

## แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมตามสมัยนิยมเพื่อการค้า จำนวน ๓๕ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบัน เป็นการพัฒนาประชากร ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียม การจัดอาชีพ ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่ายและตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศ สำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่ จากข้อมูลสภาพพื้นที่ ตำบลหัวสำโรงมีประชากรวัยแรงงาน และประกอบอาชีพเกษตร นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด หลักสูตรการทำขนมตามสมัยนิยมเพื่อการค้า ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลหัวสำโรง ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลหัวสำโรง อำเภอแปลงยาว ได้ดำเนินการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมตามสมัยนิยมเพื่อการค้า เพื่อให้ประชาชนได้มีทักษะและมีแนวทางในการประกอบอาชีพ เป็นรายได้หลักสำหรับผู้ที่ไม่มีงานทำและเป็นรายได้เสริมสำหรับผู้ที่ทำงานประจำ โดยการจัดการศึกษาด้านอาชีพ ผู้เรียนจะได้นำความรู้ไปใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน รวมถึงสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมตามสมัยนิยมเพื่อการค้า
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ หรือมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน

เป้าหมาย ผู้พลาดโอกาส

#### ระยะเวลา

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๒๔ ชั่วโมง

#### โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุ จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. การเลือกใช้วัสดุ
๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุ

เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน จำนวน ๒๔ ชั่วโมง

- การทำขนมบัวปิ่น
- การทำขนมเปียกปูน
- การทำขนมพุดดิง
- การทำเค้กมะพร้าวอ่อน
- การทำขนมบราวนี่
- การทำขนมคุกกี้

เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย จำนวน ๕ ชั่วโมง

การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

๑. การคิดต้นทุน
  - การคิดต้นทุนวัสดุ
  - การคิดราคาขาย
  - การคำนวณกำไร
๒. การจัดจำหน่าย
  - การบรรจุ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมบ้ำบั้น	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกการทำขนมบ้ำบั้น	การทำขนมบ้ำบั้น - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยาการบรรยายให้ความรู้ - วิทยาการสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๒	การทำขนมเปียกปูน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำขนมเปียกปูน	ปฏิบัติการทำขนมเปียกปูน - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยาการบรรยายให้ความรู้ - วิทยาการสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๓	การทำขนมพุดดิง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำขนมพุดดิง	ปฏิบัติการทำขนมพุดดิง - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยาการบรรยายให้ความรู้ - วิทยาการสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๔	การทำเค้กมะพร้าวอ่อน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการ	ปฏิบัติการทำเค้ก	- วิทยาการบรรยายให้ความรู้ - วิทยาการสาธิต	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

		ทำเค้กมะพร้าว อ่อน	มะพร้าว อ่อน - การเลือก วัสดุที่ จะต้องใช้ - ขั้นตอน การทำ - ฝึกปฏิบัติ	- ฝึกปฏิบัติ		
๕	การทำขนมบราวนี่	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือกวัสดุ และฝึกปฏิบัติการ ทำขนมบราวนี่	ปฏิบัติการ ทำขนม บราวนี่ - การ เลือกวัสดุที่ จะต้องใช้ - ขั้นตอน การทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๖	การทำขนมคุกกี้	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือกวัสดุ และฝึกปฏิบัติการ ทำขนมคุกกี้	ปฏิบัติการ ทำขนม คุกกี้ - การเลือก วัสดุที่ จะต้องใช้ - ขั้นตอน การทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๗	การคิดต้นทุนและ การจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย	เพื่อให้สามารถคิด ต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิด ต้นทุน วัตถุดิบ - การคิด ราคาขาย	- วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้	๕ ชั่วโมง	-

	- การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ		- การ คำนวณ กำไร		
--	--------------------------------------------------	--	------------------------	--	--

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมตามสมัณิยมเพื่อการค้า

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐