

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพการทำขนมใส่ไส้ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี ๒๕๖๘ แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน จึงร่วมจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตรการทำขนมใส่ไส้ จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมใส่ไส้ได้
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายทั้งหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้
๕. สามารถเป็นอาชีพให้กับตนเองได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำขนมใส่ไส้

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

| | |
|------------|-----------|
| จำนวน | ๖ ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี | ๑ ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๕ ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไส้ไส้

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|---|---|---|----------------|----------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| <p>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้ จำนวน ๓๐ นาที</p> | <p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้ได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น</p> | <p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง</p> <p>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด</p> <p>๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๓.๑ ร้านค้าขายขนมไส้ไส้ที่มีขายในท้องตลาด</p> <p>๓.๑.๑ ร้านค้าขายขนมไส้ไส้แบบรถเข็น</p> <p>๓.๑.๒ ร้านค้าขายขนมไส้ไส้แบบมีหน้าร้าน</p> <p>๓.๒ ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไส้ไส้ที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> | <p>๑. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๕. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๖. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาดและการลงทุน</p> <p>๗. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๘. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p> <p>๙. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๑๐. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> | <p>๓๐ นาที</p> | <p>-</p> |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|---|--|--|--------------|-----------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| <p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>จำนวน ๕ ชั่วโมง</p> | <p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไส้ไส้ได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ได้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมไส้ไส้ได้</p> <p>๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไส้ไส้ได้</p> <p>๖. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>๗. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมไส้ไส้</p> <p>๘. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไส้ไส้</p> | <p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒. การทำขนมไส้ไส้ สูตรโบราณและสูตรประยุกต์</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ สูตรโบราณ</p> <p>๒.๓ ขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ สูตรประยุกต์</p> <p>๒.๔ งบประมาณการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๓. บรรจุภัณฑ์ขนมไส้ไส้</p> <p>๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมไส้ไส้</p> <p>๓.๓ การบรรจุการทำขนมไส้ไส้</p> | <p>๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมไส้ไส้ของผู้เรียน</p> <p>๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมไส้ไส้</p> <p>๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๗. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</p> | - | ๕ ชั่วโมง |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|---|--|---|-----------------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| <p>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้ จำนวน ๓๐ นาที</p> | <p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมไส้ไส้แต่ละชนิดได้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของการทำขนมไส้ไส้ได้</p> <p>๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำขนมไส้ไส้ได้</p> <p>๖. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้</p> <p>๗. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ได้</p> | <p>๑. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>๑.๑ ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง</p> <p>๑.๒ หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>๒.การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>๑. การคิดราคาต้นทุน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไส้ไส้ - ค่าส่วนผสมการทำขนมไส้ไส้ - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค <p>๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>๓. การขายขนมไส้ไส้</p> <p>๔. การส่งเสริมการขาย</p> <p>๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย</p> <p>๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p> <p>๕. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>๖. การขายสินค้าออนไลน์</p> | <p>๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>๕. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๖. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>๗. วิทยากรอธิบายและสาธิตการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>๘. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๙. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๑๐. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ</p> | <p>๓๐</p> <p>นาที</p> | - |

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไส้/ไส้/ใบงาน
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
๒. ทักษะการปฏิบัติ
๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ
๕. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐