเทศกาลวันสารท ใช้ในงานประเพณีวันเข้าพรรษา ออกพรรษา งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานประเพณีต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน และปัจจุบันขนมดอกกล้าเจียกก็มีการตัด แปลงใส่ออกไปในรูปแบบที่หลากหลายตามความนิยม ซึ่งจากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ของประชาชนใน ตำบลกระเทียม พบว่ามีประชาชนต้องการจะศึกษาวิธีการทำขนมดอกกล้าเจียก เพื่อทราบความหมาย ความสำคัญ ขนบธรรมเนียมประเพณี แนวปฏิบัติ ใช้ขนมลำเจียกในงานพิธีการ พิธีกรรมต่างๆ และค่านิยม รสนิยม ความต้องการของตลาด จึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมดอกกล้าเจียก เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการทำขนมดอกกล้าเจียก การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และสร้าง ชิ้นงานให้มีคุณภาพ สวยงาม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรมจริยธรรม

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของภาครัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้ฟลาด ผู้ด้อย ผู้ขาด โอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

#### ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้ เนื้อหา เกี่ยวกับการ ทำขนมดอก ลำเจียก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานในการ ทำขนมดอกลำเจียก	๑. ความรู้พื้นฐานในการ เลือกวัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่ นำมาทำขนมดอกลำเจียก ๒. ประโยชน์ของการทำขนม ดอกลำเจียก	- วิทยากร ให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมดอก ลำเจียก - การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความคิดเห็นระหว่าง วิทยากรและผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	
๒	ขั้นตอน วิธีการทำ ขนมดอก ลำเจียก	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมดอกลำเจียก	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำ ขนมดอกลำเจียก ๒. ขั้นตอนวิธีการทำไส้ขนม ดอกลำเจียก	- ฝึกปฏิบัติออกแบบ ชิ้นงาน - ฝึกปฏิบัติงานตาม ขั้นตอนการทำขนมดอก ลำเจียก		๒ ชั่วโมง
๓	การบริหาร จัดการอาชีพ อย่างมี ประสิทธิภาพ และมี คุณธรรม	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดราคาต้นทุน การผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนยก เทคนิค กลยุทธ์วิธีการ ขาย ด้วยช่องทางที่ หลากหลาย	๑. ขั้นตอนวิธีการทำขนม ดอกลำเจียก ๒. คิดราคาต้นทุนการผลิต ขนมดอกลำเจียก ๓. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและ เรียนรู้กับผู้เรียน คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมดอก ลำเจียกด้วยไส้ต่าง ๆ ๒. วิทยากรให้ความรู้ เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการ ขายด้วยช่องทางที่ หลากหลาย เช่น การ ขายออนไลน์ การออก ร้านในชุมชน และการ วางขายทั่วไป	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
<b>รวม</b>					<b>๒</b>	<b>๔</b>
					<b>๖</b>	

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายให้ความรู้

๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมดอกคำเจียก
๒. ใบงาน เรื่อง การคิดต้นทุนสินค้า การคำนวณต้นทุนการผลิต

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรวิชาการทำขนมดอกคำเจียก จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๑. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากสื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมดอกกล้าเจียก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความเชื่อในการใช้ขนมดอกกล้าเจียก ในงานพิธีการ พิธีกรรม และประเพณี ต่าง ๆ</li> <li>- ใส้ขนมดอกกล้าเจียกแบบโบราณ และ ใส้ขนมดอกกล้าเจียกแบบต่าง ๆ ตามสมัยนิยม</li> <li>- การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดอกกล้าเจียก</li> </ul> <p>๒. สาธิตและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมการทำขนมดอกกล้าเจียก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดเตรียม/ทำความสะอาด หม้อ ทัพพี เต้าแก๊ส ถาด กระทะ ถ้วยวัดตวงแบ่ง</li> <li>- จัดหาคัดเลือกใบตอง /ทำความสะอาดใบตอง/การตัดใบตองสำหรับจัดวางขนมดอกกล้าเจียก</li> <li>- หลักการเลือกมะพร้าวทึนทึก การชูดมะพร้าว</li> <li>- การจัดเตรียมใส้ขนมดอกกล้าเจียก</li> <li>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้</li> </ul>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมดอกกล้าเจียก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรสาธิต การตวงแบ่ง การผสมแบ่ง นวดแบ่ง ร่อนแบ่ง วิธีการห่อขนมดอกกล้าเจียก การจัดวางขนมดอกกล้าเจียก</li> <li>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการตามขั้นตอนการทำขนมดอกกล้าเจียก โดยมีวิทยากรกำกับให้คำแนะนำและตรวจสอบชิ้นงานขนมดอกกล้าเจียก</li> <li>- วิทยากรสาธิตการจัดเรียงขนมดอกกล้าเจียกในใบตอง</li> <li>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดเรียงขนมดอกกล้าเจียกในใบตอง โดยมีวิทยากรกำกับให้คำแนะนำ</li> <li>- วิทยากรตรวจสอบชิ้นงานขนมดอกกล้าเจียกเมื่อสุก</li> <li>- วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียน คิคราคา ต้นทุนการทำขนมดอกกล้าเจียก</li> <li>- วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขายออนไลน์ การออกร้านในชุมชน และการวางขายทั่วไป</li> <li>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้</li> </ul>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่ ...../...../.....