

หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา ขนมหีบบ้านเมืองตราด( )  
17080101  
ISBN 978-616-202-809-0

(เอกสารนี้เป็นเอกสิทธิ์ของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)

17080101

ขนมพื้นบ้านเมืองตราด( ) เวลาเรียนรู้ 20

คหกรรมศาสตร์

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมดอกจอก
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

อุปกรณ์

การบรรจุภัณฑ์ การจดทะเบียนการค้า

### ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

ผู้เรียนสามารถสื่อสารได้

### สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการทำขนมดอกจอก
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสาม

/

- 1.
2. ดอกจอกสำหรับจำหน่าย
3. เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านการทำ

17080101

แผนการจัดการเรียนรู้  
ขนมพื้นบ้านเมืองตราด( )

ตร์ 20

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1.ผู้เรียนมีความรู้	1.	1.	1.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเลือกวัสดุอุปกรณ์

เวลาในการฝึกอบรม 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
<p>1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีเลือกวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>1. การเลือกส่วนผสม ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง</li> <li>2. แป้งสาลี ½ ถ้วย</li> <li>3. แป้งมัน ½ ถ้วย</li> <li>4.         1 ถ้วย</li> <li>5.         1 ถ้วย</li> <li>6. ไข่ไก่ 1</li> <li>7.         /     1 ช้อน</li> <li>8.         6 ถ้วย</li> <li>9.</li> </ol> <p>2. การเลือกอุปกรณ์ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2. พิมพ์ขนมดอกจอกทองเหลือง</li> <li>3. ถ้วย</li> <li>4.</li> <li>5.</li> <li>6.</li> <li>7.</li> <li>8.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2.</li> <li>3. ใบความรู้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2. ตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์</li> </ol>

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

เวลาในการฝึกอบรม 12

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ	<p>1. ผสมแป้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกันใส่น้ำ ละลายเข้ากันแล้ว ตีไข่ไก่ใส่ ใส่गा ใบมะกรูด คนให้ละลาย เป็นเนื้อเดียวกันเตรียมไว้</p> <p>2. เเทนน้ำมันใส่ก ะทะตั้งไฟปานกลาง แช่ว พิมพ์ขนมใน พิมพ์ขนมร้อนยกขึ้นสลดน้ำมัน จุ่มลงใน แป้งที่เตรียมไว้อย่าจุ่มแป้งเกินขอบพิมพ์ขนม</p> <p>3. แป้งติด พิมพ์ขนมแล้ว จุ่มทอ หมุนเขย่า พิมพ์เล็กน้อย ขนมจะหลุดจากแบบพิมพ์ ทอด เหลืองกรอบ ใช้กระชอนตักขึ้น คว่ำลงบนถ้วยบนกระดาษ ซับมัน รอจนเย็นจึงใส่บรรจุภัณฑ์</p>	<p>1.</p> <p>2.</p> <p>3. ฝึก</p> <p>4.</p>	<p>1.</p> <p>2.</p>

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การบรรจุภัณฑ์

เวลาในการฝึกอบรม 3

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมี บรรจุภัณฑ์	<p>ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์</p> <p>1. วิธีการใส่ลงบรรจุภัณฑ์</p> <p>2. เลือกบรรจุภัณฑ์ตามปริมาณที่ต้องการ</p> <p>3. ตกแต่งบรรจุภัณฑ์เพิ่มมูลค่า</p>	<p>1.</p> <p>2.</p> <p>3. ฝึก</p>	<p>1.</p> <p>2.</p>

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 จดทะเบียนการค้า/ .

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมี จดทะเบียนการค้า/ .	/ . 1. การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร 2.	1. 2. 3. ฝึก	1.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 6

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้าน	1. 2. กำหนดตลาดเป้าหมาย	1.	1.

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

	หน่วยการเรียนรู้			
1		1	-	1
2	การเลือกวัสดุอุปกรณ์	1	1	2
3		2	10	12
4	การบรรจุภัณฑ์	1	2	3
5	การจดทะเบียนการค้า/ .	1	-	1
6		1	-	1
		7	13	20

เกณฑ์การประเมิน

ประเมินจากเกณฑ์การให้คะแนนเป็นผ่าน ไม่ผ่าน

\_\_\_\_\_ เวลาเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80 %

- อุปกรณ์

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง
2. แป้งสาลี ½ ถ้วย
3. แป้งมัน ½ ถ้วย
4.            1 ถ้วย
5.            1 ถ้วย
6. ไข่ไก่ 1
7.        /        1 ช้อน
8.            6 ถ้วย
- 9.
- 10.
11. แบบพิมพ์ขนมดอกจอกทองเหลือง
12. ถ้วย
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.

ได้ 10 - 20

จำนวนผู้เรียนที่รับ

ปีงบประมาณ 2556

รุ่นที่ 1

20

1. ค่าตอบแทนวิทยากร 150 X 20 = 3,000  
2. ค่า / ค่าเอกสาร 20 X 20 X 5 = 2,000

5,000

ค่าใช้จ่ายรายหัว( )

ค่าใช้จ่าย/

= 100

- แหล่งศึกษาค้นคว้า
  - 1.ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนตราด/ห้องสมุดประชาชนจังหวัดตราด
  - 2.อินเทอร์เน็ต
- สถานที่และอุปกรณ์การฝึกอบรม
- 
- ศักยภาพผู้สอน

	-		ตำแหน่ง / ประสบการณ์
1.	นางอรอนงค์ คล่องกิจกุล	. .	- หัวหน้ากลุ่มการงานอาชีพพื้นฐานอาชีพ 25 ปี / - วิทยากรฝึกอบรมอาชีพขบวนการแก้จนของ - วิทยากรท้องถิ่นของวิทยาลัยชุมชนตราด
2	นางสุวลี คล	มัธยมศึกษาตอนต้น	- ประชาชนชาวบ้าน
3.			- ประชาชนชาวบ้าน
4.	นางสาวอำพร ไพฑูรย์		- -หัวหน้างานการเงิน -อาจารย์สอนวิทยาลัยชุมชนหลักการตลาด / ร