

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมฟอยทองจำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลัด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมฟอยทองเพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมฝอยทอง
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำขนมฝอยทอง

เป้าหมาย

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

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญและความจำเป็นของการประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ทุน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมฝอยทอง	๑. สามารถคัดเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมฝอยทองได้ ๒.รู้ขั้นตอนและสามารถ	๑. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมฝอยทอง ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำขนมฝอยทอง	๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมฝอยทอง ๒.อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การทำขนม ฝอยทองได้	๓.๑ สัตว์ส่วนของ วัสดุ อุปกรณ์ - น้ำตาลทราย -ไข่เป็ด -ไข่ไก่ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ	๔.ดำเนินการเรียนรู้ และฝึกทักษะตาม แผน ๕.ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด		
๓	๑.การจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๑.บอกช่องทางการ จัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัด จำหน่ายสินค้า ๒. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑.๓ คุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร...นายไพศาล สุทธิโชติ...หลักสูตร.การทำขนมฝอยทอง..จำนวนชั่วโมง.....5 ..ชั่วโมง.....

(เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่..1 กรกฎาคม 2568.....เวลาเรียน..09.00 น. – 15.00.....น.

สถานที่จัดการเรียน..สกร.ระดับตำบลเสม็ดเหนือ หมู่ 1 ต.เสม็ดเหนือ อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
1 ก.ค. 68	9.00 – 15.00	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 ทุน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การใช้แรงงาน 2.4 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3.ทิศทางการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ.....5.....ชม.
		ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมฝอยทอง 1. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนวิธีการทำขนมฝอยทอง 3. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำขนมฝอยทอง 3.1 สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ - น้ำตาลทราย -ไข่เป็ด -ไข่ไก่ 3.2 ขั้นตอนการทำ 3.3 เทคนิคการทำ	
		1.การจำหน่าย 2.คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..........วิทยากร

(นายไพศาล สุทธิโชติ)

วันที่....18..../.ม.ย...../.....2568.....