

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถ่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวที โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคน ไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้ จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว อาหารเพื่อการบริโภคประจำวันยังจำเป็นอย่าง ยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการบริโภคและความอยู่รอดของตนเองและ คนในครอบครัว

อาลัว ขนมอาลัว เป็นขนมหวานที่ทำจากแป้ง ผิวด้านนอกจะเป็นน้ำตาลแข็ง ด้านในเป็นแป้งเหนียว มักทำ เป็นอันเล็กๆ มีหลายสี มีกลิ่นหอมหวาน ชื่ออาลัว มีความหมายว่าเสน่ห์ดึงดูดใจ อาลัวมีต้นกำเนิดมาจากประเทศ โปรตุเกส ถูกนำเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยครั้งแรกโดยคุณท้าวทองกีบม้า หรือ เลดี้ฮอร์ เดอควีมาร์ ภริยา เจ้าพระยาวิไชยเณร ซึ่งเป็นชาวโปรตุเกสที่เข้ามารับราชการในราชสำนักในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์ มหาราช ขนมอาล้วยังแบ่งได้เป็นสองชนิด คือ อาลัวขาววัง และ อาลัวจืด อาลัวขาววังมีขนาดใหญ่กว่า และมี ส่วนผสมของกะทิมากกว่าอาลัวจืด การทำขนมอาลัว สามารถจำหน่ายเป็นของฝาก และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพ ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และความเข้าใจวิธีการทำขนมอาลัว
2. มีทักษะในการทำขนมอาลัว
3. มีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
4. สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความเป็นมาและความสำคัญของการประกอบอาชีพ ทำขนมอาลัวได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมอาลัวจำหน่ายได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาและความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมอาลัว 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมอาลัวจำหน่าย 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ	15 นาที	-

				และทำเลที่ตั้ง ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์		
2	ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำขนม อาลัว	1. บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมอาลัวได้ 2. บอกวิธีการทำ ขนมอาลัวได้ 3. มีทักษะในการทำ ขนมอาลัว	1. วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการ ทำขนมอาลัว 2. วิธีการทำขนม อาลัว - ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำ แบ่งขนมอาลัว - ขั้นตอนการบีบ แบ่งอาลัวเป็นดอก - ขั้นตอนการตาก/ อบให้ขนมแห้ง 3. การฝึกปฏิบัติ ทำขนมอาลัว 4. ขั้นตอนการ ตรวจ สอบ คุณภาพ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาจาก ใบความรู้เรื่องการทำขนม อาลัว 2. วิเคราะห์บรรยายและ สาธิตวิธีการทำแต่ละ ขั้นตอน พร้อมทั้งจัดให้ ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ใน การทำ การเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำ ขนมอาลัว - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - การเตรียมวัตถุดิบ - การฝึกทักษะทำแบ่งขนม อาลัว - การฝึกทักษะการบีบ แบ่งอาลัวเป็นดอก - การฝึกทักษะการ ตาก/อบให้ขนมแห้ง - การตรวจสอบคุณภาพ ขนมอาลัว 4. วิเคราะห์ประเมินผล งานของผู้เรียน	15 นาที	4 ชั่วโมง
3	การบรรจุ ภัณฑ์	1. บอกความสำคัญ ของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของ บรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม กับผลิตภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้เรื่องบรรจุ ภัณฑ์ 2. วิเคราะห์อธิบายการ เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	15 นาที	30 นาที

				3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การ บรรจุภัณฑ์		
4	การจัด จำหน่าย	สามารถบอกช่อง ทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ได้	1. การกำหนด ราคาขาย 2. การจำหน่าย สินค้าออนไลน์	1. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การ จำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และ ฝึกปฏิบัติการกำหนดราคา ขาย การจำหน่ายสินค้า ออนไลน์	15นาที	30นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร
3. ใบงาน/แบบทดสอบ
4. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80