

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมขอม่วง จำนวน ๕ ชั่วโมง
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ขนมขอม่วง จัดเป็นอาหารว่างของคนไทยตั้งแต่โบราณ เป็นขนมที่ต้องใช้ความประณีตในการจับจีบตัวแบ่งหลังการห่อหุ้มไส้แล้วให้มีลักษณะเป็นรูปดอกไม้ ทำให้มีลักษณะขนมที่ดูนุ่มนวล อ่อนหวาน แฝงความมีศิลปะของขนมไทย ขาววัง ยิ่งรสชาติของไส้ที่มีเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู กุ้ง ปลา เป็นต้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมขอม่วง เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน พร้อมทั้งยังสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างรายได้ และเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมขอม่วง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ผู้ว่างงาน ผู้สูงอายุ แม่บ้าน กลุ่มสตรี จำนวน ๖ คน

เชิงคุณภาพ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำขนมขอม่วง ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วงกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐ นาที	-
๒	ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	<u>๒.๑ การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมขอม่วง</u> ๑. แบ่งขั้วเจ้า	๒.๑ วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ วิทยากรสาธิตพร้อม ผู้เรียนการฝึกปฏิบัติการทำ	-	๔ ชั่วโมง

		๒. แป้งข้าวเหนียว ๓. แป้งมัน ๔. ถั่วลิสง ๕. หัวไชโป้วหวาน ๖. น้ำตาลปีบ ๗. หมูบด ๘. กะทิ ๙. น้ำมันพืช ๑๐. กล่องพลาสติกใสบรรจุภัณฑ์ <u>๒.๒ ขั้นตอนการฝึกอาชีพการทำขนมขอม่วง</u> ๑. ผัดไส้ ตั้งไฟให้ร้อนพอประมาณ ใส่ น้ำมันพืช พอน้ำร้อน ไส้สามเกลอลงไปผัดพอหอม ใส่หมูสับ ไชโป้ว ถั่วลิสง และหอมเจียว ลง ไปผัดให้เข้ากัน ปรงรส ๒. พักไส้ให้เย็น ปั่นเป็นก้อนกลมๆ เพื่อเตรียมไส้ไส้ ๓. นำดอกอัญชัน ต้มในน้ำเดือด ๔. ผสมแป้ง ทั้งหมดเข้าด้วยกัน ๕. ใส่ น้ำดอกอัญชัน ๑/๒ ถ้วย และกะทิ ๑/๒ ถ้วยผสมจนแป้งเข้ากันทั้งหมด ๖. เทแป้งลงกระทะ กวนแป้งจนสุกจับตัวเป็นก้อน ๗. แบ่งแป้งเป็นก้อน ใส่ไส้ปั้นเป็นก้อนกลม และจิบขนม ๘. ตั้งน้ำให้เดือด นึ่งขนมประมาณ ๕ นาที จนสุก	ขนมขอม่วงพร้อมกับการตอบข้อ สงสัยระหว่างการเรียน การสอน		
--	--	---	---	--	--

			๙. ยกขนมลงจากเตา ๑๐. บรรจุลงกล่อง พลาสติกใส			
๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ	การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมขม มั่ว่ง	๓.๑ สามารถบอก ขั้นตอนและ รายละเอียดการ จัดทำองค์ประกอบ การตลาด สำหรับ การเข้าสู่ตลาดของ อาชีพการทำขนมขม มั่ว่ง ๓.๒ แผนการตลาด เพื่อเข้าสู่อาชีพ การ ทำขนมขมมั่ว่ง ให้ครอบคลุมและมี ประสิทธิภาพสูงสุด	๓.๑ วิทยากรให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการจัดทำแผนการ ตลาดอย่างง่ายในการนำ อาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อ วางแผนนำไปใช้จริงเมื่อ เสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้ คำชี้แนะวิธีการ ๓.๒ วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมาก ขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนการจัดการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.12

วิทยากร.....นายชนินทร์ ฉัตรไชยพรกุล.....

หลักสูตร.....การทำขนมขอม่วง....จำนวน....5....ชั่วโมง (1 วัน)

ระหว่างวันที่.....9.....มิถุนายน 2568.....เวลาเรียน....09.00 น. – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านเลขที่ 2/28 ถ.เทศบาลพัฒนา2 ต.บางคล้าอ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
9 มิถุนายน 2568	09.00 – 15.00น.	- ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วง - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วง - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมขอม่วง - การสาธิตขั้นตอนการทำขนมขอม่วง - การฝึกปฏิบัติการทำขนมขอม่วง	เรียนวันละ 5 ชม.

ลงชื่อ.....ชนินทร์.....วิทยากร

(นายชนินทร์ ฉัตรไชยพรกุล)

วันที่...20.../.....พฤษภาคม...../..2568.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม