

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

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

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยน เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

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

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	15 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน 1.1 การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำขนมดอกดิน 1. ล้างดอกดินให้สะอาด และปั่นกับกะทิเล็กน้อยจะละเอียด 2. ผสมกะทิ น้ำตาลปีบ เกลือ แป้งข้าวเหนียว ละลายให้เข้ากัน และใส่ดอกดิน คนให้เข้ากัน 3. ตั้งลังถึงบนไฟแรงวางกระทงลงในลังถึง รอน้ำเดือด หยดส่วนผสมลงในกระทงจนเกือบเต็ม ใช้เวลาการนึ่ง 15 นาที 4. หยอดกะทินึ่งต่ออีก 5 นาที จนสุกพร้อมเสิร์ฟ	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	15 นาที	5 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 1.1 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำขนมไทย 1.2 การคิดคำนวณต้นทุนการทำขนมไทย	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	15 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			1.3 การวางแผนการผลิต 2. การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพอาชีพการทำขนมไทย 2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การกระจายผลผลิต 2.3 การวางแผนการตลาด 3. การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายการทำขนมไทย - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย 3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย			
4	โครงการประกอบอาชีพ	4. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	1. ความหมายของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 3. การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 4. การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย เพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	15 นาที	

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทย
- แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ