

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมฟักทองฟู จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนมชัยเขต

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐานที่ยึดโยงเข้ากับสภาพทางภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม วิถีชีวิต และวัฒนธรรม รวมทั้งทิศทางการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชนและสังคมของพื้นที่ โดยกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้เลือกหลักสูตรตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง

ดังนั้น จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตร “การทำขนมฟักทองฟู” ถือว่าเป็นหนึ่งขนมไทยที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน โดยทั่วไปแล้ว จะถูกใช้ในงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงานหรืองานตรุษจีน เนื่องจากมีความหมายที่ดีกับการเริ่มต้นใหม่ และความเจริญรุ่งเรือง ส่วนฟักทองเป็นสัญลักษณ์ของการเก็บเกี่ยวที่ดีและความอุดมสมบูรณ์ นอกจากนี้ ยังเป็นการสืบสานวัฒนธรรมและประเพณีที่ดีงามของไทยอีกด้วย

ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานตลอดจน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพการมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๔. ส่งเสริมให้นำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน

๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทองฟู	-บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทองฟู -บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทองฟู -บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทองฟูได้ -บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทองฟู	-ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการพัฒนาอาชีพ	๓๐ นาที	-
๒	การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำขนมฟักทองฟู	-บอกประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำขนมฟักทองฟู -เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการทำขนมฟักทองฟู -บอกแหล่งที่มาของวัสดุที่	-ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ -การเลือกวัตถุดิบ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมฟักทองฟู -แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	-บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำขนมฟักทองฟู -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ในการทำขนมฟักทองฟู -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	-	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ใช้ในการทำขนมฟักทองฟู				
๓	ขั้นตอนการพัฒนา	สามารถการทำขนมฟักทองฟูได้อย่างถูกต้อง ครบทุกองค์ประกอบ	-ขั้นตอนทำขนมฟักทองฟู -องค์ประกอบส่วนต่างๆ การทำขนมฟักทองฟู -สาริต/ปฏิบัติการทำขนมฟักทองฟู -สัดส่วนของวัตถุดิบ -ขั้นตอนการทำ -เทคนิคการทำ -การบรรจุภัณฑ์	-สาริตการทำ -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน		๒ ชั่วโมง
๔	บรรจุภัณฑ์ -การออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม	-สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม -บอกวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้	การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงามและวิธีการเก็บรักษา	-บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๕	ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์และคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	บอกวิธีการสร้างช่องทางการจัดจำหน่าย รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	-ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ -ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า/ผลิตภัณฑ์ -คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม	-	๑ ชั่วโมง
รวม ๕ ชั่วโมง					๑ ชม.	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม(ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาก็สามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
๓. คุณภาพของผลการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวม (๑๐๐ คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายมนตรี มุมทอง)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวทิพวัลย์ ชาลีเครือ)
ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอสนามชัยเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.12

วิทยาการ.....นางกาญจนา.....เชื้อจีน.....

หลักสูตร.....การทำขนมฟักทองฟู..... จำนวน5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... 12.....มิถุนายน...พ.ศ...2568..... เวลาเรียน09.00...-...15.00..... น.

สถานที่จัดการเรียน ศาลาอเนกประสงค์บ้านกระบกเตี้ย หมู่ที่ 5 ตำบลท่ากระดาน อำเภอสนมชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
12 มิถุนายน 2568	09.00 – 09.30 น.	วิทยาการบรรยายให้ความรู้ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทองฟู -วิทยาการบรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการพัฒนาอาชีพ	เรียนวันละ ...5..ชม.
12 มิถุนายน 2568	09.30 – 10.00 น.	วิทยาการบรรยายให้ความรู้การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำขนมฟักทองฟู -บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำขนมฟักทองฟู -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ในการทำขนมฟักทองฟู -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	
12 มิถุนายน 2568	10.00 – 12.00 น.	วิทยาการฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำขนมฟักทองฟู -ฝึกสาธิต -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	
12 มิถุนายน 2568	13.00 – 14.00 น.	วิทยาการฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกปฏิบัติบรรจุภัณฑ์และการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม -บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
12 มิถุนายน 2568	14.00 – 15.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และคุณธรรม ในการประกอบอาชีพ -บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม	

ลงชื่อ.....^๒
 กฤษฎา เชื้อจีน วิทยากร
 (นางกาญจนา เชื้อจีน)
 วันที่.....26.../..,พฤษภาคม...../...2568.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม