

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมเพื่อการค้า จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรม อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำขนมเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำขนมเพื่อการค้า จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมเพื่อการค้า เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมเพื่อการค้า
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำขนมเพื่อการค้า

เป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมเพื่อการค้า	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมเพื่อการค้าได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเพื่อการค้าได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเพื่อการค้า ประกอบอาชีพ ๔. บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเพื่อการค้า	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๕. อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมเพื่อการค้า ๒. บอกวิธีการทำ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถทำขนมเพื่อการค้าได้	๑. อุปกรณ์ในการทำขนมเพื่อการค้า - แป้งถั่วเขียว - น้ำตาลทราย - ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก - น้ำมันพืช - กระเทียม - พริกไทยขาวบด - สาคุเม็ตเล็ก - หมูสับ - หอมแดง - หัวไชโป๊เค็ม - ถั่วลิสง ฯลฯ	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับ การตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนรู้การสอน	๑ ชม.	๘ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.วิธีการทำ ๒.๑ สาकुไส้หมู - นำรากผักชี กระเทียมและพริกไทย มาโขลกให้ละเอียด แล้วนำลงผัดในน้ำมัน ให้ส่งกลิ่นหอม ตาม ด้วยหอมแดง และหมู สับผัดจนพอสุก ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ ซีอิ๊วขาว ใส่ถั่วลิสงคั่ว บด หัวยี่โปะเค็มลงไป ผัดให้เข้ากัน แล้วพักไว้ จนเย็น -นำสาकुมาแบ่งเป็น ๓ ส่วน แล้วนำไปแช่ใน น้ำอัญชัน น้ำกระเจียว และน้ำเปล่า เพื่อให้ได้ สีที่แตกต่างกัน แช่ ประมาณ ๑๐ นาที แล้วรินน้ำออก ปั้นไส้ที่พักไว้จนเย็นให้ เป็นก้อน เส้นผ่าน ศูนย์กลางประมาณ ๑ เซนติเมตร แล้วนำเม็ด สาकुที่แช่น้ำไว้มาห่อ คลุมให้รอบ กรองเอา เศษแป้งที่ละลายไม่ หมดออก จากนั้นแบ่งแป้งเพื่อใส่ สี ๓. สาธิต/ปฏิบัติ ๓.๑ สัดส่วนของ วัตถุดิบ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ทาน้ำมันให้ทั่วซึ่ง แล้วนำสาคุใส่หมุที่ปั่นไว้ปิ้ง ๑๐ นาที หรือจนกระทั่งสาคุสุกใส นำขึ้นคลุกน้ำมัน กระเทียมเจียวแล้วจัดเสิร์ฟ พร้อมกับผักเคียง ๒.๒ ขนมหิย่นแก้ว - วิธีทำไส้เค็มขนมหิย่น ๑. นำถั่วเขียวซีก ไปล้างน้ำให้สะอาดสัก ๒-๓ รอบ จากนั้นนำมาแช่น้ำทิ้งไว้ ๔ ชั่วโมง ๒. นำถั่วเขียวซีกมานึ่งให้สุกตำหรือโขลกให้ละเอียด ๓. ตั้งกระทะใช้ไฟกลางค่อนอ่อน ใส่น้ำมันพืช ใส่วัสดุลงไปเจียว ๔. จากนั้นกระเทียมเหลืองให้ใส่ถั่วที่บดไว้ลงไป ปิ้งรสน้ำตาลทราย พริกไทยป่นเกลือป่น แล้วผัดให้เข้ากัน ปิดแก๊สแล้วนำลงมาพักให้เย็น แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนกลม วิธีทำขนมหิย่นแก้ว ๑. ร่อนแป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวยายม่อม ใส่น้ำผสม เติมน้ำตาลทราย แล้วคนให้เข้ากัน ๒. ค่อยๆ ใส่น้ำเปล่าลงไปทีละนิดจนหมด แล้วนวดให้แป้งละลายดี ๓. จากนั้นนำส่วนผสมมารอง ๑ รอบ ใส่วัสดุที่จะใช้กวน			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔. จากนั้นใส่น้ำมันพืชนำส่วนผสมมาตั้งไฟ ใช้ไฟกลาง กวนจนแป้งจับตัวร้อนออกจากกระทะ ปิดแก๊สแล้วกวนแป้งให้นุ่ม และพักแป้งให้อุ่น ๕. จากนั้นนำแป้งยัดมาห่อไส้ให้มิดเป็นก้อนกลม แล้วเด็ดออกพักไว้ ๖. นำขนมที่ปั้นพักไว้มาห่อใบตองจนหมด แล้วนำขึ้นนึ่งในซึ้งที่ตั้งน้ำเดือดแล้ว ไฟกลาง ใช้เวลา ๒๐ นาที ๓. สาธิต/ปฏิบัติ ๓.๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้		๑. วิทยาการบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน	๑๐ นาที	
๔.	การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล	๑. ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพและช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์	๑. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล	๑. วิทยาการบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน ๓.สาธิตวิธีการ ๔.ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยาการ
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
๒. ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
๓. คุณภาพของผลงาน ๔๐ คะแนน