

หลักสูตร การทำขนมไทย
จำนวน 10 ชั่วโมง
ศูนย์การเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด ที่จะพัฒนาศักยภาพอาชีพใหม่ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการศึกษาและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่า เป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้รับบริการในพื้นที่ ซึ่งมีกระแสความนิยมอาหารหวาน จึงจัดทำหลักสูตรระยะสั้นวิชาการทำขนมไทยขึ้น โดยใช้วัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นและเป็นส่วนหนึ่งในการประกอบหลักในการทำ และสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจ ประกอบธุรกิจอิสระ ซึ่งผู้ที่สนใจสามารถศึกษาหาความรู้และฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ สามารถนำไป ประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี จึงเห็นสมควรให้มีการอบรมให้ความรู้แก่ประชาชนในการทำขนมไทย

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
- 2.เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรพาณิชยกรรมและบริการ วิชาการทำขนมไทย

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังนี้

- 1.เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
- 2.เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักจากการเรียนรู้หลักสูตรพาณิชยกรรมและบริการ วิชาการทำขนมไทย

กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน 3 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 7 ชั่วโมง
	จำนวน 10 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

- 1.หลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
- 2.หลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักจากการเรียนรู้หลักสูตรพาณิชยกรรมและบริการ วิชาการทำขนมไทย

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่าง รวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพ พื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมงและความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

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 ความรู้ทักษะแลเทคนิค ต่าง ๆ 1.3.4 เงินทุน	1. วิทยากรบรรยายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพ ความเป็นไปได้ การประกอบอาชีพการทำขนมไทย และการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพในชุมชนจากข้อมูล 4. ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ	30 นาที	30 นาที

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

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

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		องค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 4. เขียนโครงการในแต่ ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและ ถูกต้องได้ 5. ตรวจสอบความ เหมาะสมและสอด คล้องของโครงการ อาชีพได้	4. การเขียนโครงการ 5. การประเมินความ เหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการ	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		