

## ชื่อหลักสูตร การทำขนมดอกดิน จำนวน 6 ชั่วโมง หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

ขนมดอกดินเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน และเป็นเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาชาวไทยที่นิยมทำรับประทานกันในช่วงฤดูที่ผลตาลสุก โดยเฉพาะในภาคกลางและภาคใต้ของประเทศไทย ซึ่งมีต้นตาลโตขึ้นอยู่มาก ขนมตาลจึงถือเป็นขนมที่สะท้อนวิถีชีวิตของคนไทยที่อยู่ใกล้ชิดธรรมชาติและใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในท้องถิ่นได้อย่างคุ้มค่าเดิมที่การทำขนมดอกดินเกิดจากการนำ **ดอกดิน** ที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มาผสมกับแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย และหัวกะทิ แล้วหมักให้เกิดความหอม ก่อนนำไปนึ่งจนสุก ขนมที่ได้จะมีเนื้อนุ่ม กลิ่นหอม และรสหวานมัน นิยมรับประทานคู่กับมะพร้าวขูดโรยหน้าขนม มีความสำคัญในวัฒนธรรมไทย เพราะมักทำในงานบุญ งานประเพณี และเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานพื้นบ้าน งานทำบุญวัด หรืองานประจำปีของชุมชน

ในปัจจุบัน การทำขนมดอกดิน ได้รับการพัฒนาให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตยุคใหม่ ทั้งในด้านการผลิต การบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวและชุมชน นอกจากนี้ ยังเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ เป็นแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรมด้านอาหารไทยที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาคุณงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม  
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง 30 นาที
- ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้าง หลักสูตรการทำขนมดอกดิน จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.ช่องทางการประกอบอาชีพการขายวิชา การทำขนมดอกดิน	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขายการทำขนมดอกดินได้ 1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำขนมดอกดิน	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อของจริงเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	30 นาที	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมดอกดิน	2.1 บอกความเป็นมาของการทำขนมดอกดิน 2.2 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ การเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมดอกดิน 2.4 บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ การทำขนมดอกดินได้	2.1 ความเป็นมาของการทำขนมดอกดิน 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการทำขนมดอกดิน 2.4 ขั้นตอนการ การทำขนมดอกดิน	2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อม ขั้นตอนวิธีการขั้นตอนการทำขนมดอกดิน และฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ การทำขนมดอกดิน	30 นาที	2 ชม.



## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.7 (๑))
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.10)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.7 (2)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

\*\* หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๑. ชื่อโครงการ การทำขนมดอกดิน

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙

๒.๑ นโยบายที่ ๑ เรื่อง พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

ข้อที่ ๖ เสริมสร้างระบบประกันคุณภาพการศึกษา โดยบูรณาการกลไกการตรวจสอบและประเมินผล ทั้งภายในและภายนอก เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานศึกษาสู่ความเป็นเลิศ

2.2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

ข้อที่ 1 ออกแบบพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของ ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

ข้อที่ 3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

ข้อที่ 4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้าง รายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๒.3 นโยบายที่ ๓ เรื่อง ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง และมีคุณภาพ

ข้อที่ ๒ มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชนพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

๓. หลักการและเหตุผล

ตามยุทธศาสตร์ชาติด้านความมั่นคง กำหนดแนวทางการพัฒนาและเสริมสร้างความจงรักภักดีต่อสถาบันหลักของชาติ พร้อมทั้งน้อมนำและเผยแพร่ ศาสตร์พระราชา หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง รวมถึงแนวทางพระราชดำริต่าง ๆ และ พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับหรือการเรียนรู้รูปแบบอื่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักใน ความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ใฝ่

เรียนรู้ มีความรอบรู้ รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต พัฒนาประเทศสู่ความสมดุลและ  
ยั่งยืนกำหนดแนวทางการจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

จากนโยบายและความต้องการของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าวข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก  
จึงจัดทำ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำขนมดอกดิน นี้ขึ้น

#### 4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำขนมดอกดิน แบบอย่างขนมไทยอย่างถูกต้องวิธี
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสามารถลงมือปฏิบัติและขั้นตอนการทำขนมดอกดินได้จริง
- 4.3 เพื่อพัฒนาทักษะการทำขนมไทยโบราณได้มาตรฐานและรู้จักเทคนิคการทำขนมไทยอย่างสม่ำเสมอ
- 4.4 เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

#### ๕. เป้าหมาย ประชาชน

#### ๖. สถานที่และระยะเวลาที่ดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตร การทำขนม ดอกดิน	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และเข้าใจขั้นตอน การทำขนมดอกดิน แบบอย่างขนมไทยอย่าง ถูกต้องวิธี 4.2 เพื่อให้ผู้เรียน สามารถสามารถลงมือ ปฏิบัติและขั้นตอนการ ทำขนมดอกดินได้จริง 4.3 เพื่อพัฒนาทักษะ การทำขนมไทยโบราณ ได้มาตรฐานและรู้จัก เทคนิคการทำขนมไทย อย่างสม่ำเสมอ 4.4 เพื่อส่งเสริมการต่อ ยอดเป็นอาชีพหรือสร้าง รายได้เสริม	ประชาชน ทั่วไป	6 คน	สกร.ระดับอำเภอ บางมูลนาก	27-28 พฤศจิกายน 2568	2,200.-

#### ๗. วงเงินงบประมาณ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน แผนงาน : ยุทธศาสตร์  
พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้  
เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส ๑-๒ (เดือน ตุลาคม ๒๕๖๘- เดือน มีนาคม

๒๕๖๙) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ รวมเป็นเงิน ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) ดังนี้

๑. ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท  
๒. ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น .....๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

#### ๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำขนมดอกดิน	๒,๒๐๐.-	-	--	-

#### ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางวีณา จันทรมณี ครูศูนย์การเรียนรู้

#### ๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น  
๒. ผู้นำชุมชน

#### ๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต  
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

#### ๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมดอกดิน การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

#### ๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมดอกดิน โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

#### ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ  
๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

**ตารางกำหนดการ**  
**โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมดอกดิน**  
**วันที่ ๒๗-๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘**  
**ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร**  
\*\*\*\*\*

**๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๘**

๐๙.๐๐ น – ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น – ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมดอกดิน ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก  
วัตถุดิบในการทำขนมดอกดิน (วิทยากร นายจิระศักดิ์ พึ่งจาบ)

๑๐.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตขนมดอกดิน (วิทยากร นายจิระศักดิ์ พึ่งจาบ)

๑๐.๓๐ น – ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมดอกดิน

การเตรียมแป้ง การทำไส้ การปั้นขนม (วิทยากร นายจิระศักดิ์ พึ่งจาบ)

**๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘**

๐๙.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมดอกดิน โดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น – ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนม การจัดเรียง รูปแบบขนมไทย และการใช้แบบพิมพ์ขนมไทย  
(วิทยากร นายจิระศักดิ์ พึ่งจาบ)

๑๑.๓๐ น – ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

**หมายเหตุ :** กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม