

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพการทำขนมถ้วยฟู จำนวน 6 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

**ความเป็นมา**

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร การประชุมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยถอยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2568 ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมถ้วยฟู หลักสูตร 6 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน พร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายหน้าร้านและออนไลน์ได้
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมถ้วยฟู
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
5. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

**กลุ่มเป้าหมาย**

มี 4 กลุ่มเป้าหมาย คือ

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

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                             | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                              | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                     |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                          | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1.  | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟู | 1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้<br>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้<br>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้<br>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ | 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>- ความต้องการของตลาด<br>- การจัดหาวัสดุวัตถุดิบ<br>1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ<br>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ<br>- ความต้องการของตลาด<br>- ประสบการณ์และความชำนาญ<br>- ผู้ที่ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ | 1. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน<br>2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง<br>- ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>- บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟู | 20 นาที      | -       |

| ที่ | เรื่อง                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                              | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                                               |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                      | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| 2.  | ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟู             | 2.1 สามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยได้<br>2.2 สามารถคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง<br>2.3 สามารถคำนวณวัสดุอุปกรณ์และค่าใช้จ่ายได้ | 1. ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า<br>2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์<br>3. การทำขนมถ้วยฟู<br>4. การฝึกทักษะการทำขนมถ้วยฟู                                                                                                                                                  | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง<br>- การใช้วัสดุอุปกรณ์<br>- การคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์<br>- การคำนวณวัสดุอุปกรณ์และค่าใช้จ่าย<br>2. วิทยากรสาธิตการทำขนมถ้วยฟู<br>3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการฝึกปฏิบัติการทำขนมถ้วยฟู | 20 นาที      | 5 ชั่วโมง |
| 3.  | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟู | 3.1 สามารถควบคุมคุณภาพและลดต้นทุนได้<br>3.2 สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้<br>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้                          | 3.1 การบริหารจัดการในการประกอบ<br>1. การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ<br>2. การควบคุมคุณภาพ<br>3.2 สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้<br>3. การประชาสัมพันธ์/การหาลูกค้า<br>4. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง<br>5. การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง<br>- การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน<br>- การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า<br>- การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ<br>2. ครูให้ผู้เรียน<br>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน<br>- ทำแบบประเมินความพึงพอใจ         | 20 นาที      | -         |

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

### การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. ประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบหลังเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม