



## หลักสูตรวิชาชีพการทำขนมถุงทอง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย  
อำเภอท่าตะเกียบ  
สำนักงาน กศน.จังหวัดฉะเชิงเทรา  
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย  
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงศึกษาธิการ

**ชื่อหลักสูตร การทำขนมถุงทอง จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเกรา จังหวัดฉะเชิงเทรา**  
**กิจกรรม พัฒนาอาชีพพระยาสัน (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องมีอย่างเพียงพอ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมถุงทอง เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

**หลักการและเหตุผล**

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมถุงทอง ได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

**เป้าหมาย**

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถุงทอง จำนวน 30 นาที
  - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
  - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมถุงทอง จำนวน 2 ชั่วโมง
  - ประวัติของขนมถุงทอง
  - อุปกรณ์การทำขนมถุงทอง
  - วิธีการทำขนมถุงทอง
  - การออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
  - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
  - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
  - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนน าโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมถุงทอง
2. สื่อบุคคล/วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำขนมถุงทอง
3. แหล่งข้อมูลจาก Internet
4. วีดิทัศน์/แผ่นภาพ
5. ใบความรู้/ใบงาน
6. แหล่งเรียนรู้
7. สถานที่ศึกษาดูงาน
8. หน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้อง

### **การวัดผลประเมินผล**

1. การประเมินผลจากทักษะและผลงานของผู้เรียน
2. ประเมินจากความพึงพอใจของผู้เรียน

### **เงื่อนไขการผ่านฝึกอบรม**

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจากทักษะและผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

### **หลักฐานการผ่านการอบรม**

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

หลักสูตรการทำพืชม่า เวียดนาม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถุงทอง	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมถุงทอง 2. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถุงทอง	1. สร้างความเข้าใจกับกลุ่มเป้าหมาย 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชนและสถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้เป็นข้อมูลในการประกอบถึงความเป็นไปได้ที่จะสามารถนำไปประกอบอาชีพในชุมชน 3. ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	30 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมถุงทอง 2.1 ส่วนผสม,วัตถุดิบและการทำขนมถุงทอง 2.2 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำขนมถุงทอง 2.3 วิธีและขั้นตอนในการทำการทำขนมถุงทอง	1. บอกส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำขนมถุงทอง บอกวิธีและการทำขนมถุงทอง 2. บอกวิธีและขั้นตอนในการทำขนมถุงทอง	1. ส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำขนมถุงทอง 2. วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำขนมถุงทอง 3. วิธีและขั้นตอนในการทำขนมถุงทอง	- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ - วิทยากรอธิบายส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำขนมถุงทอง - วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำขนมถุงทองพร้อมฝึกปฏิบัติ - วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำขนมถุงทอง		2 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
3	การบริหารจัดการการประกอบอาชีพ การทำขนมถนุทอง	1. สามารถจัดการ ตลาดในการทำขนม ถนุทอง 1.1 การจัดทำ ฐานข้อมูลลูกค้า 1.2 การวางแผน การตลาด	1. การจัดการตลาด ในการทำขนมถนุทอง	1 การจัดการตลาดในการทำขนมถนุทอง 1.2 ข้อมูลการตลาดและการวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด 1.3 กำหนดทิศทาง เป้าหมายและแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมถนุทอง	30 นาที	

ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นางสาวรัตนาวดี เสาวรักษ์)  
นักจัดการงานทั่วไป

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวสาคร คำกลาง)  
ครู  
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอท่าตะเียบ

