

หลักสูตรวิชาการทำขนมต้ม จำนวน 6 ชั่วโมง

ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทับคล้อ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เราเท่าทันเพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” โดยได้กำหนดภารกิจจะพัฒนายกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สำนักงาน กศน.จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

สกร.ระดับอำเภอทับคล้อ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม ในฐานะที่เป็นหน่วยงานสนับสนุนด้านการจัดการศึกษาให้กับกลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง จึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ขึ้น โดยเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพการทำขนมต้ม และมีงานทำอย่างมั่นคง

ดังนั้นหลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ที่สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ได้พัฒนาขึ้น มีโครงสร้างหลักสูตรประกอบไปด้วย (1) ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม (2) ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม (3) การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม (4) โครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม โดยเน้นให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติจริง และประเมินผลตามสภาพจริง จึงทำให้ผู้เรียนเกิดทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม และมีอาชีพอย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำขนมต้ม เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล
2. เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายนำศักยภาพ 5 ด้านของพื้นที่ประกอบด้วย ทรัพยากรธรรมชาติ สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และทรัพยากรมนุษย์ มาใช้ประกอบการตัดสินใจประกอบอาชีพ
5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีศักยภาพในการประกอบอาชีพและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังนี้

1. ให้มีความสามารถในการประกอบสัมมาอาชีพ ให้สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและตามทันความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง
2. ให้มีความรู้ทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาชีพที่สร้างรายได้ให้เกิดความมั่นคง
3. ให้มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. **ช่องทางการประกอบอาชีพ** จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ
 - 1.3 ภูมิปัญญา
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ
2. **ทักษะอาชีพ** จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 2.1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ
 - 2.1.1 เตรียมคน
ความรู้ในเรื่องของประโยชน์ของการทำขนมต้ม วิธีการเลือกแม่แบบ สำหรับทำการทำขนมต้ม
 - 2.1.2 เตรียมสถานที่
 - 1) ขนาดของพื้นที่ ความสะอาดของพื้นที่สำหรับเตรียมการผลิต
 - 2) เตรียมพื้นที่สำหรับจัดเก็บผลิตภัณฑ์
 - 2.1.3 เตรียมวัสดุอุปกรณ์
 - 1) วัสดุสำหรับผลิตการทำขนมต้ม
 - 2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูป
 - 2.2.1 คัดเลือกแม่แบบสำหรับผลิตการทำขนมต้ม

- 1) - การคัดเลือกแม่แบบต่างๆขนาดพอเหมาะสำหรับการทำขนมต้ม
 - ทำความสะอาดแม่แบบ
 - บรรจุใส่ภาชนะ

3. การบริหารจัดการอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1 ทู่น
 - 3.1.1 การหาแหล่งทุน
 - 3.1.2 การระดมทุน
- 3.2 การบริหารจัดการ
 - 3.2.1 อุตสาหกรรมในครอบครัว
 - ความหมายและความสำคัญ
 - 3.2.2 วิสาหกิจชุมชน
 - 1) ความหมายและความสำคัญ
 - 2) ความแตกต่างของอุตสาหกรรมในครอบครัวกับวิสาหกิจชุมชน
 - 3.2.3 การวางแผนการผลิต
 - 1) การเตรียมวัตถุดิบ
 - 2) การสำรวจความต้องการของตลาด
 - 3) ฤดูของผลผลิต
 - 3.2.4 การจัดทำบัญชี
 - 1) บัญชีรายรับรายจ่าย
 - 2) บัญชีต้นทุน
 - 3) บัญชีกำไรขาดทุน
- 3.3 การตลาด
 - 1) ลูกค้า
 - 2) การขนส่ง
 - 3) การคิดต้นทุน การตั้งราคา
- 3.4 การประชาสัมพันธ์

4. โครงการอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง

- 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
- 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ
- 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้โดยวิธีการบรรยาย
2. การเรียนรู้ด้วยตนเองจากการศึกษาเอกสาร
3. การฝึกปฏิบัติ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- วิทยากรให้ความรู้โดยวิธีการบรรยาย
- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม	1. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม 2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 3. สำรวจทรัพยากรการทำขนมต้ม ในชุมชนได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม 1.2 แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม 1.3 การสำรวจทรัพยากรในการทำขนมต้ม ในชุมชน 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลเอกสาร ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำขนมต้ม เพื่อเป็นข้อมูลในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.2 สำรวจทรัพยากรที่ใช้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่ม และ สรุปลองค์ความรู้ 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปราย ทิศทางความก้าวหน้า และพัฒนาอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม แบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนทำขนมต้ม ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	1	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม	1. อธิบายเกี่ยวกับขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้ 2. อธิบายขั้นการผลิตได้	2.1 เตรียมสถานที่ 2.2 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และ เครื่องมือ 2.3 คัดเลือกแม่แบบ 2.4 ออกแบบ รูปร่าง	2.1 ศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับ ประเภทคุณสมบัติและ การทำขนมต้ม 2.2 วิทยากร/ภูมิ ปัญญาให้ความรู้ ภาคทฤษฎี 2.3 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ภาชนะที่ใส่ 2.4 ปฏิบัติการการทำขนมต้ม แบบต่างๆ 2.5 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ และนำเสนอผลการเรียนรู้ 2.6 วิทยากร/ภูมิ ปัญญา ตรวจสอบ ผลงาน ให้ ข้อเสนอแนะ 2.7 สรุปลงความรู้ เพื่อการพัฒนาต่อเนือง	-	2

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการการค้า การทำขนมต้ม	<p>1. บริหารจัดการในการทำขนมต้ม</p> <p>2. บริหารจัดการตลาดในการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม</p> <p>3. อธิบายการจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการค้าขนมต้ม แข่งขันในตลาดผู้ผลิตได้</p> <p>4. บันทึกข้อมูล ต้นทุน - กำไรได้</p> <p>5. ประกอบอาชีพการค้าขนมต้ม ด้วยความซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อชุมชน และสังคม</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการ</p> <p>- ควบคุมคุณภาพ</p> <p>- การลดต้นทุน</p> <p>3.2 การจัดการตลาด</p> <p>- การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>- การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>- คู่แข่งขัน</p> <p>- กฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>- ค่าใช้จ่าย</p> <p>- ผลกำไร</p> <p>3.4 คุณธรรม จริยธรรม สำหรับผู้ประกอบการ</p> <p>ทำขนมต้ม</p>	<p>3.1 ศึกษาดูงานสถานประกอบการทางการประกอบอาชีพการค้าขนมต้ม ศึกษาประเด็นการควบคุมคุณภาพการผลิต</p> <p>3.2 วิทยากร/ภูมิปัญญาให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการการค้า การทำขนมต้ม</p> <p>3.3 ฝึกปฏิบัติจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า แผนการกระจายสินค้า และ การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.4 ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ความต้องการของผู้ใช้ การจดบันทึกต้นทุนกำไร และศึกษาสภาวะการแข่งขันในตลาด</p> <p>3.5 นำเสนอผลการฝึกปฏิบัติ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่ม</p> <p>3.6 วิทยากร/ภูมิปัญญาให้คำแนะนำ เสนอแนะ</p> <p>3.7 สรุปลองค์ความรู้ เรื่องช่องทางทางการประกอบอาชีพ ทักษะการประกอบอาชีพ</p>	-	2

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			และการบริหารจัดการอาชีพการทำขนมต้ม		
4. โครงการการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	<p>1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>5. อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>6. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>7. ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</p> <p>4.4 การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</p> <p>4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	-	1

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		