

## แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมปังทอดไส้ทะลัก จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม  
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน มีความสำคัญกับการจัดกิจกรรม ฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาด โอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ ระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไป ประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่ม รายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยัง เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานใน การพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็น ฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตร กลุ่มอาชีพ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตร กลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และตลาดแรงงาน เพื่อ ตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของ ประเทศ

จากการสำรวจความความต้องการของผู้เรียนในชุมชนที่มีความสนใจ และต้องการมีรายได้เสริมให้กับ ตนเอง ซึ่งมีความประสงค์เข้ามาฝึกอาชีพเพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมปังทอดไส้ ทะลัก การจัดทำหลักสูตร การทำขนมปังทอดไส้ทะลัก จัดเป็นหลักสูตรในกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม และได้ ตอบสนองตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีสามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น และเพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษา พัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

### หลักการของหลักสูตร

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตร อาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะ ใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียน และประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความ พร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันในสังคม ได้อย่างมีความสุข สามารถ นำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่า

ผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ และการส่งเสริมการขาย ผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตร กลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง ให้ครบ กระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำ และมีรายได้

ดังนั้น การจัดทำหลักสูตร การทำขนมปังทอดไส้ทะลัก จัดเป็นหลักสูตรในกลุ่มอาชีพด้าน อุตสาหกรรม เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) ให้กับผู้เรียนที่มีความสนใจ และสามารถนำไป ประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง ลดรายจ่ายในครัวเรือนได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

#### จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การใช้วัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ ในการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะเกี่ยวกับลำดับขั้นตอน วิธีการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก
๓. ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์
๔. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม ลดรายจ่าย สร้างรายได้

#### กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มเป้าหมายที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

#### ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องการประกอบอาชีพการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก	๑. ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ๑.๒.๑ ความต้องการ ของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ในการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ๑.๒.๓ การออกแบบการบรรจุภัณฑ์ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมปังไส้ทะลัก ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด	๑ ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				การลงทุน และกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบ ๓. วิทยากรกับ ผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการ ประกอบอาชีพ ตลอดจนผู้เรียน สามารถนำไป ประกอบอาชีพที่ เป็นไปตามความ พร้อม และ ศักยภาพของผู้เรียน		
๒	ทักษะอาชีพการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทักษะอาชีพการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก	๑. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ๑.๑ การคัดเลือก วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบ สำหรับใช้การทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ๒. ขั้นตอน วิธีการทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ๓. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๔. ดูแลรักษาเพื่อการจำหน่าย	วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันฝึกปฏิบัติ พร้อมการอธิบาย การทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ๑. การคัดเลือก วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบ ขั้นตอน วิธีการทำ ๒. สาธิต/ลงมือ ปฏิบัติจริง	-	๔ ชม.

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้การทำขนมปังทอดไส้ทะลัก
๒. วิทยากร ได้แก่ นางน้องนุช ธรรมธร ให้ความรู้การทำขนมปังทอดไส้ทะลัก
๒. วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบ ที่นำมาใช้ในการฝึกปฏิบัติ

### การวัดและประเมินผล

#### เกณฑ์การวัด และ ประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ เรื่อง การทำขนมปังทอดไส้ทะลัก ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐

### เครื่องมือวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
  - แบบสอบถามความรู้ ความเข้าใจ ๒๐ คะแนน
๒. การประเมินทักษะการปฏิบัติ
  - แบบสังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ / การจัดกิจกรรม ๑๐ คะแนน
  - การสาธิต / แสดงขั้นตอน / วิธีปฏิบัติ ๒๐ คะแนน
  - การมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) ๑๐ คะแนน
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
  - การสังเกตชิ้นงาน ๓๐ คะแนน
  - ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ๑๐ คะแนน

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐