

## หลักสูตรการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ซึ่งการทำขนมไทยมีประวัติความเป็นมายาวนานตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมไทยที่สะท้อนถึงความประณีต ละเอียดอ่อนและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมายาวนานจนถึงปัจจุบันและยังเป็นมรดกที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
- 3.สามารถนำความรู้จากการฝึกอาชีพไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### จุดหมาย

- 1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้กับตนเองและครอบครัว
- 2.เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม
- 3.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1 ชั่วโมง 30 นาที
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง 30 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

### 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )

จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ

### 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )

จำนวน 5 ชั่วโมง

- เลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ
- ส่วนผสมของการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )
- ขั้นตอนการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )
- วิธีการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )
- วิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )
- การบรรจุภัณฑ์

### 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )

จำนวน 30 นาที

- เลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้
- จัดและตกแต่งร้านค้า
- การคิดราคาต้นทุนในการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )
- วิธีการขายของการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )
- วิธีการส่งเสริมการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )
- การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
- การขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร



หลักสูตรการทำขนมไทย ( คุกกี้และคุกกี้หน้าแดง ) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ 4. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ 5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ 4. แบบอย่างการประกอบอาชีพ 5. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ( คุกกี้และคุกกี้หน้าแดง ) 7. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้ 8. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ( คุกกี้และคุกกี้หน้าแดง ) 9. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ	30	-

หลักสูตรการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง ) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>3.เพื่อให้ผู้เรียนบอกขั้นตอนการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>4.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>5.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>6.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>7.เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>8.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p>	<p>1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย(วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2.การทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>2.1 ส่วนผสมของการทำขนม</p> <p>2.2 ขั้นตอนการทำขนม</p> <p>2.3 งบประมาณการทำขนม</p> <p>3.บรรจุภัณฑ์</p> <p>3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนม</p> <p>3.3 การบรรจุภัณฑ์การทำขนม</p>	<p>1.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>2.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์และสถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>3.วิทยากรอธิบายส่วนผสม ขั้นตอน ในการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>4.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>5.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย(วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>6.วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>7.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง )</p> <p>8.วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</p>	30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

หลักสูตรการทำขนมไทย ( วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง ) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการประกอบอาชีพ</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ได้</p>	<p>1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>1.1 ความสำคัญของการเลือกตั้ง</p> <p>1.2 หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2.1 การคิดราคาต้นทุน</p> <p>-ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>-ค่าส่วนผสมการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>-ค่าแรงงาน</p> <p>-ค่าสาธารณูปโภค</p> <p>2.2 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. การขายขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>4. การส่งเสริมการขาย</p> <p>4.1 ความหมายการส่งเสริมการขาย</p> <p>4.2 กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p> <p>5. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>6. การขายสินค้าออนไลน์</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการความสำคัญของการเลือกตั้งร้านค้าและหลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้า</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>6. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>7. วิทยากรอธิบายและสาธิตการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>8. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>9. ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้</p> <p>10. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมกิจกรรม</p>	30 นาที	-