

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมบ๊ะจ่าง

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

**ความเป็นมา**

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน สกร.ประจำปงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับ ของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนตำบลหัวสำโรง พบว่าสภาพพื้นที่ตำบลหัวสำโรง มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนัก จึงจำเป็นต้องสร้างอาชีพขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด หลักสูตรการทำขนมบ๊ะจ่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเส้นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ซึ่งจะ เป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

ศกร.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่างๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำขนมบ๊ะจ่าง ในครั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำขนมบ๊ะจ่าง
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำขนมบ๊ะจ่างได้

เป้าหมาย

ประชาชนตำบลแปลงยาว

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๐๙.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.

หลักสูตรวิชาชีพ การทำขนมบ๊ะจ่าง ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.ความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ ในการ ประกอบอาชีพ ๓ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพ ได้	๑. วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำขนมบ๊ะจ่าง ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการ ประกอบอาชีพการทำขนมบ๊ะจ่างข้อมูลที่เกี่ยวข้อง กับอาชีพจากผู้รู้ผู้ประกอบการใน ชุมชนความต้องการ ของตลาด การลงทุน และกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์ รูปแบบวิธีการในการ ประกอบอาชีพการทำขนมบ๊ะจ่างกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของ กิจการ การรับจ้าง ทำเป็นกลุ่ม เป็นต้น	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการ ประกอบอาชีพ	มีทักษะการ ประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการ จัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบ อาชีพการทำขนม บ๊ะจ่าง ได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอน การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ใน การทำขนมบ๊ะจ่าง ได้ ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอน การทำขนมบ๊ะจ่าง ถูกต้องตามขั้นตอน ที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการ เตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึก ปฏิบัติการทำขนมบ๊ะจ่าง	๓๐ นาที	
๓	การบริหาร จัดการใน การ ประกอบอาชีพ	การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ ทำ พายผลไม้จืด	๓.๑ สามารถ บริหารจัดการ ควบคุม วาง แผนการทำขนมบ๊ะ จ่าง ๓.๒ สามารถบอก ขั้นตอนและ รายละเอียดการ จัดทำองค์ ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ ตลาดของอาชีพ การทำขนมบ๊ะจ่าง ๓.๓ สามารถบอก อุปสรรคและความ เสี่ยงของอาชีพ การทำ การทำ ขนมบ๊ะจ่าง	๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น เรื่อง การบริหาร จัดการการผลิต แล้ว จัด กิจกรรมการเพื่อ สร้าง แนวคิดในการ ดำเนิน กิจกรรมการ เรียนรู้สรุ ปองค์ ความรู้ในรูปแบบ การ ตอบคำถามจากใ ใบงาน หรือแบบบันทึก การ เรียนรู้ ๓.๒ จัดให้ผู้เรียน แบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อ ศึกษาสาระข้อมูลจาก ใบ ความรู้ เรื่อง การ จัดการ การตลาด	๓๐ นาที	๓.๓๐ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำขนมปังจ่างให้ครอบคลุม และมีประสิทธิภาพสูงสุด	บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด เพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้องและวิธีการที่เหมาะสม ๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยง และอุปสรรคในการ ประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ ในแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๔ ครูกำหนดให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ จัดทำแผนการตลาด อย่างง่าย ในการนำ อาชีพเข้าสู่ตลาดเพื่อ วางแผนนำไปใช้จริง เมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะ วิธีการ		

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมปังจ่าง