

หลักสูตร การทำขนมปั้นขลิบ
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงาน ว่างงาน ไม่มีงานทำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบอาชีพอย่างหลากหลายเช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่ทำง่ายต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น สาเหตุให้ขนมเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จึงควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำขนมปั้นขลิบเพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งยังเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที
 1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนม ขนมปั้นขลิบ
 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย

2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง
 1. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมปั้นขลิบ
 2. ขั้นตอนการทำขนมปั้นขลิบ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที
 1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 4. การขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำขนมปั้นขลิบ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมปั้นขลิบได้

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมปั้นขลิบ จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที -อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมปั้นขลิบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปั้นขลิบ 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จัก วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมปั้นขลิบ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพทำขนมปั้นขลิบ 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ ได้	วิทยาการบรรยายให้ความรู้ 1. ความสำคัญและ ประโยชน์การเรียนรู้การทำขนมปั้นขลิบ 2. วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพได้	30 นาที	
2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง -การเตรียม วัตถุดิบ	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมปั้นขลิบ 2. สามารถกำหนดรูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำขนมปั้นขลิบ	1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมปั้นขลิบ 2. ขั้นตอนการทำขนมปั้นขลิบ	2.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและ อธิบายเพิ่มเติม 2.2 วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมปั้นขลิบ 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมปั้นขลิบ ตามที่กำหนด วิทยากร สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผล การปฏิบัติ 2.4 วิทยากรบรรยาย เรื่อง วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปั้นขลิบ ผู้เรียน สังเกตสอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และทำกิจกรรม ตามที่กำหนด ผู้สอน สังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผลการปฏิบัติ 2.5 วิทยากรให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม 2.6 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมปั้นขลิบ		4 ชม.

3. การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพธุรกิจ ขนมไทย จำนวน 30 นาที - ทาเลที่ตั้งร้าน	- สามารถสรุปขั้นตอน และ เทคนิคการ ทำงาน - เพื่อประเมินความพึง พอใจในการ จัดการเรียน การสอน	- การสรุปขั้นตอน และ เทคนิคการ ทำงานได้ครบทุก ขั้นตอน	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบ ในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่ม มูลค่าจากการทำ ขนมปั้นขลิบวิทยากร อธิบายเพิ่มเติม 3.2 ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องการเพิ่ม มูลค่าการทำขนมปั้นขลิบ ช่องทางการจัด จำหน่ายหรือรับงานวิธีการ ส่งเสริมการจ หน่าย หรือเพิ่มปริมาณการสั่งการทำขนมปั้น ขลิบวิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ ข้อเสนอแนะ	30 นาที	
--	---	---	---	------------	--