

หลักสูตร วิชาการทำขนมไทย (ขนมลูกชุบ , ขนมเม็ดขนุน)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้วงรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถ่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ จำนวน 15 นาที
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 15 นาที
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 15 นาที
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 15 นาที
2. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย จำนวน 30 นาที
 - 2.2 การฝึกปฏิบัติทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด (ขนมลูกชุบ , ขนมเม็ดขนุน)จำนวน 3 ชั่วโมง
 - 1.3 บรรจุภัณฑ์ขนมไทย จำนวน 30 นาที
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน จำนวน 15 นาที
 - 3.2 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน จำนวน 15 นาที
 - 3.3 การขาย จำนวน 15 นาที
 - 3.5 การส่งเสริมการขาย จำนวน 15 นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น หนังสือการทำอาหาร - ขนมหวาน
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมลูกชุบ ขนมเม็ดขนุนได้อย่างชำนาญ

การจบหลักสูตร

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

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชา การทำขนมไทย (ขนมลูกชุบ , ขนมเม็ดขนุน)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของขนมไทย ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้	๑๕ นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย -การวิเคราะห์ตนเอง -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๕ นาที	-
	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด -ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น -ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน -ผู้ประสบความสำเร็จในการขายขนมไทย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด -ผู้ประกอบการธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ ๒.ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	๑๕ นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๔.การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทยที่ตนเองมีความถนัดและเป็นความต้องการของผู้บริโภค	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองในการ	๑๕ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทย ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		
๒.ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย -งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ -สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	๓๐ นาที
- การฝึกปฏิบัติทำขนมไทย ๒ ชนิด (ขนมลูกชุบ , ขนมเมี่ยงขุ่น)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทยทั้ง ๒ ชนิดได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทยทั้ง ๒ ชนิดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยทั้ง ๒ ชนิดได้	๒.การทำขนมไทย จำนวน ๒ ชนิด ประกอบด้วย ขนมลูกชุบ ขนมเมี่ยงขุ่น -ส่วนผสมของขนมทั้ง ๒ ชนิด -ขั้นตอนการทำขนมทั้ง ๒ ชนิด	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมไทย จำนวน ๒ ชนิด ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย จำนวน ๒ ชนิด ๓. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทยของผู้เรียน	-	๓ ชั่วโมง
- การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้	๓.บรรจุภัณฑ์ขนมไทย -ความหมายของบรรจุภัณฑ์ -วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย -การบรรจุขนมไทย	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมไทย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมไทย ๓. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมไทยของผู้เรียน	-	๓๐ นาที
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย - ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน ๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง ๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๕ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
-การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมไทยแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนมไทย - ค่าส่วนผสมขนมไทย - ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๕ นาที	-
-การขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทยได้	การขายขนมไทย	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการขายขนมไทย ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๕ นาที	-
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทยได้	การส่งเสริมการขาย ๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๕ นาที	-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นายจำนงค์ กันชา)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางกานต์สินี ทองศักดิ์)

ครู รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอวังทรายพูน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอวังทรายพูน

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายประยัต เจริญชัย)

ผู้อำนวยการ โรงเรียนบ้านหนองพระ
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา