

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด) จำนวน ๔ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ



กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณา การให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอยู่อย่างยั่งยืน ซึ่งจะเป็นการ จัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคม ปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและ สิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และ ไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะ ด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ เห็นความสำคัญของขนมไทย ซึ่งขนมไทยมีเอกลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นจำนวนมากและให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง เพื่อเป็นการสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรม ประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มี การสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญซึ่งเล็งเห็นถึงความสำคัญของการ เรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำจึงได้จัดทำหลักสูตรขนมไทยขึ้น

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาการควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อ ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

## จุดมุ่งหมาย

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

## กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๔ ชั่วโมง

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

## โครงสร้างหลักสูตร

### เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ

๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
- ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า

### เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ

๒ ชั่วโมง

- ความเป็นมาของการทำขนมไทย
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อัตราวัตถุดิบ
- ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย
- ขั้นตอนการทำขนมไทย
- ขั้นตอนการทำโลโก้/บรรจุภัณฑ์

### เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๑ ชั่วโมง

- การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
- เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)

| ที่ | เรื่อง                    | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                          | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                               | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                           |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑.  | ช่องทางการ<br>ประกอบอาชีพ | <p>๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)</p> <p>๑.๓ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)</p> | <p>๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)</p> <p>๑.๓ ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)</p> | <p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน</p> | ๑ ชั่วโมง    | -         |
| ๒.  | ทักษะการประกอบอาชีพ       | <p>๒.๑ บอกความเป็นมาของการทำขนมไทย</p> <p>๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p>                                                                                                                      | <p>๒.๑ ความเป็นมาของการทำขนมไทย</p> <p>๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p>                                                                                                                | <p>๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำขนมไทย</p> <p>๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p>                                                                                                                                                                                 |              | ๒ ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                     | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                 | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                     |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๒.  | ทักษะการประกอบ<br>อาชีพ             | ๒.๓ ขั้นตอนการจัดเตรียม<br>อุปกรณ์การทำขนมไทย(ขนม<br>ตะโก้สาคุข้าวโพด)<br><br>๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมไทย<br>(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)<br><br>๒.๕ บอกขั้นตอนการทำ<br>โลโก้/บรรจุภัณฑ์ ได้                                                          | ๒.๓ ขั้นตอนการจัดเตรียม<br>อุปกรณ์ การทำขนมไทย<br>(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)<br><br>๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมไทย<br>(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)<br>๒.๕ ขั้นตอนการทำบรรจุ<br>ภัณฑ์/โลโก้                                                  | ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์<br>พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์<br>การทำขนมไทย(ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)<br><br>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์<br>พร้อมขั้นตอนวิธีการทำขนมไทย และ<br>ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (ขนมตะโก้<br>สาคุข้าวโพด)<br><br>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์<br>พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์<br>/โลโก้ และฝึกปฏิบัติ |              |         |
| ๓.  | การบริหารจัดการใน<br>การประกอบอาชีพ | ๓.๑ สามารถคำนวณต้นทุน<br>กำไรในการประกอบอาชีพได้<br><br>๓.๒ เข้าใจเทคนิคการขาย<br>สินค้าออนไลน์<br><br>๓.๓ สามารถนำความรู้ไป<br>ใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลด<br>รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม<br>หลักปรัชญาของเศรษฐกิจ<br>พอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้ | ๓.๑ การคำนวณต้นทุนกำไร<br>ในการประกอบอาชีพ<br><br>๓.๒ เทคนิคการขายสินค้า<br>ออนไลน์<br><br>๓.๓ การนำความรู้ไปใช้<br>ในชีวิตประจำวันเพื่อลด<br>รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม<br>หลักปรัชญาของเศรษฐกิจ<br>พอเพียง/บัญชีครัวเรือน | ๓.๑ จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการ<br>ผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการ<br>ขาย การกระจายสินค้า<br>๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขาย<br>สินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ<br><br>๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้<br>ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/<br>เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของ<br>เศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและ<br>ฝึกปฏิบัติ               | ๑ ชั่วโมง    |         |

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำขนมไทย (ขนมตะโก้สาคุข้าวโพด)
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