

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมถ้วยฟู จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองเขื่อน

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน มีความสำคัญกับการจัดกิจกรรม ฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาด โอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ ระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไป ประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่ม รายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยัง เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานใน การพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็น ฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตร กลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตร การพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และ ตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐาน ที่แข็งแกร่งของประเทศ

จากการสำรวจความความต้องการของผู้เรียนในชุมชนที่มีความสนใจ และต้องการมีรายได้เสริมให้กับ ตนเอง ซึ่งมีความประสงค์เข้ามาฝึกอาชีพเพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมถ้วยฟู การจัดทำหลักสูตร การทำขนมถ้วยฟู จัดเป็นหลักสูตรในกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม และได้ ตอบสนองตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีสามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น และเพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษา พัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตร อาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะ ใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียน และประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความ พร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันในสังคม ได้อย่างมีความสุข สามารถ นำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์ และการส่งเสริมการขาย ผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตร กลุ่มอาชีพ

เกษตรกรรม อุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง ให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำ และมีรายได้

ดังนั้น การจัดทำหลักสูตร การทำขนมถ้วยฟู จัดเป็นหลักสูตรในกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) ให้กับผู้เรียนที่มีความสนใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง ลดรายจ่ายในครัวเรือนได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การใช้วัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ ในการทำขนมถ้วยฟู
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะเกี่ยวกับลำดับขั้นตอน วิธีการทำขนมถ้วยฟู
๓. ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์
๔. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม ลดรายจ่าย สร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มเป้าหมายที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

- จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟู	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟู	๑. ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟู ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟู ๑.๒.๑ ความต้องการ ของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ในการทำขนมถ้วยฟู ๑.๒.๓ การออกแบบการบรรจุภัณฑ์ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำขนมถ้วยฟู ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟูข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด	๑ ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				การลงทุน และกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบ ๓. วิทยากรกับ ผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการ ประกอบอาชีพ ตลอดจนผู้เรียน สามารถนำไป ประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความ พร้อม และ ศักยภาพของผู้เรียน		
๒	ทักษะอาชีพการทำขนมถ้วยฟู	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทักษะอาชีพการทำขนมถ้วยฟู	๑. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ ๑.๑ การทำขนมถ้วยฟูการคัดเลือก วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบ สำหรับ ใช้การทำขนมถ้วยฟู ๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำขนมถ้วยฟู ๒. ขั้นตอน การทำขนมถ้วยฟู ๓. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๔. ดูแลรักษาเพื่อการจำหน่าย	วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันฝึกปฏิบัติ พร้อมการอธิบาย การทำขนมถ้วยฟู ๑. การคัดเลือก วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบ ขั้นตอน วิธีการทำ ๒. สาธิต/ลงมือ ปฏิบัติจริง	-	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

- ๑. ใบความรู้การทำขนมถ้วยฟู
- ๒. วิทยากร ได้แก่ นางนงนุช ธรรมธร ให้ความรู้การทำขนมถ้วยฟู
- ๒. วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบ ที่นำมาใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

เกณฑ์การวัด และ ประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ เรื่อง การทำขนมถ้วยฟู ร้อยละ ๒๐
- ๒. การประเมินทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
- ๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐

เครื่องมือวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
 - แบบสอบถามความรู้ ความเข้าใจ ๒๐ คะแนน
๒. การประเมินทักษะการปฏิบัติ
 - แบบสังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ / การจัดกิจกรรม ๑๐ คะแนน
 - การสาธิต / แสดงขั้นตอน / วิธีการปฏิบัติ ๒๐ คะแนน
 - การมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) ๑๐ คะแนน
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
 - การสังเกตชิ้นงาน ๓๐ คะแนน
 - ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ๑๐ คะแนน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐