

เค้าโครงองค์ประกอบของหลักสูตร

1. ชื่อหลักสูตร การทำขนมทับทิมกรอบจัมปาศรี
2. ความเป็นมา

“ขนมทับทิมกรอบ” เป็นขนมไทยประยุกต์ในยุคใหม่ (ราวช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้นถึงกลาง) โดยได้รับอิทธิพลจากขนมต่างชาติ โดยเฉพาะ ขนม “ทับทิม” ของจีน และขนมหวานเย็นจากภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น “Tub Tim Grob” ที่คนไทยนิยมเรียกในภาษาอังกฤษ แม้จะไม่มีหลักฐานแน่ชัดว่าปรากฏครั้งแรกเมื่อใด แต่มีข้อมูลว่า ขนมทับทิมกรอบเริ่มได้รับความนิยมในสังคมไทยช่วงประมาณรัชกาลที่ 6-7 เมื่อมีการเผยแพร่ขนมหวานเย็นแบบใหม่ ๆ เข้ามาในกรุงเทพฯ และมีการปรับสูตรให้เหมาะกับรสนิยมไทย เช่น การใช้น้ำกะทิสดแทนนม และการแต่งสีแดงให้ดูสวยงาม เป็นขนมหวานไทยยอดนิยมที่มีความสวยงาม สดชื่น และรสชาติหวานมันเย็นชื่นใจ มักเสิร์ฟเป็นของหวานหลังอาหาร โดยเฉพาะในช่วงอากาศร้อน ขนมนี้มีลักษณะเด่นคือเม็ดแห้วหรือเก chestnut ที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วคลุกแป้งมันจนเมื่อสุกจะมีลักษณะใสเป็นเม็ดสีแดงคล้าย “ทับทิม” จึงได้ชื่อว่า “ทับทิมกรอบ”

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคามจึงเล็งเห็นว่าในพื้นที่จังหวัด มหาสารคาม มีวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นที่มีหลากหลาย เช่น มันแกว ซึ่งเป็นพืช GI อยู่ในพื้นที่อำเภอบรบือ ที่มีลักษณะหัวกลมแป้นอวบใหญ่ เปลือกบางสีน้ำตาลอ่อนลอกออกจากเนื้อได้ง่าย เนื้อมีสีขาว เส้นใยในเนื้อมาก ปริมาณของน้ำในเนื้อมาก รสสัมผัสกรอบ รสชาติหวานปลุกมากในเขตพื้นที่อำเภอบรบือและอำเภอกุตุรง ของจังหวัดมหาสารคาม และ“เม็ดฝักบัว” คือ เมล็ดของต้นบัวหลวง ซึ่งอยู่ภายใน “ฝักบัว” หลังจากดอกบัวบานแล้ว มีรูปทรงกลมรีหรือกลมแบนเล็กน้อย สีเขียวอ่อนเมื่ออ่อนและจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเทาเมื่อแก่แห้ง ซึ่งนิยมปลูกกันมากในเขตอำเภอกันทรวิชัยจังหวัดมหาสารคาม และนอกจากนี้ยังมีผลิตทางการเกษตรที่สามารถนำมาเป็นส่วนผสมในการทำทับทิมกรอบอย่างหลากหลาย

ดังนั้น การประยุกต์ขนมทับทิมกรอบให้เข้ากับอัตลักษณ์ของท้องถิ่น โดยใช้วัตถุดิบพื้นบ้านที่หาได้ในชุมชนและท้องถิ่นมาประยุกต์เป็นขนม “ทับทิมกรอบจัมปาศรี” โดยจำปาศรีเป็นไม้ดอกหอม ที่มีสีเหลืองทอง มีกลิ่นหอมแรงและหอมทนนานเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลางถึงใหญ่ ใบเขียวเข้ม ดอกออกเดี่ยวตามซอกใบ กลีบดอกซ้อนกันหลายชั้นจังหวัดมหาสารคามเลือก “จำปาขาว” เป็น ดอกไม้ประจำจังหวัด เพราะสื่อความหมายดังนี้ สีเหลืองทองของดอกจำปาขาว หมายถึง ความรุ่งเรือง ความเจริญ และความมีคุณธรรมกลิ่นหอมอ่อนโยนเปรียบเสมือนจิตใจอันดีงามของชาวมหาสารคาม ความทนทานและออกดอกตลอดปี สื่อถึงความเพียร ความอดทน และความมั่นคงของผู้คนในจังหวัด

3. จุดมุ่งหมาย

- 3.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและคุณค่าของขนมทับทิมกรอบจัมปาศรี
- 3.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทับทิมกรอบจัมปาศรีได้อย่างถูกวิธี
- 3.3 เพื่อปลูกฝังภูมิปัญญาไทย สร้างอาชีพสร้างรายได้

3. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา.....5.....จำนวนชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

5. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ประวัติความเป็นมาและคุณค่าของขนมทับทิมกรอบจัมปาศรี	1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและคุณค่าของขนมทับทิมกรอบจัมปาศรี	1.ประวัติ ความเป็นมาและของขนมทับทิมกรอบจัมปาศรี 2 คุณค่าทางวัฒนธรรมและโภชนาการ	1. การบรรยาย สื่อภาพประกอบ/สื่อวีดิทัศน์ 2.การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	30 นาที	
2	การเลือกใช้วัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาศรี	ผู้เรียนสามารถเลือกเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาศรีได้	1. การเลือกเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาศรี 2. งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ-อุปกรณ์ 3. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1.อธิบายการใช้อุปกรณ์ 2.อธิบายการเลือกซื้อวัตถุดิบชนิดต่างๆในการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาศรี 3.เตรียมวัตถุดิบ 4.ฝึกคำนวณวัตถุดิบและกำหนดราคาขาย	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	วิธีการและเทคนิคการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาครี	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายส่วนผสมและขั้นตอนการทำของขนมทับทิมกรอบจัมปาครีได้ 2. ผู้เรียนสามารถทำขนมทับทิมกรอบจัมปาครีได้	1. ส่วนผสมของวัตถุดิบในการการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาครีอย่างเหมาะสม 2. วิธีการขั้นตอนในการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาครี 3. เทคนิคในการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาครี	1. อธิบายขั้นตอนการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาครี 2. อธิบายเทคนิคและข้อควรระวังในการทำขนมทับทิมกรอบจัมปาครี 3. ฝึกปฏิบัติ 4. สรุปผลงานและร่วมกันอภิปรายผล		4 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง					1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

7. สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ “การทำขนมทับทิมกรอบจัมปาครี”
2. วิดีโอสาธิต / PowerPoint
3. วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมจริง
4. แบบฝึกหัดและใบประเมินผล

8. การวัดและประเมินผล

วิธีการวัดผลประเมินผล	เครื่องมือการวัด	เกณฑ์การประเมิน (5 ระดับคุณภาพ)
การปฏิบัติจริง	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติ - แบบประเมินชิ้นงาน / ภาระงาน 	<p>5 = ปฏิบัติถูกต้องครบถ้วน คล่องแคล่ว สร้างสรรค์</p> <p>4 = ปฏิบัติถูกต้องส่วนใหญ่</p> <p>3 = ปฏิบัติได้บางส่วน มีข้อผิดพลาดเล็กน้อย</p> <p>2 = ปฏิบัติได้เพียงบางขั้นตอน</p> <p>1 = ไม่สามารถปฏิบัติได้</p> <p>5 = ชิ้นงานถูกต้องครบถ้วน สร้างสรรค์</p> <p>4 = ชิ้นงานถูกต้อง</p> <p>3 = ชิ้นงานถูกต้องมีข้อผิดพลาดเล็กน้อย</p> <p>2 = ชิ้นงานถูกต้องบางส่วน</p> <p>1 = ไม่สามารถทำเป็นชิ้นงานได้</p>
การซักถาม การตอบคำถาม / การอธิบายขั้นตอนการทำงานอย่างเป็นลำดับ	- แบบบันทึกการสัมภาษณ์	<p>5 = ตอบได้ชัดเจน มีเหตุผล เข้าใจลึกซึ้ง</p> <p>4 = ตอบถูกต้อง เข้าใจดี</p> <p>3 = ตอบได้บางส่วน เข้าใจพื้นฐาน</p> <p>2 = ตอบไม่ชัดเจน บางส่วนเท่านั้น</p> <p>1 = ไม่ตอบ หรือไม่เข้าร่วม</p>
การนำเสนอ	- แบบประเมินการนำเสนอผลงาน	<p>5 = นำเสนอชัดเจน มั่นใจ ใช้สื่อเหมาะสม</p> <p>4 = นำเสนอชัดเจน ใช้สื่อได้ดี</p> <p>3 = เข้าใจได้ระดับหนึ่ง ขาดความมั่นใจ</p> <p>2 = ไม่ต่อเนื่อง สื่อสารไม่ชัด</p> <p>1 = ไม่สามารถนำเสนอได้</p>

การสะท้อนความคิดหลังการฝึกอบรม	- แบบประเมินการสะท้อนผลการเรียนรู้	5 = สะท้อนลึกซึ้ง เห็นเชื่อมโยงกับชีวิตจริง 4 = สะท้อนมีเหตุผล เข้าใจดี 3 = สะท้อนพื้นฐาน เข้าใจแนวคิดหลัก 2 = สะท้อนบางส่วน ไม่ชัดเจน 1 = ไม่สะท้อนหรือไม่มีข้อมูล
การประเมินความพึงพอใจ	-แบบประเมินความพึงพอใจ	5= มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. คะแนนความรู้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. คะแนนทักษะปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
4. มีคุณธรรม/เจตคติ ระดับ “ดี” ขึ้นไป
5. ผลงาน/ชิ้นงานผ่านการประเมินตามเกณฑ์คุณภาพ