

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตร การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น จำนวน 6 ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติของการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น
2. อุปกรณ์การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น
3. วิธีการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น จำนวน 20 นาที

1. การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
2. การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
3. ช่องทางการตลาด
4. การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
5. คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

เรื่องที่ 4 โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
2. องค์ประกอบของโครงการ
3. ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า

4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น ได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น ได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น	1 บอกประวัติของการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น ได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น ได้ 3 บอกการการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น ได้ 4 บอกวิธีการและขั้นตอนการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น	1. ประวัติของการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ วัตถุดิบการทำขนมถ้วย ส่วนผสมตัวขนม (ชั้นล่าง): • แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย • แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ • น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย • หัวกะทิ ½ ถ้วย • น้ำเปล่า ½ ถ้วย	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น และฝึกปฏิบัติการทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo /	30 นาที	4.30 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ส่วนผสมหน้ากะทิ (ชั้นบน): • แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ • หัวกะทิ ½ ถ้วย • เกลือป่น ¼ ช้อนชา วัตถุดิบการทำขนมชั้น • แป้งมัน 2 ถ้วย • แป้งท้าวยายหม่อม ½ ถ้วย • แป้งข้าวเจ้า ¼ ถ้วย • น้ำตาลทราย 2 ถ้วย • หัวกะทิ 3 ถ้วย • น้ำใบเตย หรือสีผสมอาหารต่าง ๆ • กลิ่นมะลิ หรือกลิ่นวานิลลา 3.ขั้นตอนและวิธีทำวิธี ขั้นตอนการทำการทำขนมถ้วย 1. เตรียมถ้วยตะไล • ล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง แล้ววางในลังถึง 2. ทำส่วนตัวขนม (ชั้นล่าง) • ผสมแป้งข้าวเจ้า + แป้งมัน + น้ำเปล่า คนให้เข้ากัน • เติมน้ำตาลปีบลงไป คนจนน้ำตาลละลาย • เติมหัวกะทิ คนจนเข้ากันดี	brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. ทำส่วนหน้ากะทิ (ชั้นบน) ● ผสมแป้งข้าวเจ้า + หัวกะทิ + เกลือ คนให้เข้ากันดี 4. นึ่งตัวขนม ● ต้มน้ำในลังถึงให้เดือดแรง ใส่ถ้วย ตะไคร้หนึ่งให้ร้อนจัดก่อน 5 นาที ● เทส่วนผสมตัวขนมลงไปประมาณ $\frac{3}{4}$ ของถ้วย ● นึ่ง 5-7 นาที จนสุก 5. นึ่งหน้ากะทิ ● เทหน้ากะทิลงไปบนตัวขนมที่สุก แล้วจนเต็มถ้วย ● นึ่งต่ออีก 5-7 นาทีจนหน้ากะทิสุก และขึ้นเงา 6. พักให้เย็นก่อนนำออกจากถ้วย ขั้นตอนการทำการทำขนมชั้น 1. ผสมแป้ง ● ร่อนแป้งมัน แป้งข้าว และแป้งข้าวเจ้าเข้าด้วยกัน ● เติมน้ำตาล และกะทิลงไป ค่อย ๆ คนให้ละลายเข้ากันดี ไม่ให้เป็นเม็ด			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. แบ่งสี - แบ่งส่วนผสมเป็นถ้วย ๆ แล้วเติมสีที่ต้องการ เช่น เขียว (ใบเตย), ชมพู, ขาว เป็นต้น 3. เติริมพิมพ์และนึ่ง - ทาน้ำมันบาง ๆ ในพิมพ์ หรือใช้พิมพ์ซิลิโคน - ตั้งลังถึงจนน้ำเดือด 4. หยอดแบ่งเป็นชั้น ๆ - เทแบ่งชั้นแรกลงพิมพ์ประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ - นึ่งประมาณ 5 นาที (จนเซตตัว) - เทแบ่งชั้นถัดไปสลับสี และนึ่งอีก 5 นาที ทำซ้ำจนหมดชั้น (6-9 ชั้น) 5. นึ่งชั้นสุดท้ายให้นานขึ้นเล็กน้อย (10-15 นาที) 6. พักให้เย็น แล้วตัดเป็นชิ้น 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย และ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและ	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทาง	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำงานขั้น	ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่าง การโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	ในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมถ้วย และการทำขนมชั้น	4.1 บอกความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของ โครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของ โครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	