

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพวิชาการทำบัวลอยสามเกลอ จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมุดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) : ประเด็นที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงาน ในแต่ละระดับ การศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยึดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

จากวิถีชีวิตของชุมชนในอำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร ที่มีความผูกพันกับวัฒนธรรมด้านอาหารและขนมไทยมาอย่างยาวนาน “บัวลอย” ถือเป็นหนึ่งในขนมไทยที่นิยมทำรับประทานในครัวเรือน และในงานบุญต่าง ๆ ด้วยรสชาติที่อร่อย หอมหวาน และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยเฉพาะสูตร “บัวลอยสามเกลอ” ซึ่งเป็นการประยุกต์บัวลอยสามสี ผสมวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ฟักทอง เผือก และใบเตย ทำให้มีสีสันท่ารับประทานและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนารางเล็งเห็นถึงศักยภาพของขนมไทยดังกล่าว ที่สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนในท้องถิ่น จึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพ “วิชาการทำบัวลอยสามเกลอ” ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริง ทั้งในระดับครัวเรือนและเชิงพาณิชย์ ตลอดจนเป็นการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไปนอกจากนี้ยังเน้นจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up - skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาล และยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ มีหลักการสำคัญในการจัดการเรียนรู้ ดังนี้:

๑. การเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Learning by Doing): เน้นให้ผู้เรียนมีโอกาสฝึกฝนทักษะในการทำบวลอยสามเกลอผ่านกระบวนการลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้เกิดความชำนาญและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงหรือในการประกอบอาชีพ
๒. บูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นกับความรู้สมัยใหม่: เชื่อมโยงองค์ความรู้ดั้งเดิมด้านขนมไทยเข้ากับเทคนิคการทำอาหารในยุคปัจจุบัน เพื่อพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และสร้างความโดดเด่นให้กับสินค้าท้องถิ่น
๓. การมีส่วนร่วมของชุมชน: ส่งเสริมให้ครูภูมิปัญญา ท้องถิ่น หรือผู้มีประสบการณ์ในพื้นที่เข้ามามีบทบาทในการถ่ายทอดความรู้ เพื่อให้การเรียนรู้มีความใกล้ชิดกับบริบทของชุมชนมากยิ่งขึ้น
๔. การเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ: ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้คิด วิเคราะห์ทดลอง และแสดงความคิดเห็น เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่มีความหมายและยั่งยืน
๕. ส่งเสริมทักษะอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการ: นอกจากทักษะการทำขนม ยังเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านการวางแผนผลิต การจัดจำหน่าย การคิดต้นทุนกำไร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำบวลอยสามเกลออย่างถูกต้อง
๒. เพื่อพัฒนาทักษะการทำบวลอยสามเกลอให้มีคุณภาพ สวยงาม น่ารับประทาน และได้มาตรฐานด้านสุขอนามัย
๓. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมในครัวเรือน
๔. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยให้มีความน่าสนใจและสามารถแข่งขันในตลาดได้
๕. เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านขนมไทยให้คงอยู่ในชุมชนอย่างยั่งยืน
๖. เพื่อเสริมสร้างความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมไทยและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของประชาชน

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี : ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ : ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมบวลอยสามเกลอ จำนวน ๑ ชั่วโมง
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบวลอยสามเกลอ

๑. ความหมายและลักษณะของบวลอยสามเกลอ
๒. ประวัติและความเป็นมาของขนมไทย
๓. คุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ (ฟักทอง เผือก ใบเตย ฯลฯ)
๔. สุขลักษณะและมาตรฐานในการผลิตอาหาร

ระยะเวลา

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสามเกลอ จำนวน ๔ ชั่วโมง

๑. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบัวลอยสามเกลอ

๑.๑. การเลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบ

๑.๒. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

๑.๓. เทคนิคการเตรียมแป้ง การปั้น และการจัดการวัตถุดิบให้คงคุณภาพ

๒. ขั้นตอนการทำบัวลอยสามเกลอ

๒.๑. การเตรียมส่วนผสมแยกตามสีและรสชาติ

๒.๒. เทคนิคการปั้น การต้ม และการทำกะทิราดหน้า

๒.๓. การจัดตกแต่งให้สวยงามและนำรับประทาน

๒.๔. การบรรจุและการเก็บรักษา

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสามเกลอ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑.การคำนวณต้นทุนและการวางแผนจำหน่าย

๒.การคำนวณต้นทุนต่อหน่วยและการตั้งราคาขาย

๓.การวางแผนการผลิตและบริหารจัดการเวลา

๔.ช่องทางการจำหน่ายทั้งแบบออฟไลน์และออนไลน์

๕.การสร้างแบรนด์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์

๖.การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการต่อยอดอาชีพ

๗.การประยุกต์สูตรใหม่ ๆ เช่น เพิ่มไส้หรือดัดแปลงรสชาติ

๘.การวางแผนขยายกิจการในรูปแบบกลุ่มอาชีพหรือธุรกิจชุมชน

๙.แนวทางการจดทะเบียน ออย. หรือมาตรฐานอื่น ๆ

๑๐.การประเมินตนเองและการปรับปรุงคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยายและการอภิปราย อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมบัวลอยสามเกลอ ความหมาย ลักษณะ และวัตถุดิบ เปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถาม แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในชุมชน

๒. การสาธิต (Demonstration) ผู้สอนสาธิตขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสามเกลออย่างเป็นลำดับ พร้อมอธิบายเทคนิคที่สำคัญ แสดงตัวอย่างจริงของขนมสำเร็จรูปเพื่อให้เห็นภาพชัดเจน

๓. การฝึกปฏิบัติ (Workshop/Practice) ผู้เรียนฝึกทำขนมบัวลอยสามเกลอด้วยตนเองในแต่ละประเภท โดยมีผู้สอนคอยแนะนำใกล้ชิด แบ่งกลุ่มปฏิบัติงานจริง เพื่อเสริมทักษะการทำงานเป็นทีม

๔. การประเมินผลงาน ตรวจสอบคุณภาพของขนมที่ทำทั้งในด้านรสชาติ รูปร่าง ความสะอาด และการจัดบรรจุให้ผู้เรียนประเมินตนเองและรับข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง

๕. การประยุกต์ใช้ความรู้ แนะนำการตั้งราคาขาย การคำนวณต้นทุน-กำไร และการวางแผนการตลาดให้ผู้เรียนเสนอแนวทางการนำไปใช้จริง เช่น การทำเป็นอาชีพเสริมในครัวเรือน

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมบัวลอยและบัวลอยสามเกลอได้ ๒. ระบุวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำบัวลอยสามเกลอได้อย่างถูกต้อง ๓. ปฏิบัติการทำบัวลอยสามเกลอได้ด้วยตนเอง ตั้งแต่เตรียมวัตถุดิบจนถึงการจัดเสิร์ฟ ๔. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการพัฒนาสูตร หรือปรับเปลี่ยนรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้เหมาะกับตลาด ๕. คำนวณต้นทุน กำไร และวางแผนการจำหน่ายในเชิงธุรกิจเบื้องต้นได้ ๖. ตระหนักถึงคุณค่าของขนมไทยและมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัวลอยสามเกลอ ๑. ความหมายและลักษณะของบัวลอยสามเกลอ ๒. ประวัติและความเป็นมาของขนมไทย ๓. คุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ (ฟักทอง เผือก ใบเตย ฯลฯ) ๔. สุขลักษณะและมาตรฐานในการผลิตอาหาร	การจัดการเรียนรู้ในหลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) ควบคู่กับการเรียนรู้จากประสบการณ์และการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อให้เกิดความเข้าใจและสามารถนำไปใช้ได้จริง ๑. การบรรยายและการอภิปราย ๒. อธิบายความหมายลักษณะของบัวลอยสามเกลอ และวัตถุดิบ ๓. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถาม แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในชุมชน	๑ ชั่วโมง	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. บอกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบัวลอยสามเกลอได้ ๒. บอกเทคนิคการเตรียมแป้ง การปั้น และการจัดการวัตถุดิบให้คงคุณภาพได้ ๓. บอกขั้นตอนการทำบัวลอยสามเกลอได้	๑. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบัวลอยสามเกลอ ๑.๑. การเลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบ ๑.๒. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ๑.๓. เทคนิคการเตรียมแป้ง การปั้น และการจัดการวัตถุดิบให้คงคุณภาพ ๒. ขั้นตอนการทำบัวลอยสามเกลอ ๒.๑. การเตรียมส่วนผสมตามสีและรสชาติ	๑. วิทยากรให้ความรู้ ๒. การสาธิต (Demonstration) ๒.๑ ผู้สอนสาธิตขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสามเกลออย่างเป็นลำดับ พร้อมอธิบายเทคนิคที่สำคัญ ๒.๒ แสดงตัวอย่างจริงของขนมสำเร็จรูปเพื่อให้เห็นภาพชัดเจน ๓. การฝึกปฏิบัติ (Workshop/Practice) ๓.๑ ผู้เรียนฝึกทำขนมบัวลอยสามเกลอด้วยตนเองในแต่ละประเภท โดยมีผู้สอนคอยแนะนำใกล้ชิด	-	๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.๒.เทคนิคการปั่น การต้ม และการทำกะทิ ราดหน้า ๒.๓.การจัดตกแต่งให้ สวยงามและน่า รับประทาน ๒.๔.การบรรจุและการเก็บ รักษา	๓.๒ ปฏิบัติงานจริง เพื่อ เสริมทักษะการทำงานเป็น ทีม ๒.๓ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน		
๓	การบริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพ	๑.สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิตและการ กำหนดราคาขายการ ส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ได้ ๔.สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมายและแผนการ ตลาดได้	๑.การคำนวณต้นทุนและ การวางแผนจำหน่าย ๒.การคำนวณต้นทุนต่อ หน่วยและการตั้งราคาขาย ๓.การวางแผนการผลิต และบริหารจัดการเวลา ๔.ช่องทางการจำหน่ายทั้ง แบบออฟไลน์และออนไลน์ ๕.การสร้างแบรนด์และ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๖.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการต่อยอดอาชีพ ๗.การประยุกต์สูตรใหม่ ๆ เช่น เพิ่มไส้หรือดัดแปลง รสชาติ ๘.การวางแผนขยายกิจการใน รูปแบบกลุ่มอาชีพหรือธุรกิจ ชุมชน ๙.แนวทางการจดทะเบียน อย. หรือมาตรฐานอื่น ๆ ๑๐.การประเมินตนเอง และการปรับปรุงคุณภาพ อย่างต่อเนื่อง	๑. วิทยากรให้ความรู้ ๒.การประเมินผลงาน ๓.ตรวจสอบคุณภาพของ ขนมที่ทำทั้งในด้านรสชาติ รูปร่าง ความสะอาด และ การจัดบรรจุ ๔.ให้ผู้เรียนประเมินตนเอง และรับข้อเสนอแนะเพื่อ ปรับปรุง ๕.การประยุกต์ใช้ความรู้ ๖.แนะนำการตั้งราคาขาย การคำนวณต้นทุน-กำไร และการวางแผนการตลาด ๗.ให้ผู้เรียนเสนอแนว ทางการนำไปใช้จริง เช่น การทำเป็นอาชีพเสริมใน ครัวเรือน ๘. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๑ ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

๑. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๒. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก