

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตร การทำขนมถ้วยโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎีหลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนธรรมชาติการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์การเรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็ต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ ที่เหมาะสมกับผู้เรียน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริม พัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพที่สอดคล้องศักยภาพของบุคคลและชุมชน

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน สกร. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำขนมถ้วยโบราณ ซึ่งเป็นอาหารที่คนทุกภาคนิยมรับประทาน เป็นอาหารหลัก อาหารว่าง ถือเป็นอาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ของมนุษย์รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่าง มั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีความรู้ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้างอาชีพโดยสร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนและภาคส่วนอื่นๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการ จำหน่ายให้มากขึ้น ตลอดจนประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ

จากความเป็นมาดังกล่าว สกร.ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา การทำขนมถ้วยโบราณ เพื่อฝึกทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน ซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัวและเป็นการนำทรัพยากรในพื้นที่มาใช้ประโยชน์ได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมด้วยโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ	<p>๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมด้วยโบราณ</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของตลาด - การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง - กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมด้วยโบราณ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ	๒.๑ บอกความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณได้ ๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุดิบ ๒.๓ บอกขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำขนมถ้วยโบราณ ๒.๔ บอกขั้นตอนการทำขนมถ้วยโบราณได้	๒.๑ ความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณ ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำขนมถ้วยโบราณ ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมถ้วยโบราณ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำไข่เค็มและฝึกปฏิบัติ	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุม ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๖ กำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๖ การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>		
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยโบราณ	<p>๔.๑ เขียนโครงการแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้</p> <p>๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ</p> <p>๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป