

หลักสูตรการทำขนมด้วยประยุกต์ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคาม

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ที่มุ่งเน้นส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรม อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคาม ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพและศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยใช้การจัดการเรียนการสอน การให้บริการในพื้นที่อำเภอพนมสารคามอย่างทั่วถึงทุกตำบล ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ สถานศึกษาได้จัดการศึกษาเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ ศกร.ระดับตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม โดยได้มอบหมายให้ ศกร.ระดับตำบลหนองยาว เข้าร่วมประชุมประชาคมกับชาวบ้านเพื่อสอบถามความต้องการของประชาชนในพื้นที่ตำบลหนองยาว จากการเข้าร่วมประชาคมทำให้ทราบว่าประชาชนมีความต้องการและสนใจการฝึกอาชีพการทำขนมด้วยประยุกต์ โดยมีความมุ่งหวังที่จะสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมสามารถเรียนรู้ได้ง่ายไม่ยุ่งยากมีต้นทุนในการประกอบอาชีพน้อย เป็นอาชีพที่สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่ หรือสร้างรายได้ หรือลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัวได้

ดังนั้น ศกร.ระดับตำบลหนองยาว ได้เห็นถึงความต้องการของกลุ่มแม่บ้านตำบลหนองยาว จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพพระยาสัน หลักสูตร การทำขนมด้วยประยุกต์ ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำขนมด้วยประยุกต์ เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลหนองยาว จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการทำขนมถ้วยประยุกต์	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๑๐ นาที่	-
๒	ทักษะอาชีพ	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๒.๒ การทำขนมถ้วยประยุกต์ ๒.๓ บรรจุภัณฑ์การทำขนมถ้วยประยุกต์	๑.ลักษณะประเภทด้านการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๒.ความปลอดภัย	๑. บรรยายให้ความรู้	๑๐ นาที่	-
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์	๓.๑การบริหารจัดการการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๓.๒ การจัดการตลาด การจัดการความเสี่ยง การวางแผนการดำเนินงาน	๑.ด้านการทำขนมถ้วยประยุกต์	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ศึกษาจากของจริง	๑๐ นาที่	-
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๔.๔ การเขียนโครงการ การทำขนมถ้วยประยุกต์ ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ	๑. วัสดุในด้านการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๒. การคำนวณการทำขนมถ้วยประยุกต์ตามอัตราส่วน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที่	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๕	วิธีการการทำขนมถ้วยประยุกต์	๑. บอกลักษณะประเภทของการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๒. อธิบายการทำขนมถ้วยประยุกต์ได้ ๓. ปฏิบัติการทำขนมถ้วยประยุกต์ได้	๑. วิธีการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๒. การออกแบบการตกแต่งบรรจุภัณฑ์	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๒๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๖.	การจัดการตลาด	๑. คัดค้าวัสดุและกำหนดค่าบริหารได้ ๒. ทำบัญชีรับ – จ่ายอย่างง่ายได้ ๓. อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อใช้ในการปฏิบัติงานได้ ๔. ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้	๑. คำนวนวัสดุที่ใช้ ๒. การหาแหล่งวัสดุและราคา ๓. การคิดค่าแรงงาน ๔. การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย ๕. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมถ้วยประยุกต์
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำขนมถ้วยประยุกต์

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร นายธีรเดช ยะหัตตะ หลักสูตร การทำขนมถ้วยประยุกต์ จำนวนชั่วโมง ๕ ชั่วโมง
(เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ ๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ศก.ระดับตำบลหนองยาว หมู่ ๓ ตำบลหนองยาว อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน/เดือน/ปี	เริ่มเวลา - ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๕ ลักษณะประเภทด้านการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๖ ความปลอดภัย ๑.๗ ด้านการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๘ วัสดุในด้านการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๙ การคำนวณการทำขนมถ้วยประยุกต์ตามอัตราส่วน ๑.๑๐ วิธีการทำขนมถ้วยประยุกต์ ๑.๑๑ การออกแบบการตกแต่งบรรจุภัณฑ์ ๑.๑๒ คำนวนวัสดุที่ใช้ ๑.๑๓ การหาแหล่งวัสดุและราคา ๑.๑๔ การคิดค่าแรงงาน ๑.๑๕ การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย ๑.๑๖ ช่องทางการจัดจำหน่าย	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ ธีรเดช ยะหัตตะ วิทยากร

(นายธีรเดช ยะหัตตะ)

วันที่ ๑๐/มิถุนายน/๒๕๖๘