

## เค้าโครงองค์ประกอบของหลักสูตร

### 1. ชื่อหลักสูตร การทำขนมหมกหมนึ่งตักศิลา

### 2. ความเป็นมา

ขนมหมกหมนึ่งเป็นขนมไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ถือเป็นขนมที่มีความประณีตงดงามทั้งรูปลักษณ์และรสชาติ มีลักษณะสีเขียวยาวไสคล้ายหมกหมนึ่ง ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ “ขนมหมกหมนึ่ง” ขนมชนิดนี้จัดอยู่ในกลุ่มขนมไทยประเภทห่อนึ่งหรือแป้งนุ่มเหนียวคล้ายขนมบัวลอย มีรสหวานหอมจากน้ำตาลและกลิ่นใบเตย รวมถึงความมันเค็มจากมะพร้าว ทำให้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและในอดีตขนมหมกหมนึ่งนิยมทำในราชสำนักและในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ หรือพิธีบุญ เพราะเชื่อว่าสีเขียวของหมกเป็นสัญลักษณ์แห่งความเจริญรุ่งเรือง ความมั่งคั่ง และความร่มเย็น เปรียบเสมือน “มณีอันมีค่า” ที่นำโชคลาภและสิริมงคลมาสู่ผู้รับประทาน ขนมหมกหมนึ่งทำจากเม็ดสาคุที่กวนกับน้ำใบเตยคั้นสดจนสุกใส ให้สีเขียวอ่อนสวยงามเหมือนหมก จากนั้นนำไปคลุกกับมะพร้าวขูดขาวละเอียด ทำให้ขนมดูคล้ายอัญมณีสีเขียวที่เปล่งประกายอยู่ในห่อมะพร้าวขาว เป็นขนมที่แสดงถึงความละเอียดอ่อนและความใส่ใจในศิลปะการทำขนมของคนไทย

ในปัจจุบัน ขนมหมกหมนึ่งได้รับการพัฒนาให้มีรูปแบบและรสชาติหลากหลายมากขึ้น เช่น การผสมมะพร้าวอ่อน หรือแต่งหน้าให้มีสีสันคล้ายอัญมณี เพื่อเพิ่มความน่ารับประทานและตอบโจทย์ผู้บริโภครุ่นใหม่ แม้ว่าขนมชนิดนี้จะต้องใช้ความประณีตและพิถีพิถันในขั้นตอนการทำ โดยเฉพาะการกวนสาคุให้ได้ความเหนียวหนึบพอดี แต่ขนมหมกหมนึ่งยังคงเป็นขนมไทยที่สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่น และเป็นเอกลักษณ์แห่งความงดงามของขนมไทยที่ควรอนุรักษ์ไว้

สำหรับจังหวัด มหาสารคาม ขนมหมกหมนึ่งได้รับการประยุกต์ให้เข้ากับอัตลักษณ์ของท้องถิ่น โดยใช้วัตถุดิบพื้นบ้านที่หาได้ในชุมชน เช่น ใบเตยสดจากสวน มะพร้าวขูดจากเกษตรกรในพื้นที่ และน้ำตาลจากอ้อยพื้นเมือง ซึ่งเป็นผลผลิตทางการเกษตรสำคัญของจังหวัด นอกจากนี้ ชาวมหาสารคามยังคงสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยในโอกาสพิเศษ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานมงคล หรืองานบุญฮีตสิบสอง ซึ่งขนมหมกหมนึ่งถือเป็นขนมแห่งความมงคลที่สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ ความร่มเย็น และความสามัคคีในชุมชนอีกด้วย

### 3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจความเป็นมาและคุณค่าขนมหมกหมนึ่งตักศิลา
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมหมกหมนึ่งตักศิลาได้
3. เพื่อปลูกฝังภูมิปัญญาไทย สร้างอาชีพสร้างรายได้

### 4. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

### 5. ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## 6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความหมาย ความสำคัญ ประวัติความเป็นมาของขนมหมกมณีตักศิลา	ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจสามารถอธิบายความเป็นมาและคุณค่าเชิงมงคลของขนมหมกมณีตักศิลาได้	1. ความหมาย ความสำคัญ และประวัติความเป็นมาของขนมหมกมณีตักศิลา และคุณค่าเชิงมงคลของชื่อ "หมกมณี"	1.วิทยากรถ่ายทอดความรู้ 2. ศึกษาข้อมูลจากสื่อ/แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้	30 นาที	-
2	การเลือกใช้วัตถุดิบและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมหมกมณีตักศิลา	ผู้เรียนสามารถเลือกเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมหมกมณีตักศิลาได้	1. การเลือกเตรียมวัตถุดิบที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหมกมณีตักศิลา 2. งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ-อุปกรณ์ 3. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. อธิบายการใช้อุปกรณ์ 2. อธิบายการเลือกซื้อวัตถุดิบชนิดต่างๆในการทำขนมหมกมณีตักศิลา 3. เตรียมวัตถุดิบ	30 นาที	-
3	วิธีการและเทคนิคการทำขนมหมกมณีตักศิลา	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายส่วนผสมและขั้นตอนการทำของขนมหมกมณีตักศิลาได้ 2. ผู้เรียนสามารถทำขนมหมกมณีตักศิลาได้	1. ส่วนผสมของวัตถุดิบในการการทำขนมหมกมณีตักศิลาอย่างเหมาะสม 2. วิธีการขั้นตอนในการทำขนมหมกมณีตักศิลา 3. เทคนิคในการทำขนมหมกมณีตักศิลา	1. อธิบายขั้นตอนการทำขนมหมกมณีตักศิลา 2. อธิบายเทคนิคและข้อควรระวังในการทำขนมหมกมณี 3. ฝึกปฏิบัติ 4. สรุปผลงานและร่วมกันอภิปรายผล		4 ชั่วโมง
<b>รวมจำนวนชั่วโมง</b>					<b>1</b>	<b>4</b>

## 7. สื่อการเรียนรู้

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

## 8. การวัดและประเมินผล

วิธีการวัดผลประเมินผล	เครื่องมือการวัด	เกณฑ์การประเมิน (5 ระดับคุณภาพ)
การปฏิบัติจริง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติ</li>   <li>- แบบประเมินชิ้นงาน / ภาระงาน</li> </ul>	<p>5 = ปฏิบัติถูกต้องครบถ้วน คล่องแคล่ว สร้างสรรค์</p> <p>4 = ปฏิบัติถูกต้องส่วนใหญ่</p> <p>3 = ปฏิบัติได้บางส่วน มี ข้อผิดพลาดเล็กน้อย</p> <p>2 = ปฏิบัติได้เพียงบางขั้นตอน</p> <p>1 = ไม่สามารถปฏิบัติได้</p> <p>5 = ชิ้นงานถูกต้องครบถ้วน สร้างสรรค์</p> <p>4 = ชิ้นงานถูกต้อง</p> <p>3 = ชิ้นงานถูกต้องมีข้อผิดพลาด เล็กน้อย</p> <p>2 = ชิ้นงานถูกต้องบางส่วน</p> <p>1 = ไม่สามารถทำเป็นชิ้นงานได้</p>
การซักถาม การตอบคำถาม / การอธิบายขั้นตอนการทำงานอย่างเป็นลำดับ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แบบบันทึกการสัมภาษณ์</li> </ul>	<p>5 = ตอบได้ชัดเจน มีเหตุผล เข้าใจ ลึกซึ้ง</p> <p>4 = ตอบถูกต้อง เข้าใจดี</p> <p>3 = ตอบได้บางส่วน เข้าใจพื้นฐาน</p> <p>2 = ตอบไม่ชัดเจน บางส่วนเท่านั้น</p> <p>1 = ไม่ตอบ หรือไม่เข้าร่วม</p>
การนำเสนอ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แบบประเมินการนำเสนอผลงาน</li> </ul>	<p>5 = นำเสนอชัดเจน มั่นใจ ใช้สื่อ เหมาะสม</p> <p>4 = นำเสนอชัดเจน ใช้สื่อได้ดี</p> <p>3 = เข้าใจได้ระดับหนึ่ง ขาดความ มั่นใจ</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