

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรวิชาการทำขนมก๊วยฮวา จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

**หลักการของหลักสูตร**

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 สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 30 นาที
- ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 30 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
  - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กกล้วยหอม
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกล้วยหอม
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - การเตรียมส่วนผสม
  - วิธีการทำขนมกล้วยหอม
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
  - ช่องทางการตลาด
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 10 นาที
  - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
  - องค์ประกอบของโครงการ
  - ประโยชน์ของโครงการ
  - ดำเนินการวัดและประเมินผล

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
  - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กกล้วยหอม
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
  2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมดอกกุยฮวา จำนวน 3 ชั่วโมง

| เรื่อง                                  | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                                                                                 | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ชั่วโมง |                              |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------|
|                                         |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ                      |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ                | 1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกกุยฮวา ได้<br>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกกุยฮวาได้<br>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกกุยฮวาได้<br>1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำขนมดอกกุยฮวาได้ | 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกกุยฮวา<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการทำขนมดอกกุย ฮวา<br>1.3 แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำขนมดอกกุยฮวา<br>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำขนมดอกกุยฮวา | 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ<br>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก<br>1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ | 10 นาที | -<br><br>-<br><br>-<br><br>- |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกกุยฮวา | 2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมดอกกุยฮวาได้                                                                                                                                                                                            | 2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมกุยฮวา<br><b>อุปกรณ์</b><br>1.กะละมัง<br>2.ทัพพี,กระชอน<br>3.เตาอบ<br>4.พิมพ์<br>5.พาย<br>6.กะทะ<br>7.ถาด                                                  | 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมดอกกุยฮวา<br>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ<br>2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และยกตัวอย่างบรรจุภัณฑ์<br>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกเก็บรักษา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         | 2 ชั่วโมง<br>30 นาที         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้     | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        | 2.2วิธีการทำและฝึกปฏิบัติ | <p><b>การทำขนมดอกกุยฮวา</b></p> <p>1 ขนมกุยฮวา น้ำเชื่อมกุยฮวา กุยฮวา 1/3 ถ้วย<br/>         ตวง น้ำตาลกรวด 200 กรัม น้ำ 150 กรัม *(ถ้าเป็นน้ำตาลทราย200 +น้ำ100กรัม) ***ใครซื้อเกี๊ยวต้มน้ำเชื่อมก็ใช้น้ำผึ้งเทใส่ดอกกุยฮวาแช่ไว้ได้เช่นกัน ถั่วกวน ถั่วเขียวซีกแห้ง 100 กรัม น้ำตาล 50 กรัม น้ำมันพืช 30 กรัม น้ำเชื่อมกุยฮวา 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p><b>2.2วิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</b></p> <p><b>วิธีการทำขนมดอกกุยฮวา</b></p> <p>1.การทำน้ำเชื่อมดอกกุยฮวา<br/>         นำน้ำตาลน้ำตาลกรวด น้ำเปล่า ตั้งบนเตาไฟอ่อนเคี่ยวจนน้ำตาลละลายเมื่อน้ำตาลละลายแล้วพักให้ไวจนอุ่น นำดอกกุยฮวาใส่ลงในน้ำเชื่อมแล้วตักใส่ภาชนะที่เตรียมไว้</p> <p>2.การทำตัวขนมดอกกุยฮวา<br/>         ล้างถั่วซีกให้สะอาดจนน้ำใส นำถั่วไปนึ่งเติมน้ำให้เหนือถั่ว 1 ซม. นึ่งไว้ประมาณ 30 นาที เมื่อถั่วนึ่งสุกแล้วนำมายีในกระชอน ตั้งไฟกลางค่อนข้างเบา ใส่ถั่วที่ยีไว้ นำน้ำตาลใส่ลงไปในตัวแล้วตามด้วยน้ำมันพืชรำข้าว และน้ำเชื่อมดอกกุยฮวา กวนต่อจนไม่ติดทัพพีกี่ใช้ได้ พักให้อุ่น นำมากดใส่ลงพิมพ์</p> |                         |         |         |

| เรื่อง                                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                         | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ชั่วโมง |         |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                                     | <p>2.3 บอกวิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บและการออกแบบ</p> <p>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกเก็บรักษา</p>                                                                                                                                                                                              | <p>2.3 แพคเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</p> <p>4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p> <p>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- วิธีการเก็บรักษาเก็บในตู้เย็นเมื่อทานไม่หมดหากล่องสะอาดใส่ ปิดฝากล่องให้สนิท</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |         |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกกุยฮวา | <p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p>                                                                                     | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> | 10 นาที |         |

| เรื่อง                                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                              | ชั่วโมง |         |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                        |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                      | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                        | <p>วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p> | <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>                                                                       | <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมดอกกุยฮวา</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>             |         |         |
| 4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมดอกกุยฮวา | <p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>                                           | <p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.3 ประโยชน์ของโครงการ</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p> | <p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร</p> | 10 นาที |         |