

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมกง) จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ



กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นต้องอย่างยั้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักสูตรของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชนสังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และเป็นแนวทางการพัฒนาอาชีพเสริมของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- | | | |
|---------------|---|---------|
| ๑. ภาคทฤษฎี | ๒ | ชั่วโมง |
| ๒. ภาคปฏิบัติ | ๓ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ

๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
- ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ

๓ ชั่วโมง

- ความเป็นมาของการทำขนมไทย
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อัตถุดิบ
- ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย
- ขั้นตอนการทำขนมไทย
- ขั้นตอนการทำโลโก้/บรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๑ ชั่วโมง

- การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
- เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมกง)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมกง) ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมกง) ๑.๓ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมกง)	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมกง) ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมกง) ๑.๓ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมกง)	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	๑ ชั่วโมง	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกความเป็นมาของการทำขนมไทย(ขนมกง) ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๒.๑ ความเป็นมาของการทำขนมไทย(ขนมกง) ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำขนมไทย (ขนมกง) ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์		๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๓ ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย(ขนมกง) ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมกง) ๒.๕ บอกขั้นตอนการทำโลโก้/บรรจุภัณฑ์ได้	๒.๓ ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์ การทำขนมไทย(ขนมกง) ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมกง) ๒.๕ ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์/โลโก้	๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย(ขนมกง) ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำขนมไทย และผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย(ขนมกง) ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์/โลโก้ และฝึกปฏิบัติ		
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ ๓.๒ เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ ๓.๓ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้	๓.๑ การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ ๓.๒ เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ ๓.๓ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน	๓.๑ จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ ๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำขนมไทย (ขนมชั้น)
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
๓. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗(๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. แบบประเมินคุณธรรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป
๔. มีผลการประเมินคุณธรรมกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า ๖ ข้อขึ้นไป