

# หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย จำนวน 35 ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

\*\*\*\*\*

## ความเป็นมา

กศน.ตำบลศาลาแดง ได้ศึกษาบริบทพื้นที่ตำบลศาลาแดงพบว่า ตำบลศาลาแดงส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ทำการเกษตร และติดกับเขตโรงงานอุตสาหกรรมเป็นจำนวนมาก ทำให้ประชาชนวัยแรงงานออกไปทำงานนอกบ้านเป็นส่วนใหญ่ เหลือแต่กลุ่มแม่บ้าน และกลุ่มผู้สูงอายุอยู่บ้านทำนา ทำการเกษตร จากการสำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอาชีพระยะสั้น กลุ่มเป้าหมายมีต้องการที่ฝึกอาชีพที่เน้นเป็นการทำอาหาร และขนม เพื่อนำไปขายให้กับประชาชนที่ทำงานรับจ้าง หรือทำงานในเขตอุตสาหกรรม เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จากข้อมูลดังกล่าว กศน.ตำบลศาลาแดง จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน กศน.ตำบลศาลาแดง หลักสูตรการทำขนมไทย เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อเป็นการส่งเสริมให้กับกลุ่มเป้าหมายที่มีความสนใจ มีความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง และครอบครัว

## หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

## จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมไทย เป็นไปตามหลักสูตรกำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

## เป้าหมาย

1. **เชิงปริมาณ** กลุ่มสตรี จำนวน 11 คน
2. **เชิงคุณภาพ** กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะการทำขนมไทย ตามหลักสูตรที่กำหนดได้ และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการอาชีพการทำขนมไทย 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	5	ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ

2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>ทักษะการประกอบอาชีพ การอาชีพดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การทำข้าวเหนียวหน้าสังขยา</li> <li>2. การทำข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้ง</li> <li>3. การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง</li> <li>4. การทำตะโก้เผือก</li> <li>5. การทำขนมตะโก้ข้าวโพด</li> <li>6. การตกแต่งหน้าขนม</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพ การขนมไทย ได้ถูกต้อง</li> <li>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมไทย ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การทำข้าวเหนียวหน้าสังขยา</li> <li>2. การทำข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้ง</li> <li>3. การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง</li> <li>4. การทำตะโก้เผือก</li> <li>5. การทำขนมตะโก้ข้าวโพด</li> <li>6. การตกแต่งหน้าขนม</li> </ol> </li> <li>2.3 บอกขั้นตอนการทำ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การทำข้าวเหนียวหน้าสังขยา</li> <li>2. การทำข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้ง</li> <li>3. การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง</li> <li>4. การทำตะโก้เผือก</li> <li>5. การทำขนมตะโก้ข้าวโพด</li> <li>6. การตกแต่งหน้าขนมถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</li> </ol> </li> <li>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ</li> <li>2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</li> <li>2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การทำข้าวเหนียวหน้าสังขยา</li> <li>2. การทำข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้ง</li> <li>3. การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง</li> <li>4. การทำตะโก้เผือก</li> <li>5. การทำขนมตะโก้ข้าวโพด</li> <li>6. การตกแต่งหน้าขนม</li> </ol> </li> <li>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์</li> </ol>		25 ชั่วโมง
---	---------------------	--	--	--	--	------------

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ

3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.การทำข้าวเหนียวหน้าสังขยา</li> <li>2. การทำข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้ง</li> <li>3. การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง</li> <li>4. การทำตะโก้เผือก</li> <li>5. การทำขนมตะโก้ข้าวโพด</li> <li>6. การตกแต่งหน้าขนม</li> </ol> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการผลิตการทำขนมไทย</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำขนมไทย</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการผลิตการทำขนมไทย ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>		5 ชั่วโมง	
---	---------------------------------	--	---	--	-----------	--

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้

2. วิทยากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

#### **การวัดผลประเมินผล**

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

#### **เกณฑ์การจบหลักสูตร**

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้