

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา	จำนวน 6 ชั่วโมง
1. ภาคทฤษฎี	1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ	4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติของการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน
2. อุปกรณ์การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน
3. วิธีการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน จำนวน 20 นาที

1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรรศนคติ อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพในการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูนได้ รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูนได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูนได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูนได้ 4. บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูนได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน	1 บอกประวัติของการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูนได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูนได้ 3 บอกการทำขนมชั้นดอก	1. ประวัติของการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ 3. <u>ขนมชั้นดอกกุหลาบ</u> พิมพ์ขนมรูปดอกกุหลาบ, หม้อนึ่ง, แป้งมัน, แป้งข้าวเจ้า, แป้งท้าว ยายม่อม, น้ำตาลทราย, กะทิ	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำ การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำ	30 นาที.	4.30 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>กุหลาบและขนมเปียกปูน ได้</p> <p>4 บอกวิธีการและขั้นตอนการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน</p>	<p><u>ขนมเปียกปูน</u></p> <p>กะทะ, ไม้พายกวนขนม, กระจอน, แป้งข้าวเจ้า,</p> <p>แป้งท้าวยายม่อม, น้ำปูนใส, น้ำตาลปีบ, น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น, มะพร้าวทึนทึกกขูด</p> <p>3. วิธีการทำ</p> <p>การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน</p> <p><u>ขนมชั้นดอกกุหลาบ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แบ่งกะทิออกมาใส่น้ำตาลแล้วนำไปตั้งไฟกลางให้น้ำตาลละลายจนหมด พอเดือดปิดไฟยกลงพักไว้ 2. นำแป้งทั้งหมดใส่ขามผสม ค่อยๆใส่น้ำกะทิและนวดแป้งไปสัก 10-15 นาที 3. เมื่อนวดแป้งได้ที่ให้เอาน้ำเชื่อมกะทิที่ทำไว้ค่อยๆเทใส่เพื่อคลายแป้ง ใสจนหมด แล้วใส่กะทิที่เหลือลงไปคนให้แป้งเข้ากันดี 	<p>ขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน และฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน 		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>4. แบ่งแบ่งเพื่อใส่สี ถ้าจะทำสองสี ให้แบ่งแบ่งเป็นสองส่วนเท่าๆกัน ผสมแบ่งกับสีให้เข้ากัน</p> <p>5. ใส่น้ำในรังถึงนำไปตั้งไฟให้เดือด และนำพิมพ์ขนมไปนึ่งให้ร้อนก่อนที่จะเทแป้ง เสร็จแล้วให้เทแป้งลงในพิมพ์ทาบตามขอบ แล้วนึ่งประมาณ 3 นาที พอชั้นแรกสุก ให้เทแป้งชั้นที่สองลงไป แล้วนึ่งต่อไปอีก 3 นาทีทำแบบนี้ไปเรื่อยๆจนเต็มพิมพ์</p> <p>6. เมื่อนึ่งเสร็จแล้ว ให้เอานมออกมาพักให้เย็น แล้วค่อยเอาออกจากพิมพ์</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p><u>ขนมเปียกปูน</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งเท้ายายม่อม และน้ำปูนใสเล็กน้อย คนให้ละลายเข้าด้วยกัน ใส่น้ำใบเตยลงไปคนให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำตาลปี๊บคนให้ละลาย จากนั้นนำไปกรองผ่านกระชอน เทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลืองหรือกระทะเทพลอน นำขึ้นตั้งกวนด้วยไฟแรงจนส่วนผสมงวดและแห้งเหนียว ตักส่วนผสมใส่พิมพ์ พักทิ้งไว้จนส่วนผสมเซตตัว ตัดเป็นชิ้น ๆ โรยมะพร้าวขูด <p>4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ / logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน	<ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 4. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการ ตลาด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือ การ จำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการ ของ ตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการ จัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขายการทำขนมชั้น ดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน 	20 นาที	-
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบและขนมเปียกปูน	<ol style="list-style-type: none"> 4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล 	<ol style="list-style-type: none"> 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล 	<ol style="list-style-type: none"> 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร 	20 นาที	