

**หลักสูตรการทำขนมถึงทอง พารวย**  
**จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษาอนุบาลและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแปลงยาว**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

**ความเป็นมา**

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนตำบลหัวสำโรงพบว่าสภาพพื้นที่ตำบลหัวสำโรงเป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่เป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลหัวสำโรง ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลหัวสำโรง อำเภอแปลงยาว ได้ดำเนินการจัดโครงการโครงการการทำขนมถึงทอง พารวย เพื่อให้ประชาชนได้มีทักษะและมีแนวทางในการประกอบอาชีพ เป็นรายได้หลักสำหรับผู้ที่ไม่มีงานทำและเป็นรายได้เสริมสำหรับผู้ที่ทำงานประจำ โดยการจัดการศึกษาด้ายอาชีพ ผู้เรียนจะได้นำความรู้ไปใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน รวมถึงสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

**จุดหมายของหลักสูตร**

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมถึงทอง พารวย
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการทำขนมถึงทอง พารวย ไปประกอบอาชีพได้

๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และใช้ใน  
ชีวิตประจำวัน

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น  
ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง  
ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

- เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุ จำนวน ๓๐ นาที
๑. การเลือกใช้วัสดุ
  ๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุ
- เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน จำนวน ๒ ชั่วโมง
- การทำขนมถังทอง พารวย
- เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย จำนวน ๓๐ นาที
๑. การคิดต้นทุน
  ๒. การจัดจำหน่าย

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมถังทอง พารวย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำขนมถังทอง พารวย เพื่อสุขภาพ	การทำขนมถังทอง พารวย - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุน วัตถุดิบ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การคิดต้นทุนวัสดุ</li> <li>- การคิดราคาขาย</li> <li>- การคำนวณกำไร</li> <li>๒. การจัดจำหน่าย</li> <li>- การบรรจุ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- การคิดราคาขาย</li> <li>- การคำนวณกำไร</li> </ul>		
--	--	--	---	--	--

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมถังทอง พารวย

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐