

## หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรการทำเค้กฟอยทองลาวา จำนวน ๕ ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม  
 กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



#### ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชย์กรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ ต้องการประกอบอาชีพเสริมสร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำเค้กฟอยทองลาวา เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำเค้กฝอยทองลาวา ได้ตามหลักสูตร
2. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว
3. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

### กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

### ระยะเวลาเรียน เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง  
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง  | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|---|---|--|--|--------------|-----------|
|     |   |   |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑   | ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ | ๑.บอกความสำคัญและความจำเป็นของการประกอบอาชีพได้<br>๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ                             | ๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ<br>ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ<br>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๒.๑ ทุน<br>๒.๒ ความต้องการของตลาด<br>๒.๓ การใช้แรงงาน<br>๒.๔ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ<br>๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้   | ๓๐ นาที      |           |
| ๒   | ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเค้กฝอยทองลาวา           | ๑. สามารถคัดเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเค้กฝอยทองลาวา ได้<br>๒.รู้ขั้นตอนและสามารถการทำเค้กฝอยทองลาวา ได้ | ๑. การคัดเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์<br>๒. ขั้นตอนวิธีการทำเค้กฝอยทองลาวา<br>๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำเค้กฝอยทองลาวา<br>๓.๑ สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์<br>๓.๒ ขั้นตอนการทำ<br>๓.๓ เทคนิคและวิธีการทำ  | ๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำเค้กฝอยทองลาวา<br>๒.อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>๓.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต<br>๔.ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามแผน<br>๕.ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด |              | ๔ ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง  | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา   | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้     | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|---|--|---|---------------------------------|--------------|---------|
|     |   |  |   |                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๓   | ๑.การจำหน่าย<br>๒.คุณธรรมในการ<br>ประกอบอาชีพ | ๑.บอกช่องทางการจัด<br>จำหน่ายได้<br>๒.บอกถึงคุณธรรมในการ<br>ประกอบอาชีพของตนเอง<br>ได้ | ๑. ช่องทางในการจัดจำหน่าย<br>สินค้า<br>๒. คุณธรรมในการประกอบ<br>อาชีพ | ๑.๓ คุณธรรมในการ<br>ประกอบอาชีพ | ๓๐<br>นาที   |         |

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐