

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมชั้น) จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ



กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นต้องอย่างยั้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักสูตรของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชนสังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และเป็นแนวทางการพัฒนาอาชีพเสริมของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- | | | |
|---------------|---|---------|
| ๑. ภาคทฤษฎี | ๒ | ชั่วโมง |
| ๒. ภาคปฏิบัติ | ๓ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ

๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
- ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ

๓ ชั่วโมง

- ความเป็นมาของการทำขนมไทย
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อัตถุดิบ
- ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย
- ขั้นตอนการทำขนมไทย
- ขั้นตอนการทำโลโก้/บรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๑ ชั่วโมง

- การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
- เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น) ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น) ๑.๓ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น)	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น) ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น) ๑.๓ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น)	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	๑ ชั่วโมง	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกความเป็นมาของการทำขนมไทย ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๒.๑ ความเป็นมาของการทำขนมไทย ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำขนมไทย ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์		๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๓ ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย(ขนมชั้น) ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมชั้น) ๒.๕ บอกขั้นตอนการทำโลโก้/บรรจุภัณฑ์ ได้	๒.๓ ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์ การทำขนมไทย (ขนมชั้น) ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมชั้น) ๒.๕ ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์/โลโก้	๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์ การทำขนมไทย(ขนมชั้น) ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการทำขนมไทย และ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (ขนมชั้น) ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ /โลโก้ และฝึกปฏิบัติ		
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ ๓.๒ เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ ๓.๓ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้	๓.๑ การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ ๓.๒ เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ ๓.๓ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน	๓.๑ จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ ๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำขนมไทย (ขนมชั้น)
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
๓. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป
๔. มีผลการประเมินคุณธรรมกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า ๖ ข้อขึ้นไป