

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำขนมทองพับ จำนวน ๔ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ



กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้อายุ ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาค้นคว้าให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขัน การแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมทองม้วน ทองพับ เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากร มนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

วิธีการจัดการเรียนรู้

รูปแบบกลุ่มสนใจ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๕. การฝึกปฏิบัติ

ระยะเวลา

จำนวน	๔	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๓	ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรวิชาขนมทองพับไส้ ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง จำนวน ๔ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบขนมทองพับ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับไส้หมูหยอง	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนม ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับไส้หมูหยอง ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับไส้หมูหยอง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับไส้หมูหยอง	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับไส้หมูหยอง ๓.๑ ร้านค้าขนมที่มีขายในท้องถิ่น ๓.๑.๑ ร้านค้าขนมแบบรถเข็น ๓.๑.๒ ร้านค้าขนมแบบมีหน้าร้าน ๓.๒ ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมที่ประสบความสำเร็จ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับไส้หมูหยอง ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานที่ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าขนมในท้องถิ่นจากสถานที่จริง ๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมที่ประสบความสำเร็จ ๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	๑๐ นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับไส้หมูหยองได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	ทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนม	๑. วิเคราะห์และผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับไส้หมูหยอง ๒. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับไส้หมูหยอง		-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองพับ - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองพับไส้หมูหยอง ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองพับไส้หมูหยอง ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองพับไส้หมูหยอง ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองพับไส้หมูหยอง ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การทำขนมทองพับ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของขนมทองพับไส้หมูหยองได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอนการทำขนมทองพับไส้หมูหยองได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทองพับไส้หมูหยองได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำทองพับไส้หมูหยองได้	๒. การทำขนมทองพับไส้หมูหยอง ๒.๑ ส่วนผสมของขนมทองพับไส้หมูหยอง ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมทองพับไส้หมูหยอง ๒.๓ งบประมาณการทำขนมทองพับไส้หมูหยอง	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนม ทองพับไส้หมูหยอง ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมทองพับไส้หมูหยอง ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนม ทองพับไส้หมูหยอง ๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมทองพับไส้หมูหยองของผู้เรียน	-	๒ ช.ม.
- การบรรจุภัณฑ์ขนมทองทองพับ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมทองพับไส้หมูหยอง ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมทองพับไส้หมูหยองได้	บรรจุภัณฑ์ขนมทองทองพับไส้หมูหยอง ๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมทองพับไส้หมูหยอง ๓.๓ การบรรจุภัณฑ์ขนมทองพับไส้หมูหยอง	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ขนมทองพับไส้หมูหยอง ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมทองพับไส้หมูหยอง ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ขนมทองพับไส้หมูหยอง ๔. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ขนมทองทองพับไส้หมูหยองของผู้เรียน	-	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ ธุรกิจขนมทองพับ	- ทำเลที่ตั้งร้าน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเล ที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้า ขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน ๑. ความสำคัญของการเลือก ที่ตั้ง ๒. หลักเกณฑ์ในการเลือก ทำเลที่ตั้ง	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการหาทำเลที่ตั้งร้าน ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	-
- การจัดและตกแต่งหน้า ร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตก ตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและ สวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการจัดและตกแต่งหน้าร้าน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและ ตกแต่ง หน้าร้าน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้าน แล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การคิดต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาดัชนีของธุรกิจขนมแต่ละชนิดได้	การคิดราคาดัชนีและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคาดัชนี - ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนม - ค่าส่วนผสมขนม - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการคิดราคาดัชนีและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาดัชนีและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาดัชนีและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	-
- การขายขนมทองพับ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของธุรกิจขนมได้	การขายขนมทองพับ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมทองพับได้	การส่งเสริมการขาย ๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		-
- การทำบัญชีร้านค้า	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้	การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำบัญชีร้านค้า ๒. อย่างเป็นง่าย ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมทองม้วน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง