



หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

การทำขนมดอกจอก

จำนวน 5 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบฯ เป็นหน่วยส่งเสริมสนับสนุนในการจัดฝึกอบรมด้านอาชีพ หลักสูตรการทำขนมดอกจอก รวมถึงการสนับสนุน ประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีความสำเร็จได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกการทำขนมดอกจอก เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบฯ

มีนาคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมดอกจอก	8
หลักสูตรการทำขนมดอกจอก	9
ความเป็นมา	9
จุดประสงค์การเรียนรู้	9
กลุ่มเป้าหมาย	9
ระยะเวลา	9
เนื้อหาหลักสูตร	10
การจัดการเรียนรู้	10
สื่อการเรียนรู้	10
การวัดและประเมินผล	10
การจบหลักสูตร	10
แผนการจัดการกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมดอกจอก	12
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก	14
ใบความรู้วิธีการทำขนมดอกจอก	15
ใบงาน แบบบันทึกการทำขนมดอกจอก	16
ใบความรู้ คุณค่าทำขนมดอกจอก	17
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	20
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	21
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	22
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	23
แบบวัดและประเมินผลการทำขนมดอกจอก	25
ใบงาน แบบประเมินผลงานผู้เรียน	26
บรรณานุกรม	27
คณะผู้จัดทำ	28

หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน 5 ชั่วโมง

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้นการทำขนมดอกจอก ผู้เรียนควรเรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดอกจอกที่จำเป็นต้องใช้ ได้แก่ เครื่องครัว เครื่องใช้ วัสดุดิบที่จำเป็นต้องใช้ก่อน ดังนี้

วัสดุอุปกรณ์

1. เตาอังโถ่



2. พิมพ์ดอกจอก



3. ตะแกรงร่อนแป้ง



4. อ่างผสม



5. กระจอน



6. กะละมัง



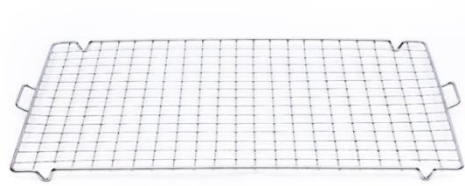
7. ถ้วยแก้ว (กตดอกจอก)



8. ถุงพลาสติกสำหรับบรรจุ



9. ตะแกรง



วัตถุประสงค์การทำขนมดอกจอก แป้งข้าวเจ้า



แป้งข้าวเจ้า หรือบางทีก็เรียกว่าแป้งญวน เป็นแป้งที่ทำจากเมล็ดข้าวเจ้า มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับแล้วสากมือเล็กน้อย เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะขุ่นร่วน ถ้าทิ้งให้เย็นจะอยู่ตัวเป็นก้อน ร่วน ไม่เหนียว เหมาะที่จะประกอบอาหารที่ต้องการความอยู่ตัว ร่วน ไม่เหนียวหนืด สมัยก่อนนิยมไม่กินเอง โดยล้างข้าวสารก่อน แช่ข้าวโดยใส่น้ำให้ท่วม แช่จนข้าวนุ่ม จะไม่ง่าย แต่ในปัจจุบันนิยมบดด้วยเครื่องบดไฟฟ้า บดให้ละเอียดแล้วจึงห่อผ้าขาวบางทับน้ำทิ้ง ก็จะได้แป้งข้าวเจ้าที่เรียกว่าแป้งสด เมนูที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า: เส้นขนมจีน ขนมขี้หนู ขนมไข่หงส์ ขนมกล้วย ขนมเบื้อง ขนมดอกจอก ลอดช่อง ขนม ขนมตาล ขนมชั้น ตะโก้ ขนมถ้วยตะไล ซึ่งแป้งข้าวเจ้าถือว่าเป็นแป้งที่ถูกนำมาทำขนมไทยมากที่สุด

แป้งมัน



แป้งมันสำปะหลัง เป็นแป้งที่ได้จากมันสำปะหลัง ลักษณะของแป้งมีสีขาว เนื้อเนียน ลื่นเป็นมัน เมื่อทำให้สุกด้วยการกวนกับน้ำไฟอ่อนปานกลาง แป้งจะละลายง่าย สุกง่าย แป้งเหนียวติดภาชนะ หนืดข้นขึ้นเรื่อยๆ ไม่มีการรวมตัวเป็นก้อน เหนียวเป็นใย ติดกันหมด เนื้อแป้งใสเป็นเงา พอเย็นแล้วจะติดกันเป็นก้อน เหนียว ติดภาชนะ ใช้ทำลอดช่องสิงคโปร์ ครงเครงแก้ว เป็นต้น

น้ำตาลทราย



น้ำตาลทรายขาว เป็นน้ำตาลชนิดเบสที่สุดที่ใช้ในการทำขนม หาซื้อง่าย โดยทั่วไปใช้ทำขนมได้ทุกชนิดทั้งเค้ก คุกกี้ ขนมปัง ทาร์ต พาย

น้ำตาลทรายเม็ดละเอียด ลักษณะเหมือนน้ำตาลทรายขาวแต่เม็ดละเอียดกว่า จึงละลายง่ายกว่าเมื่อผสมเข้าไปในเนื้อขนม นิยมนำมาทำเค้ก เมอแรงก์ หรือ ซูฟเฟล (souffle) ที่ต้องการให้น้ำตาลละลายเร็ว และไม่ทิ้งเกล็ดของน้ำตาลไว้ในเนื้อสัมผัสของขนม หากไม่มี หรือหาซื้อไม่ได้ แนะนำให้ทำเองได้ ดังนี้

ถ้าต้องการใช้น้ำตาลทรายเม็ดละเอียด 1 ถ้วยตวง ให้นำน้ำตาลทรายขาว 1 ถ้วยตวง+2ช้อนชา มาปั่นในเครื่อง food processor หรือ เครื่องบดกาแฟให้ละเอียดขึ้น แต่ไม่ถึงขนาดเป็นผงแป้งคะ เพียงเท่านั้นเราก็ได้น้ำตาลเม็ดละเอียด มาใช้ทำเบเกอรี่แล้ว

น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายแดง เป็นน้ำตาลที่ไม่ผ่านกระบวนการขัดสี ในบางยี่ห้อ หากซื้อมาใช้ มีเม็ดน้ำตาลเกาะกันเป็นก้อน เราต้องนำมาผ่านตะแกรงร่อนก่อน จึงนำมาใช้ทำเบเกอรี่ สำหรับขนมที่ใช้ น้ำตาลทรายแดงเป็นส่วนประกอบ จะมีความหอมกว่าน้ำตาลทรายขาว และมีรสสัมผัสที่ชุ่มฉ่ำ และกว่าการใช้ น้ำตาลทรายขาว

เกลือ



เกลือ ถือว่าเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการทำอาหาร ไม่ว่าจะใช้เพื่อเพิ่มรสชาติเค็มให้กับเมนูอาหาร ตลอดจนใช้ในการหมักบ่ม สำหรับถนอมอาหาร จึงเป็นของคู่ครัวที่จะขาดไปไม่ได้เลย แต่รู้หรือไม่ว่า นอกจากรสชาติที่เค็มแล้ว เกลือ ยังให้ประโยชน์ต่าง ๆ ต่อร่างกายอย่างอเนกอนันต์ รวมถึงยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้อย่างหลากหลาย

น้ำปูนใส



อาหารไทย มักจะมีส่วนประกอบหนึ่งที่ถูกนำมาใช้บ่อยๆ สิ่งนั้นก็คือน้ำปูนใส นั่นเอง ทำครั้งเดียวเก็บใส่ขวดไว้ใช้ได้นาน ซึ่งน้ำปูนใสก็สามารถเอามาทำอาหารไทยได้หลากหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นแช่ผักผลไม้ ขนมไทย ผสมแป้งทอดกรอบ หรือจะใช้ทำผลไม้แช่อิ่มก็ได้เช่นกัน สารพัดประโยชน์ที่ครัวไทยขาดไม่ได้

น้ำปูนใสก็คือการผสมของ น้ำสะอาด+ปูนแดง แล้วปล่อยให้ปูนตกตะกอน เหลือแต่น้ำใสๆ ด้านบนจึงเรียกว่า น้ำปูนใส นั่นเองค่ะ ปูนแดงจริงๆ แล้วก็คือการผสมกันระหว่างปูนขาวกับขี้ผึ้งค่ะ ซึ่งทั้งสองอย่างเมื่อมาเจอกันก็จะเกิดปฏิกิริยา ทำให้ปูนเปลี่ยนเป็นสีออกแดงๆ ซึ่งปูนแดงก็สามารถหาซื้อได้ตามร้านขายเครื่องพริกแกง ในตลาดสดค่ะ หาซื้อไม่ยาก และราคาไม่แพงเลย

กะทิ



กะทิ คือ น้ำสีขาวข้น รสหอมมัน ที่คั้นออกมาจากมะพร้าว โดยเฉพาะอย่างยิ่งมะพร้าวแก่ จะเหมาะกับการนำมาชูดเป็นกะทิอย่างมาก วิธีการคั้นกะทิอย่างง่าย ๆ คือ ชูดมะพร้าวแก่เป็นเส้นเล็ก ๆ จะใช้ที่ชูดธรรมดา หรือกระต่ายชูดมะพร้าวตามแต่จะสะดวก นำไปขยำกับน้ำอุ่นเล็กน้อย ปีบคั้นเอาความมันของมะพร้าวออกมาให้หมด แล้วจึงกรองด้วยกระชอน จากนั้น นำมะพร้าวที่ปีบแล้วมาเติมน้ำอุ่นเพิ่ม และคั้นกะทิต่อได้อีก แต่ความเข้มข้นของน้ำกะทิที่ได้จะลดลงไปตามลำดับขั้น

หัวกะทิ คือ น้ำกะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าวครั้งแรก ซึ่งผสมน้ำเพียงเล็กน้อย หรือบางที่อาจไม่ผสมเลย เป็นกะทิที่มีความเข้มข้นสูงที่สุด นิยมใช้หยอดหน้าขนม หรืออาหารต่าง ๆ

หางกะทิ คือ จากการคั้นมะพร้าวครั้งที่ 2-3 มีปริมาณน้ำผสมอยู่มากกว่า ความเข้มข้นของกะทิจึงลดลง นิยมนำไปผสมในขนม เช่น แกงบวด สาकु แกงเผ็ดชนิดต่าง ๆ เป็นต้น

ไข่ไก่



ไข่ที่นิยมใช้ใน การทำขนมไทย เพื่อหลีกเลี่ยงความคาว เช่น ขนมปุยฝ้าย,ขนมไข่, สังขยาไข่, บัวลอยไข่หวาน, เม็ดขนุน, ทองเอก เป็นต้น

สำหรับ ขนมไทย ที่นิยมใช้ "ไข่เป็ด" จะมีกลิ่นคาว มากกว่า ไข่ไก่ มักจะถูกใช้เฉพาะในส่วนของ "ไข่แดง" กับ ขนมที่ต้องการสีส้ม เนื่องจาก ไข่แดงของไข่เป็ด มีเนื้อที่นุ่มนวล สีเหลืองนวลสวย และมีรสมันมากกว่า ไข่ไก่ จึงถูกนำมาใช้ใน ขนมไทย โดยเฉพาะ ขนมไทย ตระกูล "ทอง" ทั้งหลาย เช่น ทองหยิบ, ทองหยอด และฝอยทอง รวมไปถึง ขนมหม้อแกง

การเลือกซื้อ ไซ ให้สดใหม่ การเลือกซื้อ ไซไก่ หรือ ไซเป็ด สำหรับ การทำ ขนมไทย ควรเลือกใช้ ไซไก่ หรือ ไซเป็ด ที่มีความสดใหม่ โดยหากเลือกซื้อจากห้าง หรือซูเปอร์มาร์เก็ต ที่มีวันผลิตติดไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ควรเลือก ไซ ที่เพิ่งผลิตได้ไม่นาน เพราะจะมีความสดใหม่ที่สุก โดยควรเลือกไซที่ผลิต ไม่เกิน 3 วัน

แต่หากเป็น ไซไก่ หรือ ไซเป็ด ตามท้องตลาด ให้สังเกตได้จากการ สัมผัสเปลือกไซ หากไซ มีผิวหยาบ สากมือ แสดงว่า เป็นไซใหม่ เพราะสารเคลือบผิวจากธรรมชาติยังอยู่ แต่ถ้าหากผิวเรียบ แสดงว่าเป็น ไซเก่า รวมไปถึง ต้องไม่มีรอยบุบร้าว รอบเปลือกไซด้วย ผู้ที่เลือกซื้อจึงควรทราบหลักนี้ เพื่อให้เลือกใช้ ไซในการทำขนม หรืออาหารชนิดต่าง ๆ ได้

สีผสมอาหาร



สีผสมอาหารแบบผงเป็นสีผสมอาหารชนิดผง มีอายุการเก็บรักษายาวนาน เข้มข้นสูง เหมาะสำหรับ การใช้เพียงปริมาณเล็กน้อยเท่านั้น นิยมใช้กับอาหารหรือขนมที่ไม่ต้องการความชื้น เช่น มาการอง สีชนิดผงมี ทั้งแบบละลายได้ในน้ำอย่างเดียวกแต่ไม่ละลายในไขมัน เพราะฉะนั้นเวลาเลือกซื้อควรตรวจสอบให้ดีด้วย เพราะ ถ้านำสีผสมอาหารชนิดที่ไม่สามารถละลายได้ในไขมันไปใช้ละลายอาหารหรือขนมที่มีไขมัน จะทำให้สีไม่สามารถละลายได้ อาหารและขนมจะขึ้นเป็นจุดสี ๆ เพราะสีละลายไม่หมด ทำให้ดูไม่น่ารับประทาน

งาดำ หรือ งาขาว



งาเป็นธัญพืชขนาดเล็ก มีกลิ่นหอม และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศเอธิโอเปีย ต่อมาได้แพร่กระจายพันธุ์ไปยังอินเดีย จีน แอฟริกาเหนือ ทวีปอเมริกา และเอเชียใต้ ลักษณะของต้นงา มีลำต้นเป็นเหลี่ยม มีขนอ่อนปกคลุมอยู่ทั่วไป ลำต้นสูงประมาณ 30-100 เซนติเมตร ใบมีลักษณะเป็นรูปไข่ หรือรูปหอก กว้างประมาณ 2-5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 6-10 เซนติเมตร ออกเป็นใบเดี่ยวเรียงสลับตรงข้ามกัน ดอกมีลักษณะเป็นหลอด ออกเป็นดอกเดี่ยวบริเวณซอกใบตอนบนของลำต้นโดยรอบ มีกลีบดอกเป็นสีขาวหรือสี

ชมพู ลักษณะของผลจะแยกออกเป็น 4 พู เมื่อผลแห้งจะมีเมล็ดรูปไข่ แบน สีดำ ขนาดเล็กมากมาย แต่ละฝักมีเมล็ด 80-100 เมล็ด

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมดอกจอก

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

อาชีพการทำขนมดอกจอก เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือก สร้างรายได้เสริมเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้ส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรการทำขนมดอกจอก ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับทักษะงานศิลป์ มีความคิดสร้างสรรค์ การเลือกใช้สีสันทันการออกแบบต่างๆ การคำนวณ ขนาดรูปแบบให้เหมาะสมผลิตภัณฑ์ วัสดุอุปกรณ์และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรวิชาการทำขนมดอกจอก จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ความเป็นมา

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรอาชีพวิชาการทำดอกจอก จำนวน 5 ชั่วโมง ความเป็นมาขนมดอกจอก ทัศนกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทย มีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนม แต่ละชนิดมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตร บรรจง ในรูปลักษณะ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่า คนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดเพชรบูรณ์ เห็นความสำคัญของขนมไทยเพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทย ตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทย การทำขนมดอกจอก ขึ้น

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก
- 2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำขนมดอกจอก
- 2.4 ปฏิบัติการทำขนมดอกจอกได้
- 2.5 อธิบายคุณค่าของขนมดอกจอก
- 2.6 จัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 2.7 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายขนมดอกจอกได้
- 2.8 อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของขนมดอกจอกได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก
- 5.4 การปฏิบัติการทำขนมดอกจอก
- 5.5 คุณค่าของขนมดอกจอก
- 5.6 การจัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อ
- 5.7 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายขนมดอกจอก
- 5.8 ช่องทางการจัดการตลาดของขนมดอกจอก

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- 7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
()

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมดอกจอก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของขนมดอกจอก	1. อธิบายความเป็นมาของขนมดอกจอก	1. ความเป็นมาของขนมดอกจอก	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของสาเหตุให้หมูและความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำขนมดอกจอก	1. สังเกตความสนใจ 2. ชักถาม 3. การมีส่วนร่วม	10 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมดอกจอก 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมดอกจอก 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด	10 นาที	
3. ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมดอกจอกได้	3. ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	1. วิทยากรอธิบายการทำขนมดอกจอก	1. ใบความรู้ เรื่องการทำขนมดอกจอก 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		10 นาที	
4. การปฏิบัติการทำขนมดอกจอก	4. ปฏิบัติการทำขนมดอกจอก	4. การปฏิบัติการทำขนมดอกจอก	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมดอกจอกและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงาน การทำขนมดอกจอก			4 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมดอกจอก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. คุณค่าของ การทำขนม ดอกจอก	5. อธิบายคุณค่าของ การทำขนมดอกจอกได้	5. คุณค่าของการ ทำขนมดอกจอก	1.ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของ การทำขนมดอกจอก 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของ การทำขนมดอกจอก 3.วิทยากรสรุปองค์ความรู้	ใบความรู้ เรื่องคุณค่า การทำขนมดอกจอก		10 นาที	
6. การคิดต้นทุน กำไร	6. คิดต้นทุน กำไรจากการ จำหน่ายการทำขนม ดอกจอกได้	7. การคำนวณ ต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการ คิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้เรื่องการ คำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงาน		10 นาที	
7. ช่องทางการ จัดการการตลาด ของการทำขนม ดอกจอกได้	7. อธิบายช่องทางการ จัดการการตลาดของการทำ ขนมดอกจอกได้	7. ช่องทางการ ตลาดของการทำ ขนมดอกจอก	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียน ศึกษา 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จัดการการตลาด	1. ใบความรู้เรื่อง ช่องทางการตลาด		10 นาที	

ใบความรู้

ความเป็นมาของขนมดอกจอก

ขนมดอกจอก เป็นขนมไทยแต่โบราณมีประวัติที่ยาวนานพอสมควร เริ่มต้นจากสมัยกรุงศรีอยุธยา ได้มีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับชาวต่างชาติ อย่างกลุ่มทวีปทางตะวันออกและตะวันตก ทำให้ประเทศไทยได้รับวัฒนธรรมในด้านต่างๆ เข้ามา สิ่งหนึ่งที่ได้รับมานั้นคือ ขนมและของหวาน ซึ่งส่วนมากขนมต่างๆมากมายรวมทั้ง "ดอกจอก" ต่างมีต้นกำเนิดจากการรับเอาวัฒนธรรมของประเทศ โปรตุเกส มาดัดแปลง เพิ่มเติม เพื่อให้เหมาะสมกับ วัฒนธรรม การดำเนินชีวิต ความเป็นอยู่ วัตถุดิบ ข้าวของเครื่องใช้ เอกลักษณ์ รสนิยม และอุปนิสัยในการบริโภคอาหารของประเทศไทยเราเอง

ครั้งในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีบาทหลวงชาวฝรั่งเศส ชื่อ "เดอล็อลีเยร์" ได้ทำบันทึกรายงานถึงระดับความมีหน้ามีตา และรสนิยมการบริโภคขนมหวานของชาวโปรตุเกสในสมัยกรุงศรีอยุธยา จนกระทั่งราชสำนักสยามถึงกับต้องเกณฑ์ขนมหวานจาก หมู่บ้านโปรตุเกส เข้าไปในพระราชวัง เนื่องในโอกาสฉลองวันนักขัตฤกษ์ต่างๆ เป็นจำนวนมาก ดังความตอนหนึ่งว่า "พวกเขารีดบางคร้ว ต้องถูกเกณฑ์ให้ทำของหวานแก่พระเจ้าแผ่นดิน ในวันนักขัตฤกษ์ ในวันชนิดนี้พระเจ้ากรุงสยามก็มีรับสั่งให้พวกเขารีดนี้ ทำของหวานเป็นอันมาก อ้างว่าสำหรับงานนี้งานนั้น เป็นต้นว่า สำหรับพิธีล้างศีรชะล้าง ซึ่งถือว่าเป็นพระองค์หนึ่ง หรือสำนักงานไหว้พระพุทธรูปปางนี้" อาจด้วยเป็นพระราชประสงค์ที่มีรับสั่งตรงมาจากราชสำนักสยาม ทำให้มาตามดอนญา มาเรีย กิอุมาร์ เดอ ปินา ภรรยาเจ้าพระยาวิไชยนทร์ฟอลคอน ซึ่งรับหน้าที่แม่บ้านหัวเรือใหญ่ จัดอาหารเลี้ยงรับรองราชอาคันตุกะต่าง ประเทศที่เข้ามายังกรุงศรีอยุธยามากมาย จึงได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็น ท้าวทองกิบม้า (เพี้ยนมาจากชื่อ "กิอุมาร์") ดำรงตำแหน่งวิเศษกลาง ถือศักดินา 400 เป็นผู้กำกับกรพนักงานของหวานในพระราชวัง อเล็กซานเดอร์ แฮมิลตัน ชาวตะวันตกอีกผู้หนึ่งที่บันทึกการเดินทางเกี่ยวกับเรื่องของ ท้าวทองกิบม้าว่า "ข้าพเจ้าได้เห็นท่านผู้หญิงของฟอลคอนในปี พ.ศ.2262 เวลาที่ท่านได้รับเกียรติเป็นต้นห้องเครื่องหวานของพระเจ้าแผ่นดิน ท่านเกิดในกรุงสยามในตระกูลอันมีเกียรติ และในเวลานั้นท่านเป็นที่ยกย่องนับถือแก่คนทั่วไป" ช่วงชีวิตหนึ่งของ "ท้าวทองกิบม้า" ได้เข้าไปรับราชการในพระราชวังในตำแหน่ง "หัวหน้าห้องเครื่องต้น" เป็นผู้ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์ และเก็บผลไม้ของเสวย มีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชาเป็นหญิงล้วน จำนวน 2,000 คน ซึ่งเธอก็ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริตตลอดมา จนเป็นที่ชื่นชม ยกย่อง มีเงินคันทองพระคลังปีละมากๆ ระหว่างที่รับราชการนี้เอง "ท้าวทองกิบม้า" ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ดอกจอก ขนมฝรั่ง ขนมไข่เต่า ขนมส้มป่นนี้ ขนมหม้อแกง ขนมผิงและอื่นๆ ให้กับผู้ที่ทำงานอยู่กับเธอ และบุคคลเหล่านั้น จึงได้นำวิชาความรู้ในการทำขนมต่างๆมาถ่ายทอดให้กับคนไทยรุ่นสู่รุ่น นับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาจนถึงปัจจุบันนี้

ปัจจุบันขนมดอกจอกถูกดัดแปลงไปเยอะมาก มีหลากหลายสูตร หลากหลายรส เช่น ใส่สีต่างๆ เป็นต้น รวมทั้งการบรรจุภัณฑ์ จากเมื่อก่อนหลายคนคงยังจำได้ว่า มักจะพบเห็นดอกจอกใส่ไว้ในปี๊บสังกะสี ปัจจุบันมีแพ็คเกจใส่ห่อ ใส่กล่องอย่างสวยงามน่ารับประทาน

ใบความรู้ การทำขนมดอกจอก

วัสดุ/อุปกรณ์

1. เตาอังโล่ขนาด 8 นิ้ว
2. พิมพ์ดอกจอก
3. ตะแกรงร่อนแป้ง
4. อ่างผสม
5. กระจ้อน
6. กะละมัง
7. ถ้วยแก้ว (กดดอกจอก)
8. ถุงพลาสติก
9. ตะแกรง

ส่วนผสมขนมดอกจอก

1. แป้งข้าวเจ้า 225 กรัม
2. แป้งมัน 75 กรัม
3. น้ำตาลทราย 100 กรัม
4. เกลือ 1 ช้อนชา
5. น้ำปูนใส 115 มิลลิลิตร
6. หัวกะทิ 225 มิลลิลิตร
7. ไข่ไก่ 2 ฟอง
8. สีผสมอาหารตามชอบ
9. งาดำ หรืองาขาว

วิธีทำขนมดอกจอก

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำปูนใส หัวกะทิ และไข่ไก่ แล้วตีให้เข้ากัน



2. นำมากรอง จากนั้นแบ่งผสมสีตามชอบ ใส่งาดำหรืองาขาวเพิ่มความหอม แล้วคนให้เข้ากัน



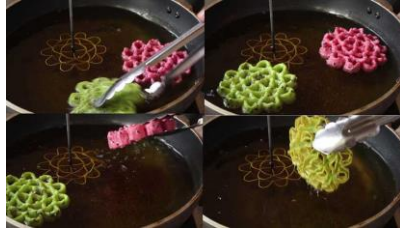
3. ตั้งกระทะ รอน้ำมันเดือด พร้อมกับนำพิมพ์ดอกจอกใส่ลงไป เพื่อให้พิมพ์ร้อน



4. พอน้ำมันเดือดปรับเป็นไฟกลาง ๆ นำพิมพ์ที่ร้อนแล้วจุ่มลงไปในแป้ง อย่าให้แป้งติดพิมพ์ เพราะจะทำให้ขนมเขย่าไม่ออก



5. จากนั้นจุ่มลงไปนึ่งในกระทะ รอให้เซตตัวสัก 2-3 วินาที แล้วค่อย ๆ เขย่าขนมจนขนมหลุดออก ทอดจนด้านหนึ่งสุก (จากนั้นก็นำพิมพ์แช่น้ำมันในกระทะ เพื่อให้พิมพ์ร้อนอยู่ตลอด ถ้าพิมพ์ไม่ร้อนจะจุ่มขนมไม่ติดนะคะ)



6. จากนั้นก็กลับด้าน พอสุกทั้ง 2 ด้าน ก็นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน



7. นำมาจัดทรง โดยการใช้นิ้วในการช่วยจัดรูปทรงให้บานเป็นดอก จากนั้นพักให้เซตตัวสัก 5 นาที แล้วนำไปพักบนตะแกรง

ใบงาน

แบบบันทึกการทำขนมดอกจอก

ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอน การทำขนมดอกจอก ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

วัสดุอุปกรณ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

อื่นๆ เพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้

คุณค่าของการทำขนมดอกจอก



คุณประโยชน์ของการทำขนมดอกจอก

1. มีโภชนาการทางอาหาร และเกิดการร่วมกลุ่มในชุมชน
2. สร้างอาชีพเสริมแก่ประชาชนที่ต้องการเพิ่มรายได้

การใช้วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสม

วัสดุหาได้ง่ายตามครัวเรือน และร้านค้าทั่วไปอีกทั้งยังมีราคาถูก

ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ

การทำขนมดอกจอกขายนับว่าเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ ลงทุนน้อย ทำง่าย สร้างรายได้ เป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้เสริมให้กับคนชุมชน และเป็นที่น่าสนใจ เป็นของฝาก สร้างความสามัคคีให้กับสมาชิกในชุมชน



ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ

ความหมายของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์หรือการบรรจุหีบห่อ หมายถึง ศาสตร์และศิลป์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อการคุ้มครองปกป้องสินค้าจากผู้ผลิตจนถึงมือลูกค้าอย่างปลอดภัยด้วยต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม

จากความหมายพอสรุปได้ว่าบรรจุภัณฑ์นั้นหมายถึง เรื่องของวิทยาศาสตร์ และเรื่องของศิลปะที่ใช้เพื่อการบรรจุสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและทำให้เกิดความเสียหายกับสิ่งแวดล้อม และบรรจุภัณฑ์นั้นจะต้องปกป้องตัวสินค้าให้อยู่ในสภาพที่ดีจากแหล่งผลิตจนถึงมือลูกค้าโดยไม่ได้รับความเสียหาย ทั้งนี้บรรจุภัณฑ์นั้น ๆ จะต้องมีต้นทุนของการผลิตที่ไม่สูงจนเกินไป

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

ประเทศของเรามีสินค้ามีผลิตผลทางด้านการเกษตรกรรม และการประมงมากมาย เช่น ผักสด ผลไม้สด และสินค้าที่เป็นอาหารจากทะเล สิ่งทีกล่าวมานี้จะได้รับความเสียหายมากเนื่องจากสภาวะของอากาศ การบรรจุหีบห่อ และการขนส่งที่เหมาะสมมีส่วนที่จะช่วยลดความเสียหายเหล่านั้นลงได้ซึ่งเป็นการช่วยให้ผลผลิตที่กล่าวถึงมือผู้บริโภคในสภาพที่ดี และจะทำให้ขายได้ในราคาที่สูงอีกด้วย

นอกจากนี้แล้วผลิตภัณฑ์อื่น ๆ รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากอาหารแปรรูปถ้าการบรรจุภัณฑ์และการขนส่งที่เหมาะสมมีส่วนที่จะช่วยลดความเสียหายและสามารถจำหน่ายได้ในราคาที่สูงเช่นกัน

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

ใบความรู้ การคิดต้นทุน กำไร

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			
	1.แป้งข้าวเจ้า	2 ชีด	10 บาท	
	2.แป้งมัน	1 กิโลกรัม	25 บาท	
	3.ไข่ไก่	3 ฟอง	15 บาท	
	4.มะพร้าว(กะทิ)	1 กิโลกรัม	70 บาท	
	5.น้ำตาล	1 กิโลกรัม	30 บาท	
	6.งา	1 ชีด	10 บาท	
	7.บรรจุภัณฑ์	3 ชีด	40 บาท	
	8. น้ำมันพืช	1 ขวด	55 บาท	
	รวมค่าใช้จ่าย		255 บาท	กำไร 245 บาท
	รายได้		500 บาท	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

$$1. \text{ กำหนดกำไรที่ต้องการได้จาก } \text{กำไร} \div \text{รายได้} \times 100 = \%$$

ตัวอย่าง เช่น ต้นทุน 255 ต้องการกำไร 49 %

$$\text{ดังนั้น กำไรที่ต้องการ} = 245 \div 500 \times 100 = 49 \%$$

$$2. \text{ การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน} + \text{กำไร} \text{หารด้วยจำนวนหน่วย}$$

ตัวอย่าง

ทำขนมดอกจอกได้ 20 ถูง จากต้นทุน 255 บาท และกำไรที่ต้องการ 245 บาท

$$\text{ฉะนั้น ราคาขายต่อชิ้น} = \text{ต้นทุน} 255 + \text{กำไร} 245 \div 20 \text{ ชิ้น} = 25 \text{ บาท}$$

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			1. ให้กำหนดกำไรที่ ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหาราคาต่อ หน่วยจึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย			
	รวมรายได้			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = $\frac{\text{ต้นทุน} + \text{กำไร}}{\text{จำนวนหน่วย}}$

ใบความรู้ ช่องทางการตลาด

การจัดจำหน่าย (Distribution)

การจัดจำหน่าย หมายถึง โครงสร้างของช่องทางที่ใช้เพื่อเคลื่อนย้ายสินค้าจากธุรกิจไปยังตลาด
ตัวกลางทางการตลาดเป็นธุรกิจที่ช่วยเสริมช่วยขายและจำหน่ายสินค้าไปยังผู้ซื้อขั้นสุดท้าย ประกอบด้วย

1. คนกลาง (Middleman)
 - พ่อค้าคนกลาง (Merchant Middlemen)
 - ตัวแทนคนกลาง (Agent Middlemen)
2. ธุรกิจที่ทำหน้าที่กระจายสินค้า
3. ธุรกิจที่ให้บริการทางการตลาด
4. สถาบันการเงิน

ความหมายของช่องทางการจัดจำหน่าย

ช่องทางการจัดจำหน่าย (Channel of Distribution) หมายถึง “กระบวนการในการจัดการ
เกี่ยวกับการเคลื่อนย้าย สิทธิในตัวผลิตภัณฑ์ (และอาจรวมถึงตัวผลิตภัณฑ์) จากผู้ผลิตไปจนถึงผู้บริโภค

จำนวนระดับของช่องทางการจัดจำหน่าย

จำนวนระดับช่องทางการจัดจำหน่าย หมายถึง จำนวนระดับคนกลางภายในเส้นทางที่ผลิตภัณฑ์และ/
หรือกรรมสิทธิ์ในผลิตภัณฑ์เคลื่อนย้ายจากผู้ผลิตไปยังตลาด มีด้วยกัน 2 ประเภทคือ

1. ช่องทางการจัดจำหน่ายทางตรง

ช่องทางการจัดจำหน่ายทางตรง หมายถึง การขายผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค หรือ
ผู้ใช้ทางอุตสาหกรรมโดยไม่มีคนกลาง หรือช่องทางศูนย์ระดับ

ผู้ผลิต > ผู้บริโภค

ผู้ผลิต > ผู้ใช้ทางอุตสาหกรรม

2. ช่องทางการจัดจำหน่ายทางอ้อม

ช่องทางการจัดจำหน่ายทางอ้อม หมายถึง เส้นทางที่สินค้าเคลื่อนย้ายจากผู้ผลิตโดยต้องผ่านคนกลางไปยัง
ผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายหนึ่งระดับ ผู้ผลิต > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

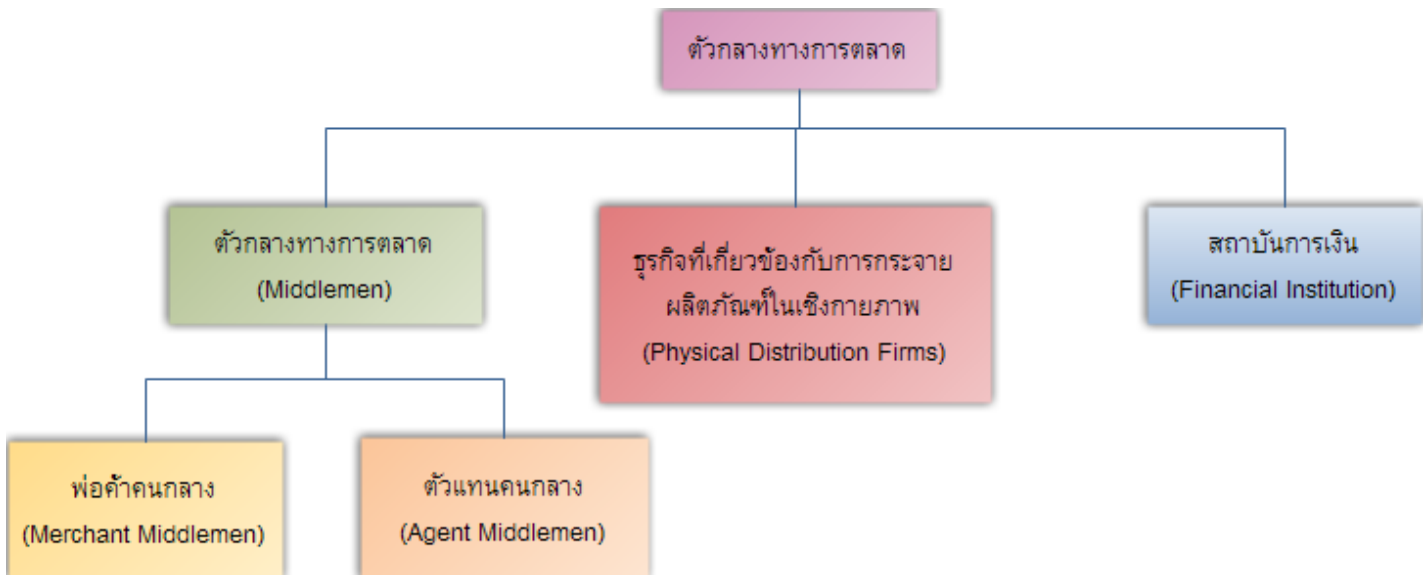
ช่องทางการจัดจำหน่ายสองระดับ ผู้ผลิต > ผู้ค้าส่ง > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายสามระดับ ผู้ผลิต > ตัวแทน > ผู้ค้าส่ง > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายทางตรง	ช่องทางการจัดจำหน่ายทางอ้อม
ข้อดี	ข้อดี
1.ทราบความต้องการลูกค้าได้ดี	1.สินค้ากระจายได้อย่างกว้างขวาง
2. สินค้าถึงมือผู้บริโภคอย่างรวดเร็ว	2. มีผู้มาช่วยรับความเสี่ยงในการถือครองสินค้า
3.ขายสินค้าได้ในราคาถูก	3.ประหยัดเวลาและค่าใช้จ่าย
ข้อเสีย	ข้อเสีย
1.กระจายสินค้าไม่ทั่วถึง	1.ทราบข้อมูลทางการตลาดเกี่ยวกับผู้บริโภคน้อย
2.เสียค่าใช้จ่ายในการขนส่ง	2. ราคาสินค้าจะสูง
3. ผู้ผลิตจะต้องรับภาระเกี่ยวกับสินค้าคงเหลือ	

ประเภทของตัวกลางทางการตลาด

ตัวกลางทางการตลาด (Marketing Intermediaries) หมายถึง บุคคล กลุ่มบุคคลหรือองค์กร ทำหน้าที่ช่วยเหลือและสนับสนุนในกระบวนการย้ายสินค้าและสิทธิในตัวสินค้า จากผู้ผลิตมายังผู้บริโภค โดยตัวกลางประกอบด้วย



แบบวัดและประเมินผลการทำงานนดอกจอก

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ

- 1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ
- 1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ

2. ทักษะการปฏิบัติ

- 2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม
- 2.2 ประเมินโดยให้สาธิต
- 2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ
- 2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)

3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ

- 3.1 สังเกตผลงาน
- 3.2 ตรวจสอบผลงาน
- 3.3 มีความคิดสร้างสรรค์
- 3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนน ประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การ

ประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

บรรณานุกรม

<http://th.ml-thread.com/news/the-types-of-sewing-threads-and-their-use-skil-15474447.html>

<https://www.baanlaesuan.com/63086/diy/typeofthread>

<https://bestreview.asia/best-body-measure-tapes/>

<https://www.nanosoft.co.th/tips-business/94.php>

การทำขนมดอกจอก (ออนไลน์).2566, แหล่งที่มา <https://cooking.kapook.com/view209239.html>

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

ที่ปรึกษา

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. ว่าที่ พ.ต.ดำริห์ ดิยะวัฒน์ | ผู้อำนวยการ สนง.สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนัทธมน สกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการ สนง.สกร.จังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นางเพ็ญโฉม โป้แล | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวังโป่ง |
| 4. นางสาววรรณรัตน์ ทองสุกแก้ง | ครู |
| 5. นางสาวสุภัคชญา ทศไกร | ครู |

คณะทำงาน

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1. นางพัฒนา คำเพลิง | ครู อาสาสมัครฯ |
| 2. นางประมุข รินแก้ว | ครู กศน. ตำบล |
| 3. นางสาวกาญจนา ศรีสะอาด | ครู กศน.ตำบล |
| 4. นางสาวพรรณทิภา ด้วงนุช | ครู กศน.ตำบล |
| 5. นางสาววารุณี มะณีสอน | ครู กศน.ตำบล |
| 6. นายวิชา พิลาบุตร | ครู กศน.ตำบล |
| 7. นางสาวแววดาว สืบสิงห์ | ครู ศรช. |
| 8. นายเฉลิมวุฒิ ทองสุข | ครู ศรช. |
| 9. นางสาวพรศิริ ทรงพุดิ | บรรณารักษ์ |

ผู้รวบรวม เรียบเรียง และจัดพิมพ์

- | | |
|------------------------|--------------|
| นางสาวพรรณทิภา ด้วงนุช | ครู กศน.ตำบล |
|------------------------|--------------|