

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

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

ซึ่งการทำขนมไทยมีประวัติความเป็นมายาวนานตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมไทย ที่สะท้อนถึงความประณีต ละเอียดย่อนและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมายาวนานจนถึงปัจจุบันและยังเป็นมรดกที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไป

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.ผู้ที่ไม่มีความรู้
- 2.ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

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

โครงสร้างหลักสูตร

1. **ช่องทางการประกอบอาชีพ** การทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ) จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. **ทักษะการประกอบอาชีพ** การทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ) จำนวน 5 ชั่วโมง
 - เลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ
 - ส่วนผสมของการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ)
 - ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ)
 - วิธีการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ)
 - วิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ)
 - การบรรจุภัณฑ์
3. **การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ** การทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ) จำนวน 30 นาที
 - เลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้
 - จัดและตกแต่งร้านค้า
 - การคิดราคาต้นทุนในการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ)
 - วิธีการขายของการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ)
 - วิธีการส่งเสริมการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ)
 - การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
 - การขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ 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 (ขนมเทียนและถั่วแปบ) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3.เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่ง เรียนรู้การประกอบอาชีพ 4.เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่าง การประกอบอาชีพ 5.เพื่อให้ผู้เรียนบอก ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3.แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ 4.แบบอย่างการประกอบอาชีพ 5.ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 5.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6.ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมเทียนและขนมถั่วแปบ) 7.ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้ 8.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเทียนและขนมถั่วแปบ) 9.การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ	30 นาที	-

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ) จำนวน 6 ชั่วโมง

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

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมเทียนและถั่วแปบ) จำนวน 6 ชั่วโมง

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