

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมเบี๊อง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

## ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมเบี๊อง เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมเบี๊อง ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมเบี้อง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

## เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเบี้อง

| ที่ | เรื่อง                                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                               | เนื้อหา                                                                                                                                                    | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                            | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                                       |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                            |                                                                                                                    | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑   | ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำขนมเบี้อง | ๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเบี้อง<br>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบี้อง<br>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบี้อง<br>๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเบี้อง | ๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ<br>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง<br>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด<br>๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน | ๑.วิทยากรบรรยาย<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น<br>๔. อภิปรายร่วมกัน                 | ๓๐ นาที      | -         |
| ๒   | ทักษะประกอบอาชีพการทำขนมเบี้อง        | ๑. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมเบี้อง<br>๒. สามารถการทำขนมเบี้องได้                                                                                                                                            | - ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำขนมเบี้อง<br>- ลงมือการทำขนมเบี้องได้                                                                                       | ๑. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบี้อง และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์                                     | -            | ๔ ชั่วโมง |
| ๓.  | การจัดการและการจำหน่าย                | - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ                                                                                                                                        | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย                                                          | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | ๓๐ นาที      | -         |
|     |                                       |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                            |                                                                                                                    | ๑ ชั่วโมง    | ๔ ชั่วโมง |

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นายสิทธิชัย สวัสดิ์

หลักสูตร การทำขนมเป็๋อง จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ในวันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน เรือนจำกลางฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

| วัน เดือน ปี              | เวลา           | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | หมายเหตุ         |
|---------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ | ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น. | <b>*ช่องทางการประกอบอาชีพใน<br/>การทำขนมเป็๋อง</b><br>วิทยากรบรรยาย<br>๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ<br>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง<br>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด<br>๒.๓ การลงทุน/แหล่ง เงินทุน<br><b>*ทักษะประกอบอาชีพการทำ<br/>ขนมเป็๋อง</b><br>- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำขนมเป็๋อง<br>- ลงมือการทำขนมเป็๋อง<br><b>*การจัดการและการจำหน่าย</b><br>- การจัดการและการจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย | เรียนวันละ ๕ ชม. |

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นายสิทธิชัย สวัสดิ์)

วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.