

เอกสารเสนอขออนุมัติการจัดการเรียนการสอน
หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา ขนมหีบบ้านเมืองตราด(ขนมหอกจอก)
รหัสวิชา 17080101

วิทยาลัยชุมชนตราด
สำนักบริหารงานวิทยาลัยชุมชน
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

(เอกสารนี้เป็นเอกสารของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)

รหัสวิชา 17080101 ชื่อวิชา ขนมหักษณบ้นเมืองตราด(ขนมหดอกจอก) เวลาเรเรียนรู้ 20 ชั่วโมง
ชื่อสาขาวิชา คหกรรมศาสตร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมหดอกจอก
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประวัติที่มาขนมหดอกจอก การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการทำ
การบรรจุภัณฑ์ การจดทะเบียนการค้าและการตลาด

ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

ผู้เรียนสามารถสื่อสารได้

สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการทำขนมหดอกจอก
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่เรียนไปใช้ประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/ปฏิบัติงาน

1. ทำขนมหดอกจอกรับประทานในครัวเรือน
2. ทำขนมหดอกจอกสำหรับจำหน่าย
3. เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านการทำดอกจอก

แผนการจัดการเรียนรู้

รหัสวิชา 17080101 จังหวัดตราด ชื่อวิชา ขนมพื้นบ้านเมืองตราด(ขนมดอกจอก) สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ จำนวน 20 ชั่วโมง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ศึกษาประวัติที่มาขนมดอกจอก

เวลาในการฝึกอบรม 1 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1.ผู้เรียนมีความรู้เรื่องประวัติที่มาขนมดอกจอก	1.ศึกษาประวัติที่มาขนมดอกจอก	1. บรรยาย	1.การตอบคำถาม

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเลือกวัสดุอุปกรณ์

เวลาในการฝึกอบรม 2 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะการเลือกวัสดุอุปกรณ์	1.การเลือกส่วนผสม ได้แก่ 1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง 2. แป้งสาลี ½ ถ้วย 3. แป้งมัน ½ ถ้วย 4. น้ำกะทิ 1 ถ้วย 5. น้ำปูนใส 1 ถ้วย 6. ไข่ไก่ 1 ฟอง 7.งาขาว/งาดำ 1 ช้อน	1. บรรยาย 2. ปฏิบัติ 3. ใ้ความรู้	1.การตอบคำถาม 2.ตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์

	8. น้ำมันพืช 6 ถ้วย 9. ใบมะกรูดหั่นฝอย 2.การเลือกอุปกรณ์ได้แก่ 1. กระทะ 2. แบบพิมพ์ขนมดอกจอกทองเหลือง 3. ถ้วย 4. กระชอน 5. ตะเกียบ 6. มีด 7. กระดาษซับมัน 8. ถุงบรรจุ		
--	---	--	--

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก

เวลาในการฝึกอบรม 12 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมดอกจอก	ขั้นตอนวิธีการทำขนมดอกจอก 1.ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกันใส่น้ำกะทิ น้ำปูนใส เมื่อละลายเข้ากันแล้ว ตีไข่ไก่ใส่ ใส่गा ใบมะกรูด คนให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกันเตรียมไว้ 2.เทน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟปานกลาง แช่วแบบพิมพ์ขนมในน้ำมัน เมื่อแบบพิมพ์ขนมร้อนยกขึ้นสลัดน้ำมัน จุ่มลงในแป้งที่เตรียมไว้อย่าจุ่มแป้งเกินขอบพิมพ์ขนม	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ฝึกปฏิบัติ 4. ใบงาน	1.การตอบคำถาม 2.ตรวจสอบผลงาน

	3. แป้งติดแบบพิมพ์ขนมแล้ว จุ่มทอดในน้ำมัน หมุนเขย่าแบบพิมพ์เล็กน้อย ขนมจะหลุดจากแบบพิมพ์ ทอดจนเหลืองกรอบ ใช้กระชอนตักขึ้น คว่ำลงบนถ้วยบนกระดาษซับมัน รอจนเย็นจึงใส่บรรจุภัณฑ์		
--	---	--	--

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การบรรจุภัณฑ์

เวลาในการฝึกอบรม 3 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะการบรรจุภัณฑ์	<p>ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์</p> <p>1. วิธีการใส่ลงบรรจุภัณฑ์</p> <p>2. เลือกบรรจุภัณฑ์ตามปริมาณที่ต้องการ</p> <p>3. ตกแต่งบรรจุภัณฑ์เพิ่มมูลค่า</p>	<p>1. บรรยาย</p> <p>2. สาธิต</p> <p>3. ฝึกปฏิบัติ</p>	<p>1. การตอบคำถาม</p> <p>2. ตรวจสอบผลงาน</p>

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 การจดทะเบียนการค้า/อย.

เวลาในการฝึกอบรม 1 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะการจดทะเบียนการค้า/อย.	<p>ขั้นตอนการจดทะเบียน/อย.</p> <p>1. การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>2. การขอหนังสือรับรอง</p>	<p>1. บรรยาย</p> <p>2. สาธิต</p> <p>3. ฝึกปฏิบัติ</p>	<p>1. การตอบคำถาม</p>

หน่วยการเรียนรู้ที่ 6 การตลาด

เวลาในการฝึกอบรม 1 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้าน การตลาด	การตลาด 1. ความหมายและความสำคัญของการตลาด 2. กำหนดตลาดเป้าหมาย	1. บรรยาย	1. การตอบคำถาม

วิทยาลัยชุมชนตราด

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ศึกษาประวัติที่มาขนมดอกจอก	1	-	1
2	การเลือกวัตถุดิบอุปกรณ์	1	1	2
3	ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	2	10	12
4	การบรรจุภัณฑ์	1	2	3
5	การจดทะเบียนการค้า/อย.	1	-	1
6	การตลาด	1	-	1
	รวม	7	13	20

เกณฑ์การประเมิน

ประเมินจากเกณฑ์การให้คะแนนเป็นผ่าน ไม่ผ่าน

หมายเหตุ เวลาเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80 %

วัสดุ - อุปกรณ์

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง
2. แป้งสาลี ½ ถ้วย
3. แป้งมัน ½ ถ้วย
4. น้ำกะทิ 1 ถ้วย
5. น้ำปูนใส 1 ถ้วย
6. ไข่ไก่ 1 ฟอง
7. งาขาว/งาดำ 1 ช้อน
8. น้ำมันพืช 6 ถ้วย
9. ใบมะกรูดหั่นฝอย
10. กระทะ
11. แบบพิมพ์ขนมดอกจอกทองเหลือง
12. ถ้วย
13. กระจอน
14. ตะเกียบ
15. มีด

ทำได้ 10 - 20 ชิ้น

16. กระดาษซับมัน

17. ถูบบรรจุ

จำนวนผู้เรียนที่รับ

ปีงบประมาณ 2556

รุ่นที่ 1

จำนวน 20 คน

งบประมาณ

1. ค่าตอบแทนวิทยากร 150 บาท X 20 ชม. = 3,000 บาท

2. ค่าวัสดุ/ค่าเอกสารประกอบการเรียนการสอน 20 คน X 20 ชม. X 5 บาท = 2,000 บาท

รวม 5,000 บาท

ค่าใช้จ่ายรายหัว(เฉลี่ย)

ค่าใช้จ่าย/คน = 100 บาท

ศักยภาพในการเรียนการสอน

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

- ศักยภาพผู้สอน

ที่	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิทางวิชาการ	ตำแหน่ง / ประสบการณ์
1.	นางอรอนงค์ คล่องกิจกุล	กศ.บ. สังคมศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> - หัวหน้ากลุ่มการงานอาชีพพื้นฐานอาชีพโรงเรียนอนุบาลตราด 25 ปี - วิทยากรแนะนำอาชีพชุมชนของจัดหางานจังหวัดตราด / แรงงานจังหวัดตราด - วิทยากรฝึกอบรมการแก้จนของแรงงานจังหวัดตราด - วิทยากรท้องถิ่นของวิทยาลัยชุมชนตราด
2	นางสุวลี คล้ายมี	มัธยมศึกษาตอนต้น	<ul style="list-style-type: none"> - ประชาชนชาวบ้าน
3.	นางสาวนพมาศ มีโชติ	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> - ประชาชนชาวบ้าน
4.	นางสาวอำพร ไพฑูรย์	บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการเงินและการธนาคาร	<ul style="list-style-type: none"> -ครูวิทยฐานะชำนาญการ -หัวหน้างานการเงิน -อาจารย์สอนวิทยาลัยชุมชนหลักการตลาด / เศรษฐศาสตร์