

หลักสูตรขนมขอม่วง
จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา/ความสำคัญหลักสูตร

ตามประวัติความเป็นมา พบว่าขนมชนิดนี้ ถูกจัดให้เป็นอาหารว่างของคนไทย ตั้งแต่ครั้งสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ ๒ เป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย ทั้งความประณีต บรรจง ของการจับจีบแบ่ง เป็นรูปทรงของดอกไม้ และไส้ของขนมที่ใช้ รากผักชี กระเทียม พริกไทย อันเป็นเครื่องปรุงหลักของอาหารไทย

หลักการของหลักสูตร

1. เน้นคุณภาพของผลงาน มีความสะอาด อร่อย
2. เน้นการเรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมและใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการทำขนมขอม่วง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการทำขนมขอม่วงและเป็นช่องทางในการประกอบเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้แก่ตนเอง ชุมชนและสังคมได้

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมขอม่วง
- เพื่อให้มีทักษะในการทำขนมขอม่วง สามารถนำความรู้ไปใช้ในการขนมขอม่วงและเป็นช่องทางในการประกอบเป็นอาชีพเสริมรายได้แก่ตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป ผู้เรียน ผู้รับบริการนอกระบบโรงเรียน

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ขนมขอม่วง จำนวน 3 ชั่วโมง

1. รู้และเข้าใจความสำคัญของการประกอบอาชีพและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ในการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การทำขนมขอม่วง
3. มีทักษะในการทำขนมขอม่วง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การทำขนมขอม่วงเป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรแล้วสามารถนำความรู้ไปปฏิบัติได้จริง เมื่อจำหลักสูตรแล้วสามารถนำทักษะความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ มีกระบวนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ดังนี้

1. จัดเวทีประชาคม และวิเคราะห์ข้อมูล ตนเอง ชุมชน ทรัพยากร เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเห็นความสำคัญในการจัดกิจกรรมการทำขนมขอม่วง
2. รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อนำไปจัดกิจกรรมให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้กระบวนการคิดเป็น
3. ฝึกทักษะ
 - 3.1 เรียนรู้จากวิทยากร
 - 3.2 เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - 3.3 เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - 3.4 เรียนรู้จากกลุ่ม เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้
4. นิเทศ ติดตามผลและประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อ/วัสดุอุปกรณ์/แหล่ง การเรียนรู้

- 1 เนื้อหาวิชาการการทำขอม่วง/เอกสารประกอบการเรียนรู้ ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง
- 2 สื่อบุคคล / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับการทำขนมขอม่วง
- 3 แหล่งเรียนรู้ข้อมูลจาก Internet Website ที่เกี่ยวข้อง
- 4 ใบงาน / ใบความรู้ /
- 5 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมขอม่วง

ส่วนประกอบเนื้อขนม

แป้งข้าวเจ้า 2. แป้งข้าวเหนียว 3. แป้งมัน 4. แป้งท้าวยายม่อม 5. น้ำดอกอัญชัน 6. น้ำมันพืช 7. น้ำตาลทราย

ส่วนประกอบของไส้

ส่วนผสม ไส้ไก่ แบบมีถั่ว

1. อกไก่สับละเอียด 2. ถั่วลิสงคั่วบด 3. หอมใหญ่สับละเอียด 4. กระเทียม 5. รากผักชี 6. พริกไทยป่น 7. น้ำตาลทราย 8. เกลือ 9. น้ำมันพืช เล็กน้อย สำหรับผัดไส้

การวัดและประเมินผล

- 1 การประเมินความรู้ก่อนเรียน เพื่อทราบข้อมูลพื้นฐานความรู้ของผู้เรียนรายบุคคล
- 2 การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 3 การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงาน ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพเพียงพอและจบหลักสูตร
- 4 สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ การรับรู้ การมีส่วนร่วม
- 5 ประเมินความพึงพอใจ ตามเกณฑ์ที่กำหนด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- 1 มีเวลาอบรม/เรียน ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนตามหลักสูตร
- 2 มีผลการประเมินตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3 มีผลงาน/ชิ้นงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนด

หลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

- 1 หลักฐานการผลการประเมิน/รายงานการจบหรือผ่านหลักสูตร
- 2 วุฒิบัตร/ประกาศนียบัตร ออกโดยสถานศึกษา
- 3 ทะเบียนแสดงหลักฐานการออกวุฒิบัตร

รายละเอียด ขนมซ่อม่วง จำนวน 3 ชั่วโมง

การเรียนรู้/ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำความรู้หรือทักษะในการทำขนมขนมซ่อม่วง ไปประกอบอาชีพเสริม มีงานทำ มีรายได้เสริม

และใช้ประโยชน์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต ใช้ประในชีวิตประจำวัน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การประเมิน	จำนวนนาที่	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. มีความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ การทำขนมซ่อม่วง	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการ ทำขนมซ่อม่วงได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียน วิเคราะห์ ความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการ ทำขนมซ่อม่วง 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอก การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำ ขนมซ่อม่วงได้	1 ความสำคัญของการ ทำขนม ซ่อม่วง 2 ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ 3 การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนม ซ่อม่วง	1. วิทยากรบรรยายความสำคัญการทำ ขนมซ่อม่วงผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสรุปผลการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และ วิเคราะห์ข้อมูลความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมซ่อม่วง และสรุปผลการเรียนรู้ วิทยากรช่วย เสนอแนะเพิ่มเติม 3. ผู้เรียนสรุปผลการเรียนรู้จากการฟัง บรรยาย ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจาก การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ 4. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 1.หม้อนึ่ง 2.เตาแก๊ส.ถ้วยขนมอลูมิเนียม	1. แบบ ประเมินก่อน เรียน - หลังเรียน 2. ใบความรู้	1.ทดสอบความรู้ ก่อน-เรียน 2.การสังเกตการมี ส่วนร่วม 3.แบบบันทึกการ เรียนรู้	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การประเมิน	จำนวนนาที่	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			4.กะละมังสำหรับผสมแป้ง 5.แบบจیبกลีบนม 6.กระทะ 7.ตะหลิว				
2. มีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำขนมขอม่วง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถทำขนมขอม่วงได้	ขั้นตอนการทำขนมขอม่วง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมขอม่วง 1.1 การเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสม 1.2 การนึ่งขนมขอม่วง 1.3 การเก็บรักษาขนมขอม่วง		1.ใบความรู้ 2.วัสดุในการทำขนมขอม่วง	1.การสังเกต 2.ทักษะการปฏิบัติ 3.ชิ้นงานที่ทำสำเร็จ	-	2 ชั่วโมง
3.ประโยชน์และการนำไปใช้คุณธรรมของผู้ประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วงได้	1.การจัดจำหน่ายและการคำนวณค่าใช้จ่าย	1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการตลาดในการจัดการอาชีพ 2. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่า การทำขนม ช่องทางการจัดจำหน่ายหรือรับงาน วิธีการ	1. ใบความรู้ 2. แบบฟอร์มบัญชี	1.การสังเกต 2.ทักษะการปฏิบัติ 3.บันทึกการเรียนรู้	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การประเมิน	จำนวนนาที่	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ส่งเสริมการจำหน่ายหรือเพิ่มปริมาณ การสั่งทำ ขนมขอม่วง วิทยากร อธิบายเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิธีการคำนวณราคา จำหน่าย ขนมขอม่วง โดยวิทยากร บรรยายวิธีการจัดทำบัญชีรายรับ- รายจ่าย				

