

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

หลักสูตรอาชีพการทำขนมทองม้วนกะทิสด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางปะกง

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้น การปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตร เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป ให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ มีความต้องการนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมทองม้วนกะทิสด เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างการแข่งขันให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมายจุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำขนมทองม้วนกะทิสด ได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองได้
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำขนมทองม้วนกะทิสด เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมทองม้วนกะทิสด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำขนมทองม้วนกะทิสด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทองม้วนกะทิสดได้	๑. ความรู้และขั้นตอนการทำขนมทองม้วนกะทิสด ๒. ลงมือปฏิบัติการทำขนมทองม้วนกะทิสด ๑.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๓	๑. การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า ความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จดจำได้ง่าย เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	๑.การจัดการและ การจัดจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑. เพื่อแสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายและ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึง คุณธรรมในการประกอบ อาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัดจำหน่าย สินค้า ๒. คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	- วิทยาการบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๔๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

- ๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
- ๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์
- ๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
- ๔. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางนุศริน เตชะวงศ์

หลักสูตรระยะสั้น วิชาการทำขนมทองม้วนกะทิสด จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ โคมบ้านสวบน้ำใส ซอย ๑๕ หมู่ที่ ๓ ตำบลบางสมัคร อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๑ มิ.ย.๖๘	๐๙.๐๐ – ๐๙.๓๐ น.	- ศึกษาความสำคัญของการสร้างอาชีพ จากการทำขนมทองม้วนกะทิสด - แลกเปลี่ยนความคิดเห็น	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง กิจกรรมกลุ่ม
	๐๙.๓๐ – ๑๒.๐๐ น.	- แนะนำวัตถุดิบและอุปกรณ์ - สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำทองม้วนกะทิสด	ปฏิบัติจริง
	๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายเรื่องช่องทางการขาย ทั้งออนไลน์ (Facebook, Shopee) และ ออฟไลน์ (ตลาด, ร้านของฝาก) ๒. อภิปรายร่วมกันเรื่องราคาขาย กำไร และ ต้นทุน	อภิปรายร่วมกัน
	๑๔.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๑. ออกแบบโลโก้ด้วย Canva ๒. ผู้เรียนบรรจุผลิตภัณฑ์ของตนเองในภาชนะ พร้อมติดโลโก้ ๒. ผู้เรียนแต่ละคนเสนอไอเดียการขาย ของตนเอง ๓. วิทยากรสรุปความรู้ และมอบใบเกียรติบัตร	.ใช้คอมพิวเตอร์ / มือถือ

ลงชื่อ วิทยากร

(นางนุศริน เตชะวงศ์)

วันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๘