

## ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปางศิลาทอง

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้อง กับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกันประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลง ในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้นโดยเฉพาะด้าน การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและ ครอบครัวยังมีสิ่งทีถือว่าจำเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือหามา ทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรม ประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอม หวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึง ปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพและมรรคคุณธรรม จริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่น ด้านเวลาเรียน การจัดการเรียนรู้โดยเน้นบูรณาการเนื้อหาให้ สอดคล้องกับวิถีชีวิต ความแตกต่างของบุคคลและชุมชน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

#### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

## กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.3 บอกการตัดสินใจในการเลือกอาชีพได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.3 ความต้องการของตลาด 1.3 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 1.3.1 ความพร้อม 1.3.2 ความต้องการของตลาด 1.3.3 ความรู้ทักษะแลเทคนิคต่าง ๆ 1.3.4 เงินทุน	1. วิทยากรบรรยายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพความเป็นไปได้ การประกอบอาชีพการทำขนมไทย และการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพในชุมชนจากข้อมูล	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				4. ผู้เรียนตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพ		
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	<p>1. บอกวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมไทย</p> <p>2. สามารถเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมไทย</p> <p>3. สามารถทำขนมไทยเมนูต่างๆ ดังนี้</p> <p>-ขนมไทยที่แปรรูปจากกล้วย</p> <p>-ขนมไทยที่ใช้กระทิเป็นส่วนประกอบ</p>	<p>1. ความรู้เกี่ยวกับการนำวัตถุดิบที่มีในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการทำขนมไทยเพื่อลดต้นทุน</p> <p>2. ให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการเลือกวัตถุดิบในการทำขนมไทย</p> <p>3. การทำขนมไทยเมนูต่างๆ</p> <p>4. สรุปลขั้นตอนและเทคนิคการทำได้ครบทุกขั้นตอน</p> <p>5. ขั้นตอนการทำและเทคนิคในการทำ</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำขนมไทยและผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวข้อง</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึกวิทยากรบรรยาย</p> <p>4. วิทยากรประเมินผลงานวิทยากรบรรยายและสาธิตการออกแบบและบรรจุภัณฑ์</p> <p>5. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปลขั้นตอนการ</p>	30 นาที	6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. สามารถบอกวิธีการบริหารการผลิตได้	<p>1.การบริหารการผลิต</p> <p>1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต</p> <p>1.2 การลดต้นทุนการผลิต</p> <p>1.3 การวางแผนการผลิต</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการบริหารการผลิต ได้แก่ การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต การลดต้นทุนการผลิต และการวางแผนการผลิต</p> <p>2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารการผลิต</p> <p>3. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการบริหารการผลิต จากสถานประกอบการ</p> <p>4. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก</p>	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>2. สามารถบอกวิธีการจัดการตลาดได้</p> <p>3. สามารถอธิบายการจัดการความเสี่ยงได้</p>	<p>2. การจัดการตลาด</p> <p>2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>2.2 การประชาสัมพันธ์</p> <p>2.3 การวางแผนการตลาด</p> <p>3. การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพ</p> <p>1) ค่าใช้จ่ายในการผลิต</p> <p>2) ผลกำไรจากการผลิต</p> <p>3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยง</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการจัดการตลาดได้แก่การทำฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์และการวางแผนการตลาด</p> <p>2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาด</p> <p>3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก</p> <p>1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยงได้แก่การวิเคราะห์ศักยภาพและการแก้ปัญหาความเสี่ยง</p> <p>2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก</p>		
4	<p>โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</p>	<p>1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>3.1 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>3.2 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีของ</p>	<p>1. ความสำคัญของโครงการ</p> <p>2. ประโยชน์ของโครงการ</p> <p>3. องค์ประกอบของโครงการ</p>	<p>1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง</p>	30 นาที	1 ช.ม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		องค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 4. เขียนโครงการในแต่ ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและ ถูกต้องได้ 5. ตรวจสอบความ เหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ อาชีพได้	4. การเขียนโครงการ  5. การประเมินความ เหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการ	ตัวอย่างการเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการ อภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4. กำหนดให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพ 5. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง โครงการอาชีพ ให้มีความ เหมาะสมและถูกต้อง 6. กำหนดให้ผู้เรียนเขียน โครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการ สนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ใน การดำเนินการประกอบ อาชีพต่อไป		

### สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
5. วัสดุในการฝึกอบรม

## การวัดและประเมินผล

### กรอบการประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะกาปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิปัตร์
3. วุฒิปัตร์การศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น