

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรอาชีพการทำขนมถ้วย จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี ๒๕๖๘ แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน จึงร่วมจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตรการทำขนมถ้วย จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมถ้วยได้
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายทั้งหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้
๕. สามารถเป็นอาชีพให้กับตนเองได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำขนมถ้วย

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๖	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๕	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมถ้วย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย จำนวน ๓๐ นาที	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย ๔. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย ๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย ๓.๑ ร้านค้าขายขนมถ้วยที่มีขายในท้องตลาด ๓.๑.๑ ร้านค้าขายขนมถ้วยแบบรถเข็น ๓.๑.๒ ร้านค้าขายขนมถ้วยแบบมีหน้าร้าน ๓.๒ ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมถ้วยที่ประสบความสำเร็จ ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย	๑. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๒. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย ๕. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๖. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาดและการลงทุน ๗. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย ๘. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้ ๙. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย ๑๐. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการ ทำขนมถ้วย จำนวน ๕ ชั่วโมง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำขนมถ้วยได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอนการทำขนมถ้วยได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนม ถ้วยได้ ๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ งบประมาณในการทำขนมถ้วยได้ ๖. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของ บรรจุภัณฑ์ได้ ๗. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์การทำขนมถ้วย ๘. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนม ถ้วย	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมถ้วย ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมถ้วย ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ ๒. การทำขนมถ้วย สูตรโบราณ และ สูตรประยุกต์ ๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนม ถ้วย ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมถ้วย สูตรโบราณ ๒.๓ ขั้นตอนการทำขนมถ้วย สูตรประยุกต์ ๒.๔ งบประมาณการทำขนม ถ้วย ๓. บรรจุภัณฑ์ขนมถ้วย ๓.๑ ความหมายของบรรจุ ภัณฑ์ ๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การ ทำขนมถ้วย ๓.๓ การบรรจุการทำขนมถ้วย	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมถ้วย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมถ้วย ๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมถ้วย ของผู้เรียน ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์การทำขนมถ้วย ๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมถ้วย ๗. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	-	๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย จำนวน ๑ ชั่วโมง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมถ้วยแต่ละชนิดได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของการทำขนมถ้วยได้ ๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำขนมถ้วยได้ ๖. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้ ๗. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ได้	๑. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน ๑.๑ ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง ๑.๒ หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง ๒.การจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมถ้วย - ค่าส่วนผสมการทำขนมถ้วย - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. การขายขนมถ้วย ๔. การส่งเสริมการขาย ๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย ๕. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย ๖. การขายสินค้าออนไลน์	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๕. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๖. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย ๗. วิทยากรอธิบายและสาธิตการขายสินค้าออนไลน์ ๘. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๙. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๑๐. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมถ้วย/ใบงาน
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
๒. ทักษะการปฏิบัติ
๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ
๕. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐