

หลักสูตรการทำขนมน้ำตาลโบราณ
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบล ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน การทำข้าวมันไก่จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้อีกทั้ง สามารถสร้างเป็นอาชีพหลักของครอบครัวสามารถเลี้ยงตัวเองและครอบครัว ขนมน้ำตาลโบราณยังสามารถสร้าง รายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

- เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
- เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
- เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
- เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม
- เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพขนมน้ำตาลโบราณ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบ อาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่ง เรียนรู้ การประกอบอาชีพ ขนม น้ำตาลโบราณ 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่าง การประกอบอาชีพขนมน้ำตาลโบราณ 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพขนม น้ำตาลโบราณได้ด้วย กระบวน การคิด	1. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพขนม น้ำตาลโบราณ 2. แหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพขนม น้ำตาลโบราณ 2.1 ร้านค้าขนม น้ำตาลโบราณ 2.2 ร้านขายของฝาก 3. ทิศทางการประกอบอาชีพขนม น้ำตาลโบราณ	1. อบรมให้ความรู้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้ การประกอบ อาชีพการทำขนม น้ำตาลโบราณ 2.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร อิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลใน ชุมชน 2.2 ศึกษาดูงานการทำขนม น้ำตาลโบราณในท้องตลาด วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์ข้อมูลในการประกอบอาชีพการทำขนม น้ำตาลโบราณ	30 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม น้ำตาลโบราณ	1. เพื่อให้ผู้เรียนเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมการทำขนม น้ำตาลโบราณ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนม น้ำตาลโบราณ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ การทำขนม น้ำตาลโบราณ 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการ ทำขนม น้ำตาลโบราณ	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม น้ำตาลโบราณ 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม น้ำตาลโบราณ 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่าย วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม น้ำตาลโบราณ 2. การทำขนม น้ำตาลโบราณ 2.1 ส่วนผสมของการ ทำขนม น้ำตาลโบราณ 2.2 ขั้นตอนการทำขนมตาลโบราณ 2.3 งบประมาณการ ทำขนม น้ำตาลโบราณ	1. ศึกษาเนื้อหาเรื่องการเตรียม วัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนม น้ำตาลโบราณ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการใช้ ในการทำขนม น้ำตาลโบราณ	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>6. เพื่อให้ผู้เรียนคิดราคาต้นทุนของการทำขนมน้ำตาลโบราณ แต่ละชนิด</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายการทำขนมน้ำตาลโบราณ</p>	<p>6. การคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมน้ำตาลโบราณ - ค่าส่วนผสมการทำขนมน้ำตาลโบราณ - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค - การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน <p>7. การขายการทำขนมน้ำตาลโบราณ</p>	<p>6.1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน</p> <p>6.2. วิทยากรอธิบายสาธิต การคิดราคา ต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>6.3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>7.1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย</p> <p>7.2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p>		
3.	<p>โครงการประกอบอาชีพการทำขนมน้ำตาลโบราณ</p>	<p>1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>2. บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>3. บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>4. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>5. อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบโครงการได้</p> <p>6. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบได้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>7. ตรวจสอบความเหมาะสม และสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>1. ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>3. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4. การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>5. การประเมินความเหมาะสมความสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>6. ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4</p>	<p>1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพและจัด กิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล เพื่อ สร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากใบความรู้ ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมถูกต้อง</p> <p>3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเขียนโครงการ</p> <p>4. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มี ความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>5. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4</p>	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมน้ำตาลโบราณ
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

โครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำขนมน้ำตาลโบราณ

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบล ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนการทำข้าวมันไก่จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้อีกทั้งสามารถสร้าง เป็นอาชีพหลักของครอบครัวสามารถเลี้ยงตัวเองและครอบครัว ขนมน้ำตาลโบราณยังสามารถสร้าง รายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำขนมน้ำตาลโบราณอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง
3. เพื่อพัฒนาทักษะการแกะแบบให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ
4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมน้ำตาลโบราณ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำขนมน้ำตาลโบราณอย่างถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะการแกะแบบให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ 4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม 	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ม.4 ตำบล กำแพงดิน อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร	20 มีนาคม 69	2,000

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัส งบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 5 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,000 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000 บาท

รวมทั้งสิ้น2,000.....บาท (สองพันบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
หลักสูตรการทำขนม น้ำตาลโบราณ	-	2,000	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ 1.นางสาวโสธญา สมบุญยอด

10. เครือข่าย 1.ปราชญ์ชาวบ้าน

2.ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง 1.โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

2.โครงการการพัฒนาพัฒนาชุมชน

3.โครงการการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์ (Out come) ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการเตรียม วัตถุดิบ การย่างปลาหมึก และการทำน้ำจิ้มสูตรรสเด็ดได้อย่างถูกวิธี

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำปลาหมึกย่างและน้ำจิ้มได้เองโดยไม่ต้องมีผู้สอน

กำกับ

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1.แบบประเมินความพึงพอใจ

2.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

กำหนดการ
หลักสูตรการทำขนมน้ำตาลโบราณ
วันที่ 20 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569
ณ ม.4 ตำบลกำแพงดิน อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร

วันที่ 20 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

- | | |
|---------------|--|
| 08.30 - 09.00 | - ลงทะเบียน |
| 09.00 - 09.30 | - ครูกล่าว/ต้อนรับผู้เข้าร่วมฝึกอาชีพ/แนะนำวิทยากร |
| 09.30 - 10.00 | - วิทยากรให้ความรู้การทำขนมน้ำตาลโบราณ |
| 10.00 - 12.00 | - วิทยากรให้ผู้ฝึก ฝึกปฏิบัติ |
| 12.00 - 13.00 | - รับประทานอาหาร/ผู้ฝึกนำมาเอง |
| 14.00 - 15.30 | - วิทยากรให้ผู้ฝึก ฝึกปฏิบัติ |
| 15.30 - 16.00 | - ทดสอบความรู้ความเข้าใจ/ประเมินความพึงพอใจ |

หมายเหตุ : 1. กำหนดการนี้อาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม