

หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำขนมชาห์หมี่และทับทิมกรอบ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธิ์ประทับช้าง



ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การท าช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจรการประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงท าให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศกร.ตำบลไผ่ท่าโพ ได้รับงบประมาณปี 2567 แผนงาน : บูรณาการยกระดับคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต โครงการขยายโอกาสทางการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน จึงร่วมจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) วิชาการทำขนมชาห์หมี่และทับทิมกรอบ หลักสูตร 6 ชั่วโมง ร่วมกับประชาชนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานท าท ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถน าคความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการด านเงินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถน าผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและท าลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้สูงอายุ
4. ผู้พิการ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมชาห์หริ่มและทับทิมกรอบ จำนวน ๑ ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชาห์หริ่มและทับทิมกรอบ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมชาห์หริ่มและ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชาห์หริ่มและทับทิมกรอบ 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ใน	30 นาที	30 นาที

		ทั้บทีมกรอบ 4. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบ 5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบ 3.1 ร้านค้าการทำขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบ ที่มีขายในท้องตลาด 3.1.1 ร้านค้าขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบแบบรถเข็น 3.1.2 ร้านค้าขายขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบแบบมีหน้าร้าน 3.2 ผู้ประกอบธุรกิจร้านขายขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบที่ประสบความสำเร็จ 4. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบ	การประกอบอาชีพการทำขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบ 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาดและการลงทุน 7. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบ 8. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้ 9. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบ 10. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมซ่าหริ่มและทั้บทีมกรอบ		
2	ทักษะการประกอบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ	1. การเตรียมวัสดุ	1. วิทยากรอธิบายและ	1 ชั่วโมง	3

อาชีพการทำขนม ซ่าหริ่มและทับทิม กรอบ จำนวน 4 ชั่วโมง	เลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกส่วนผสมของการทำ ขนมซ่าหริ่มและทับทิม กรอบได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนการทำขนม ซ่าหริ่มและทับทิมกรอบได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ การทำขนมซ่าหริ่มและ ทับทิมกรอบได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์งบประมาณใน การทำขนมซ่าหริ่มและ ทับทิมกรอบได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความหมายของบรรจุ ภัณฑ์ได้ 7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุ ที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำ ขนมซ่าหริ่มและทับทิม กรอบ 8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บรรจุขนมซ่าหริ่มและ ทับทิมกรอบ	อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมซ่าหริ่มและ ทับทิมกรอบ 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำขนมซ่าหริ่ม และทับทิมกรอบ 1.2 งบประมาณใน การจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่าย วัสดุ อุปกรณ์ 2. การทำขนมซ่าหริ่ม และทับทิมกรอบ 2.1 ส่วนผสมของการ ทำขนมซ่าหริ่มและ ทับทิมกรอบ 2.2 ขั้นตอนการทำ ขนมซ่าหริ่มและ ทับทิมกรอบ 2.3 งบประมาณการทำ ขนมซ่าหริ่มและ ทับทิมกรอบ 3. บรรจุภัณฑ์ ขนมซ่าหริ่มและ ทับทิมกรอบ 3.1 ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์การทำขนม ซ่าหริ่มและทับทิม	สาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมซ่าหริ่มและทับทิม กรอบ 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 3. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการทำ ขนมซ่าหริ่มและทับทิม กรอบ 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำขนมซ่าหริ่ม และทับทิมกรอบ 5. วิทยากรประเมินผล การทำขนมซ่าหริ่ม และทับทิมกรอบ ของผู้เรียน 6. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์การทำขนม ซ่าหริ่มและทับทิม กรอบ 7. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุขนมซ่าหริ่มและ ทับทิมกรอบ 8. วิทยากรประเมินผล การบรรจุขนมซ่าหริ่ม และทับทิมกรอบของ ผู้เรียน	ชั่วโมง
---	--	--	---	----------------

			กรอบ 3.3 การบรรจุการทำขนมซ่าหริ่มและทับทิมกรอบ			
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมซ่าหริ่มและทับทิมกรอบ จำนวน ๑ ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมซ่าหริ่มและทับทิมกรอบ แต่ละชนิดได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของการทำขนมซ่าหริ่มและทับทิมกรอบ ได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำขนมซ่าหริ่มและทับทิมกรอบ ได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้ 7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ได้	1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง 2.การจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมซ่าหริ่มและทับทิมกรอบ - ค่าส่วนผสมการทำขนมซ่าหริ่มและทับทิมกรอบ - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. การขายขนมซ่าหริ่มและทับทิมกรอบ 4. การส่งเสริมการ	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย		

			ขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย 5. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 6. การขายสินค้าออนไลน์	7. วิทยาการอธิบายและสาธิตการขายสินค้าออนไลน์ 8. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแล้วผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 9. ผู้เรียนสรุปความรู้		
--	--	--	--	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยาการผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (กศ.ตน.7)
2. แบบประเมินความพึงพอใจ (กศ.ตน.10)
3. การนิเทศติดตามผลผู้เรียนหลังจบหลักสูตร (กศ.ตน.22)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางสาวจินดา หรา เอื้อเฟื้อพันธ์)
 ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นายศักดิ์สกล นันทะสุข)
 ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นางสาวมาลัย เมืองทอง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง
 ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธิ์ประทับช้าง