

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ ขนมหับทิมกรอบ (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ 5 ชั่วโมง)**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม  
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

\*\*\*\*\*

**ความเป็นมา**

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีมีชัย การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาชีพ “ขนมหับทิมกรอบ” เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ ตอบสนองความต้องการของประชาชน และเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับการฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง สกร.ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมหัทธิมกรอบขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**จุดมุ่งหมาย**

**เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้**

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

**เป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง**

**ทฤษฎี 1 ชั่วโมง**

**ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง**

### โครงสร้างหลักสูตร ขนมหั้บหีมกรอบ

| ที่ | เรื่อง                                      | จุดประสงค์การ<br>เรียนรู้                                                                                                                                                     | เนื้อหา                                                                                                            | การจัดกระบวนกร<br>เรียนรู้                                                                                                                                                                                          | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                                             |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| 1   | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมห้บหีมกรอบ | เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมห้บหีมกรอบได้                                                                                                        | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ<br>- ขนมห้บหีมกรอบ<br>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์<br>- การคัดเลือกวัสดุ                   | 1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง<br>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์<br>- การคัดเลือกวัสดุ<br>2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้                                                                                          | 30 นาที      |           |
| 2   | การทำขนมห้บหีมกรอบ                          | 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมห้บหีมกรอบ ได้<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมห้บหีมกรอบได้<br>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมห้บหีมกรอบได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม | การทำขนมห้บหีมกรอบ<br>- ส่วนผสมของขนมห้บหีมกรอบ<br>- ขั้นตอนการทำขนมห้บหีมกรอบ<br>- การบรรจุภัณฑ์<br>ขนมห้บหีมกรอบ | 1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมห้บหีมกรอบ<br>- ส่วนผสมของขนมห้บหีมกรอบ<br>- ขั้นตอนการทำขนมห้บหีมกรอบ<br>- การบรรจุภัณฑ์<br>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขนมห้บหีมกรอบ                                           |              | 4 ชั่วโมง |
| 3   | การบริหารจัดการ                             | - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย<br>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้<br>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้       | การบริหารจัดการ<br>- การกำหนดราคาขาย<br>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า<br>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ                | 1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ<br>- การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย<br>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า<br>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ<br>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ | 30 นาที      |           |

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำขนมห้บหีมกรอบ
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## แผนจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....นางสาวพาฝัน เอ็มขวัญยืน.....หลักสูตร.....ขนมทำขนมทำขนม.....จำนวนชั่วโมง.....5.....ชั่วโมง  
(เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่.....25 พฤษภาคม 2568.....เวลาเรียน.....09.00 – 15.00..น.  
สถานที่จัดการเรียน.....แหล่งเรียนรู้บ้านพาฝัน ม.7 ต.ดอนฉิมพลี อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา.....

| วัน เดือน ปี | เริ่มเวลา-ถึงเวลา | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                          | หมายเหตุ                 |
|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 25 พ.ค.2568  | 09.00-15.00 น.    | <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมทำขนมทำขนม</p> <p>1. วิทยาการบรรยาย เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์</li> <li>- การคัดเลือกวัสดุ</li> </ul> <p>2. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้</p>                                                                  | เรียนวันละ.....5.....ชม. |
|              |                   | <p>การทำขนมทำขนมทำขนม</p> <p>1. วิทยาการบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมทำขนมทำขนม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมของขนมทำขนมทำขนม</li> <li>- ขั้นตอนการทำขนมทำขนมทำขนม</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> </ul> <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมทำขนมทำขนม</p>                                  |                          |
|              |                   | <p>การบริหารจัดการ</p> <p>1. วิทยาการบรรยายในหัวข้อ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย</li> <li>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</li> <li>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</li> </ul> <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p> |                          |

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(นางสาวพาฝัน เอ็มขวัญยืน)

วันที่...25...../.....พ.ค...../.....2568.....