

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมตระกูลใบเตย) จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ



กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผน ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) นโยบายรัฐบาลด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะ แรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาดและช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อน ประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะ ความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่าน ระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษา ในระบบ นอกกรอบ และตามอัธยาศัย

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาส ให้ ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนา อาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็น ฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อพัฒนาคน และสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

อาหารขนม เป็นสิ่งที่อยู่คู่ครัวมาตั้งแต่โบราณ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี

คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

๕. ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ วิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๖. สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จาก โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้และต่อยอดอาชีพให้มั่นคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน คือ

๑. กลุ่มผู้พิการ

๒. กลุ่มผู้สูงอายุ

๓. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพ

๔. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑) ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

๒) ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

วิธีการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสนใจ หลักสูตรระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำขนมตะลุ่มใบเตย	๑. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ๒. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	๑. ความเป็นมาของการทำขนมตะลุ่มใบเตย ๒. ความสำคัญของการทำขนมตะลุ่มใบเตย ๓. ประโยชน์ของการทำขนมตะลุ่มใบเตย ๔. ประเภทของการทำขนมตะลุ่มใบเตย	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่างๆ สถานประกอบการ สื่อของจริงภูมิปัญญาใน ชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพจากข้อมูล ต่างๆ ศึกษาดูงาน ในสถาน ประกอบการ และแหล่ง เรียนรู้ ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับ อาชีพที่ ตัดสินใจเลือก ๓. ผู้เรียนตัดสินใจเลือกอาชีพ	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการทำขนมตะลุ่มใบเตยและการฝึกปฏิบัติ	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตะลุ่มใบเตยได้ ๒. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมตะลุ่มใบเตย ๓. เข้าใจขั้นตอนการทำขนมตะลุ่มใบเตยได้	๑. การเตรียมพื้นที่ ๒. การเตรียมความพร้อม ๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ๔. วิธีการผลิต ๕. อันตรายจากการใช้เครื่องมือการทำขนมตะลุ่มใบเตย ๖. เก็บรายละเอียดของงานได้ เรียบร้อยสวยงาม ๗. สรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมตะลุ่มใบเตยได้ครบทุกขั้นตอน	๑. วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมตะลุ่มใบเตย และฝึกปฏิบัติใน การเตรียมวัสดุในการทำขนมตะลุ่มใบเตย ๒. วิทยากรอธิบายให้ ความรู้ และ ฝึกปฏิบัติ ทำขนมตะลุ่มใบเตยใน ขั้นตอนการเลือก วัสดุ สำหรับทำขนมตะลุ่มใบเตยและการเก็บรายละเอียด ๓. วิทยากรอธิบายให้ ความรู้ และ ให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติ ประยุกต์ รูปแบบการขาย ทำขนม ตะลุ่มใบเตย และอื่นๆ		๕ ชั่วโมง

๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การขายผลิตภัณฑ์จากการทำขนมตระกูลไบเตย	๑. การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ ๒. เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ ๓. การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ ๔. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน	๑. การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ ๒. การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ ๓. การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต ๔. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน	๑. วิทยากร จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๒. วิทยากร จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ ๓. วิทยากร จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ ๔. วิทยากร จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	
---	---	--	---	--	---------	--

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล ได้แก่ ปราชญ์, ภูมิปัญญา, ผู้รู้
๒. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/ สถานประกอบการ
๓. สิ่งพิมพ์ ได้แก่ เอกสาร/ แผ่นพับ ใบความรู้
๔. เว็บไซต์/ วีดีโอ/ ยูทูบ

การวัดและประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม