



หลักสูตรการทำขนมฟักทอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา
กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมฟักทอง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้าง โอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนา อาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผน

ตำบลท่าตะเกียบ พบว่าสภาพพื้นที่ตำบลท่าตะเกียบมีประชากรวัยแรงงาน และประกอบอาชีพเกษตร นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมา ทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพ ของประชาชนวัยแรงงาน ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง ได้ดำเนินการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนระยะสั้นหลักสูตรการทำขนมขึ้น เพื่อให้ประชาชนได้มีทักษะและมีแนวทางในการประกอบอาชีพ เป็นรายได้หลักสำหรับผู้ที่ไม่มีงานทำและเป็นรายได้ เสริมสำหรับผู้ทำงานประจำ โดยการจัดการศึกษาด้ายอาชีพ ผู้เรียนจะได้นำความรู้ไปใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ใน ชีวิตประจำวัน รวมถึงสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาศักยภาพคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถปฏิบัติได้ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้ที่ได้รับนำมาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความมั่นคงยิ่งขึ้น

4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนดำเนินการ และการบริหารจัดการในอาชีพได้
อย่างมีประสิทธิภาพ
5. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และผู้อื่น

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ประชาชนผู้ที่ไม่ม้อชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมฟักทอง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการการทำขนม ชั้น	การทำขนมฟักทอง - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4 ชม.
2	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย 1. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร 2. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุน และช่องทางการจัด จำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคา ขาย - การคำนวณ กำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

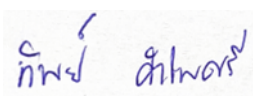
1. วัสดุอุปกรณ์
2. ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพตามที่ผู้สอนกำหนด

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวทิพย์ คำไพศรี)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาววิไลรัตน์ ศรีรุ่ง)
ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกรา

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นายสมวงศ์.....จันทโชติ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำขนมผักกาด.....จำนวน5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... 30..มิถุนายน.....2568.....เวลาเรียน09.00-15.00..... น.

สถานที่จัดการเรียน.....ณ...ศาลากลางบ้านคลองมหาตม.....ม.14.. ตำบลท่าตะเกียบ...อ.ท่าตะเกียบ....จ.ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
30 มิถุนายน 2568	09.00-09.30 น.	วิทยากรบรรยายเรื่อง วัสดุและอุปกรณ์ ในการทำขนมผักกาด	เรียนวันละ ...30..นาที
	09.30-14.30 น.	วิทยากรสาธิตการทำขนมชั้นและให้ผู้เรียน ลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ...4..ชม.
	14.30-15.00 น.	วิทยากรบรรยายเรื่องการคิดต้นทุนและ การ จัดจำหน่าย	เรียนวันละ30..นาที

ลงชื่อ.....**สมวงศ์**.....วิทยากร

(...นายสมวงศ์...จันทโชติ...)

วันที่....17..../...มิ.ย..../.....68.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม