

การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่เป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

อาหารขนม เป็นสิ่งที่อยู่คู่มี้ออาหารมาตั้งแต่โบราณ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน)
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพอาหารขนม จำนวน 1/2 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน)
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหารขนม
 - 1.3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจอาหารขนม
2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหารขนม จำนวน 5 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน)
 - 2.2 การทำอาหารขนม จำนวน 1 ชนิด
 - 2.3 บรรจุภัณฑ์อาหารขนม
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพอาหารขนม จำนวน 1/2 ชั่วโมง
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.3 การขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การศึกษาดูงาน
4. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
5. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจาก วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย 1 ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน)	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน)	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	10 นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพอาหารขนม	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพอาหารขนม 3.1 ร้านค้าอาหาร ขนมที่มีขายในท้องตลาด 3.1.1 ร้านค้าอาหารขนมแบบรถเข็น 3.1.2 ร้านค้าอาหารขนมแบบมีหน้าร้าน 3.2 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารขนมที่ประสบความสำเร็จ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 1.2 ศึกษาดูงานร้านค้าอาหารขนมในท้องตลาดจากสถานที่จริง 1.3 ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารขนมที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	10 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพอาหารขนมได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	ทิศทางการประกอบอาชีพอาหารขนม	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 2. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน)	10 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน)	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		5 ชั่วโมง

		2. การทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 2.1 ส่วนผสมของการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 2.2 ขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 2.3 งบประมาณ การทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน)	5. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 6. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 7. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) 8. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) ของผู้เรียน3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน)		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมหม้อแกงและขนมเปียกปูน) - ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการหาทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	10	
- การคิดต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของอาหารขนมแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาต้นทุน - คำนวณสูตรอุปกรณ์อาหารขนม	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	10	นาที

		- ค่าส่วนผสมอาหารขนม - ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	2. วิทยาการอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		
- การขายอาหารขนม	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของอาหารขนมได้	การขายอาหารขนม	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	10 นาที	-