

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมชั้น จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร
๐๐๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

จากความสำคัญข้างต้น ศก.ระดับตำบลบางมูลนาก ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก จึงเห็นความสำคัญใน ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชน เพื่อเป็นของขวัญในวันขึ้นปีใหม่ จึงจัดทำ หลักสูตร การทำขนมชั้น จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพ ให้กับชุมชนได้มีรายได้และอาชีพเสริม ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา การทำขนมชั้น มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา การทำขนมชั้น มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา การทำขนมชั้น
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา การทำขนมชั้นและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำขนมชั้น จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมชั้น	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำขนมชั้น ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมชั้น	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	๑ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำงานขั้น	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำงานขั้น ได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำงานขั้น ได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในการทำงานขั้น ได้	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำงานขั้น ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำงานขั้นเพื่อการค้า ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ ๒.๑.๕ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๑.๖ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานที่ประกอบการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๕ ฝึกทักษะการทำงานขั้น ๑. การคัดสรรวัตถุดิบ ๒. การทำความสะอาด ๓. ส่วนผสม ๔. สาธิต/ปฏิบัติ ๕. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๖. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย ๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๗ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	-	๓ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหารการทำงานขั้นได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้ - ทำฐานข้อมูล - การจำหน่ายการทำงานขั้นไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๔ ครูและผู้เรียนสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ ได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำงานขั้น - การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำงานขั้น - การลดต้นทุนในการทำงานขั้น ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำงานขั้น - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายการทำงานขั้น ๓.๓ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียน - สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และ การใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและ ทุนต่าง ๆ - การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม - ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุจริงของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม