

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบุรี



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงานสร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชน โดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย ผู้พลัด ผู้ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้ หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่ วิสาหกิจชุมชน เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการ พัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและ ตลาดแรงงาน เพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

จากความสำคัญข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบุรี ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดกิจกรรมตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมดอกจอกขึ้น เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้ประชาชนในพื้นที่ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ สร้างงานสร้างอาชีพ สร้างรายได้ของตนเอง ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับ ความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ วิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
5. สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมดอกจอก - เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพได้	- ความสำคัญในการทำขนมดอกจอก - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธีทำ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ - สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุป ความรู้	1 ชั่วโมง	30 นาที
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมดอกจอกได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมดอกจอกได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก - การเลือกซื้อวัสดุที่ใช้ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก - การฝึกปฏิบัติการทำขนมดอกจอก - การบรรจุภัณฑ์ขนมดอกจอก	- วิทยากรบรรยาย และให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก - วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมดอกจอก - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมดอกจอก	30 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ช่องทาง การ จำหน่าย สินค้า	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความ เข้าใจเกี่ยวกับช่อง ทางการ จำหน่ายสินค้า	1.ความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า 2.จำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทาง ออนไลน์ เช่น facebook, line	1.วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เรื่องช่องทาง การจำหน่ายสินค้า 2.วิทยากรบรรยาย และสาธิตการ จำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ 3.ผู้เรียน เรียนรู้และ ปฏิบัติพร้อมกับ วิทยากร	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องการทำขนมดอกจอก ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
https://www.youtube.com/watch?v=STzS_uvbaX4
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง แบบ กศน.ตน.7 (1)
3. การประเมินจากคุณภาพของผลงาน/ผลสำเร็จของการทำขนมดอกจอก
4. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ กศน.ตน.10

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึก
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร (แบบ กศ.ตน.7 (2)) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60