

หลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลิ่มกลืน จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยน เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยถอยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	30	นาที
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง	30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 2.4 ทิศทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	10 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 1.1 การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ฝึกทักษะการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 2.1 การคัดสรรวัตถุดิบ 2.2 การทำความสะอาด 2.3 ส่วนผสม 2.4 สาธิต/ปฏิบัติ 2.5 บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย 2.6 การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย 2.6 จดบันทึกผลการเรียนรู้	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	10 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 1.1 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	5 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			1.2 การคิดคำนวณต้นทุนหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 1.3 การวางแผนการผลิต 2. การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การกระจายผลผลิต 2.3 การวางแผนการตลาด 3. การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย 3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน			
4	โครงการประกอบอาชีพ	4. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	1. ความหมายของโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 2. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 3. การเขียนโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน 4. การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลืน เพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	5 นาที่	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมไทยโบราณขนมลื้มกลั่น
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ