

## หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

หลักสูตรอาชีพการทำขนมด้วยสูตรโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางปะกง

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม  
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้น การปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ ได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และ งานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบ อาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตร เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป ให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและ ความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ มีความต้องการนำความรู้ไปพัฒนา ตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมด้วยสูตรโบราณ เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และ ความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถ นำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน

### หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่สหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ ของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่ การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

### จุดมุ่งหมายจุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำขนมด้วยสูตรโบราณ ได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไป ประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองได้
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

กลุ่มเป้าหมาย

- ๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
- ๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำขนมด้วยสูตรโบราณ เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง

| ที่ | เรื่อง                                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                 | เนื้อหา                                                                                                                                                                                | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                        | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                                                   |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                    | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑   | ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ | ๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง<br>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด<br>๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้                                                       | ๓๐ นาที      |           |
| ๒   | การทำขนมด้วยสูตรโบราณ                             | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำขนมด้วยสูตรโบราณ<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมด้วยสูตรโบราณ                | ๑. ลงมือปฏิบัติการทำขนมด้วยสูตรโบราณ<br>๑.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ<br>๑.๑ ขั้นตอนการทำ<br>๑.๑ เทคนิคการทำ                                                                                  | ๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต<br>๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน                                                                                           | ๒๐ นาที      | ๒ ชั่วโมง |
| ๓   | ๑. การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย     | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ได้                                                             | ๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์                                                                                                                                                  | ๑. วิทยากรบรรยาย<br>๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า<br>ความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ<br>๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์<br>สามารถเก็บไว้ได้นาน | ๓๐ นาที      | ๑ ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                                                             | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                       | เนื้อหา                                                               | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้         | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                                                    |                                                                                                                             |                                                                       |                                     | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๔   | ๑. การจัดการและ<br>การจัดจำหน่าย<br>๒. คุณธรรมในการ<br>ประกอบอาชีพ | ๑. เพื่อแสวงหาเทคนิค<br>การจัดการและการ<br>จำหน่ายและ<br>๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึง<br>คุณธรรมในการประกอบ<br>อาชีพของตนเองได้ | ๑. ช่องทางในการจัดจำหน่าย<br>สินค้า<br>๒. คุณธรรมในการประกอบ<br>อาชีพ | - วิทยากรบรรยาย<br>- อภิปรายร่วมกัน | ๔๐<br>นาที   |         |

สื่อการเรียนรู้

- ๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
- ๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์
- ๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
- ๔. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐