

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมชั้นและวันกะทิ) จำนวน ๙ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตงเจริญ



กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นต้องอย่างยั้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนมไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

**หลักสูตรของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

## จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชนสังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และเป็นแนวทางการพัฒนาอาชีพเสริมของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง

- |               |   |         |
|---------------|---|---------|
| ๑. ภาคทฤษฎี   | ๒ | ชั่วโมง |
| ๒. ภาคปฏิบัติ | ๗ | ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตร

### เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ

๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
- ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า

### เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ

๗ ชั่วโมง

- ความเป็นมาของการทำขนมไทย
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อัตถุดิบ
- ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย
- ขั้นตอนการทำขนมไทย
- ขั้นตอนการทำโลโก้/บรรจุภัณฑ์

### เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๑ ชั่วโมง

- การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
- เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)

| ที่ | เรื่อง                    | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                            | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                          | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                           |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑.  | ช่องทางการ<br>ประกอบอาชีพ | ๑.๑ บอกความสำคัญใน<br>การประกอบอาชีพการทำ<br>ขนมไทย(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)<br><br>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ใน<br>การประกอบอาชีพการทำ<br>ขนมไทย(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)<br><br>๑.๓ บอกทิศทางการ<br>พัฒนาการประกอบอาชีพ<br>การทำขนมไทย(ขนมชั้นและ<br>วุ้นกะทิ) | ๑.๑ ความสำคัญในการ<br>ประกอบอาชีพการทำขนม<br>ไทย(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)<br><br>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการ<br>ประกอบอาชีพการทำขนม<br>ไทย(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)<br><br>๑.๓ ทิศทางพัฒนาการ<br>ประกอบอาชีพการทำขนม<br>ไทย(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ) | ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ<br>อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อ<br>ของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ<br>ใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ<br>เป็นไปได้ในชุมชน<br><br>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก<br>ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล<br>ต่างๆ<br><br>๑.๓ กำหนดทิศทางการพัฒนาการ<br>ประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิด<br>เป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบท<br>ชุมชน | ๑ ชั่วโมง    | -         |
| ๒.  | ทักษะการประกอบ<br>อาชีพ   | ๒.๑ บอกความเป็นมาของ<br>การทำขนมไทย<br><br>๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ<br>การเลือกซื้อ เลือกใช้<br>วัสดุอุปกรณ์                                                                                                                                   | ๒.๑ ความเป็นมาของการ<br>ทำขนมไทย<br><br>๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ<br>การเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุ<br>อุปกรณ์                                                                                                                      | ๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ<br>ความเป็นมาของการทำขนมไทย<br><br>๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการ<br>เลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์                                                                                                                                                                                                             |              | ๗ ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                          | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                    | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                 |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๒.  | ทักษะการประกอบอาชีพ             | <p>๒.๓ ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)</p> <p>๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)</p> <p>๒.๕ บอกขั้นตอนการทำโลโก้/บรรจุภัณฑ์ ได้</p>                                                   | <p>๒.๓ ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์ การทำขนมไทย (ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)</p> <p>๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)</p> <p>๒.๕ ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์/โลโก้</p>                                      | <p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์ การทำขนมไทย(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)</p> <p>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการทำขนมไทย และ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย จำนวน ๒ ชนิด(ขนมชั้นและวุ้นกะทิ)</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์/โลโก้ และฝึกปฏิบัติ</p> |              |         |
| ๓.  | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | <p>๓.๑ สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้</p> <p>๓.๒ เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>๓.๓ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้</p> | <p>๓.๑ การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓.๒ เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>๓.๓ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน</p> | <p>๓.๑ จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> <p>๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ</p>                          | ๑ ชั่วโมง    |         |

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำขนมไทย (ขนมชั้นและวันกะทิ)
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
๓. วิทียากร / ภูมิปัญญา

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗(๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. แบบประเมินคุณธรรม

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป
๔. มีผลการประเมินคุณธรรมกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า ๖ ข้อขึ้นไป