

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรอาชีพ การทำอาหารคาวหวาน จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน และประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่ง ที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

“อาหารคาวหวาน” หรือ “อาหารขนม” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นอาหารคาวหวานที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต แต่ในปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมของห้างร้าน ซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสืบสานและอนุรักษ์ไว้ อีกทั้ง การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารคาวหวาน ยังเป็นอาชีพที่อิสระและเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพ ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ เพื่อเลี้ยงตัวเองและครอบครัวอีกด้วย

จากข้อมูลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำอาหารคาวหวาน เพื่อให้ประชาชนได้นำไปใช้ในชีวิิตประจำวัน เป็นช่องทางอาชีพที่ตีเหมาะสมกับประชาชนที่ต้องการพัฒนาอาชีพหรือหาอาชีพเสริม พร้อมทั้งสร้างรายได้ให้กับตนเองและจุนเจือครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพหรือต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน	๓๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑๐	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๒๕	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหารคาวหวาน	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารคาวหวานได้ - การทำแกงเลียงกุ้งสด - การทำแกงบอน - การทำน้ำพริก (สำหรับทานกับขนมจีน) - การทำแกงมัสมั่นหมู - การทำขนมตะโก้ - การทำขนมเปียกปูน - การทำขนมชั้น	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารคาวหวาน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารคาวหวาน ๑. การวิเคราะห์ตนเอง ๒. การวิเคราะห์ตลาด ๓. การลงทุน/แหล่งเงินทุน ๑.๓ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำอาหารคาวหวาน	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. วิทยากรให้ความรู้และร่วมสนทนากับผู้เรียนเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลและความคิดเห็น เรื่อง การทำอาหารคาวหวาน ดังนี้ - การทำแกงเลียงกุ้งสด - การทำแกงบอน - การทำน้ำพริก (สำหรับทานกับขนมจีน) - การทำแกงมัสมั่นหมู - การทำขนมตะโก้ - การทำขนมเปียกปูน - การทำขนมชั้น ๓. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๕. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับ	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

				ตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพในพื้นที่ ๖. ผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้		
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารคาวหวาน	๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุและอุปกรณ์การทำอาหารคาวหวาน ได้อย่างมีคุณภาพ ๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบในการทำอาหารคาวหวาน ได้ ๒.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวิธีและขั้นตอนการทำอาหารคาวหวาน ได้ ๒.๔ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการทำอาหารคาวหวาน ได้ ๒.๕ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำอาหารคาวหวาน ได้ ๒.๖ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ของการทำอาหารคาวหวาน ได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารคาวหวาน ๑.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำอาหารคาวหวาน ดังนี้ - วัสดุอุปกรณ์การทำแกงเลียงกุ้งสด - วัสดุอุปกรณ์การทำแกงบอน - วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริก (สำหรับทานกับขนมจีน) - วัสดุอุปกรณ์การทำแกงมัสมั่นหมู - วัสดุอุปกรณ์การทำขนมตะโก้ - วัสดุอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูน - วัสดุอุปกรณ์การทำขนมชั้น ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุการทำอาหารคาวหวาน ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารคาวหวาน ๑.๔ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำอาหารคาวหวาน ๒. วิธีทำและขั้นตอนการทำอาหารคาวหวาน ดังนี้	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำอาหารคาวหวาน ๒. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับอุปกรณ์ในการทำอาหารคาวหวาน ๓. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาวิธีการเตรียมและวัตถุดิบ พร้อมทั้งสาธิตเกี่ยวกับการใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำอาหารคาวหวาน และฝึกปฏิบัติ - การทำแกงเลียงกุ้งสด - การทำแกงบอน - การทำน้ำพริก (สำหรับทานกับขนมจีน) - การทำแกงมัสมั่นหมู - การทำขนมตะโก้ - การทำขนมเปียกปูน - การทำขนมชั้น ๔. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวิธีและขั้นตอนในการทำอาหารคาวหวาน - การทำแกงเลียงกุ้งสด - การทำแกงบอน - การทำน้ำพริก (สำหรับทานกับขนมจีน) - การทำแกงมัสมั่นหมู - การทำขนมตะโก้ - การทำขนมเปียกปูน - การทำขนมชั้น ๕. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำอาหารคาวหวาน - การทำแกงเลียงกุ้งสด	๘ ชั่วโมง	๒๑ ชั่วโมง

			๒.๑ การคำนวณอัตราส่วนผสมของการทำอาหารคาวหวาน ๒.๒ ขั้นตอนการทำอาหารคาวหวาน - การทำแกงเลียง - กุ้งสด - การทำแกงบอน - การทำน้ำพริก (สำหรับทานกับขนมจีน) - การทำแกงมัสมั่นหมู - การทำขนมตะโก้ - การทำขนมเปียกปูน - การทำขนมชั้น ๒.๓ งบประมาณการทำอาหารคาวหวาน ๓. การบรรจุภัณฑ์ของการทำอาหารคาวหวาน ๔. ขั้นตอนการเก็บรักษา ๔.๑ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ๔.๒ การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์การทำอาหารคาวหวาน ๔.๓ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์การทำอาหารคาวหวานเพื่อจำหน่าย	- การทำแกงบอน - การทำน้ำพริก (สำหรับทานกับขนมจีน) - การทำแกงมัสมั่นหมู - การทำขนมตะโก้ - การทำขนมเปียกปูน - การทำขนมชั้น ๖. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายการบรรจุภัณฑ์ของการทำอาหารคาวหวาน และฝึกปฏิบัติ ๗. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การทำอาหารคาวหวาน ๘. ผู้เรียนสรุปความรู้ เรื่อง การทำอาหารคาวหวาน ๙. วิทยากรประเมินผล การทำอาหารคาวหวานของผู้เรียน		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การขาย การทำอาหารคาวหวาน	๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ ๓.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาด และสวยงามได้ ๓.๓ เพื่อให้ผู้เรียน	๑. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๑.๑ การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ การทำอาหารคาวหวาน - ค่าส่วนผสมการทำอาหารคาวหวาน - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้ เรื่อง การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๔. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษา	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

		สามารถคิดราคาต้นทุนของการขายอาหารคาวหวานได้ ๓.๔ เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายการทำอาหารคาวหวานได้ ๓.๕ เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายการทำอาหารคาวหวานได้	๑.๒ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. ช่องทางการตลาดและการขายการทำอาหารคาวหวาน ๓. การส่งเสริมการขาย ๓.๑ ความหมายการส่งเสริมการขาย ๓.๒ กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การขายการทำอาหารคาวหวาน ๕. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ช่องทางการตลาด และการส่งเสริมการขายการทำอาหารคาวหวาน ๖. วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น และร่วมกันสรุปองค์ความรู้ในแต่ละประเด็นที่วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษา		
--	--	---	--	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและการฝึกปฏิบัติจริง
๒. สื่อ QR CODE เรื่อง การทำอาหารคาวหวาน (การทำแกงเลียงกุ้งสด,การทำแกงบอน,การทำน้ำพริก (สำหรับทานกับขนมจีน),การทำแกงมัสมั่นหมู,การทำขนมตะโก้,การทำขนมเปียกปูน,การทำขนมชั้น)
๓. สื่อบุคคล ผู้รู้ / ภูมิปัญญาที่ชำนาญการ
๔. วัตถุดิบ / อุปกรณ์ในการฝึกอาชีพ ที่มีการใช้ในการฝึกอบรมจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตรงตามหลักการของหลักสูตร