

หลักสูตร วิชาการทำขนมไทย (ขนมเทียน , ขนมต้ม)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถำทัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความสามารถในการให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและ เเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการ เลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมา หากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้คู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ใน การประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ จำนวน 15 นาที
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 15 นาที
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 15 นาที
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 15 นาที
2. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย จำนวน 30 นาที
 - 2.2 การฝึกปฏิบัติทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด (ขนมเทียน , ขนมต้ม) จำนวน 3 ชั่วโมง
 - 1.3 บรรจุภัณฑ์ขนมไทย จำนวน 30 นาที
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน จำนวน 15 นาที
 - 3.2 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน จำนวน 15 นาที
 - 3.3 การขาย จำนวน 15 นาที
 - 3.5 การส่งเสริมการขาย จำนวน 15 นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น หนังสือการทำอาหาร - ขนมหวาน
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมเทียน ขนมต้มได้อย่างชำนาญ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย 2 ชนิด

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชา การทำขนมไทย (ขนมเทียน , ขนมต้ม)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของขนมไทย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้	15 นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย -การวิเคราะห์ตนเอง -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด -ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น -ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน -ผู้ประสบความสำเร็จในการขายขนมไทย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด -ผู้ประกอบการธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ 2.ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	15 นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย	4.การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทยที่ตนเองมีความถนัดและเป็นความต้องการของผู้บริโภค	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	15 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทย 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		
2.ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย -งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ -สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	30 นาที
- การฝึกปฏิบัติทำขนมไทย 2 ชนิด (ขนมเทียน , ขนมต้ม)	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทยทั้ง 2 ชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทยทั้ง 2 ชนิดได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยทั้ง 2 ชนิดได้	2.การทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด ประกอบด้วย ขนมเทียน ขนมต้ม -ส่วนผสมของขนมทั้ง 2 ชนิด -ขั้นตอนการทำขนมทั้ง 2 ชนิด	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด 3. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทยของผู้เรียน	-	3 ชั่วโมง
- การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้	3.บรรจุภัณฑ์ขนมไทย -ความหมายของบรรจุภัณฑ์ -วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย -การบรรจุขนมไทย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมไทย 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมไทย 3. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมไทยของผู้เรียน	-	30 นาที
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- ทำเลที่ตั้งร้าน					
-การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมไทยแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนมไทย - ค่าส่วนผสมขนมไทย - ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
-การขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทยได้	การขายขนมไทย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการขายขนมไทย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทยได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-

