

หลักสูตรการทำขนมตะโก้ จำนวน ๗ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนครินทร์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่า เป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดขนมตะโก้ เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานของคนทุกวัย และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัวได้เป็นอย่างดี การฝึกอบรมหลักสูตรนี้เป็นการให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมตะโก้ เทคนิคการทำขนมตะโก้กรอบนอก นุ่มใน รวมทั้งวิธีการตั้งแต่แรกเริ่ม จนสำเร็จเป็นอาหารพร้อมจำหน่าย ทิศทางการลงทุน และความรู้พื้นฐานที่จำเป็น การประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้ เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมายเพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๗ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง



โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้ จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพ
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้
 - การวิเคราะห์ตนเอง
 - การวิเคราะห์ตลาด
 - การลงทุน/แหล่งเงินทุน
๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้
 - ร้านค้าขนมตะโก้ที่มีขายในท้องตลาด
 - ร้านค้าขนมตะโก้แบบรถเข็น
 - ร้านค้าขนมตะโก้แบบมีหน้าร้าน
 - ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมตะโก้ที่ประสบความสำเร็จ
๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้ จำนวน ๓ ชั่วโมง

การเตรียมอุปกรณ์

- การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมตะโก้
- วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมตะโก้
- งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์
- สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

การทำขนมตะโก้

- การทำขนมตะโก้ ไล่ต่าง ๆ
- ส่วนผสมของขนม จำนวน 6 ชนิด
- ขั้นตอนการทำได้
- งบประมาณการทำขนม

การบรรจุภัณฑ์ขนมตะโก้

- บรรจุภัณฑ์ขนมตะโก้
- ความหมายของบรรจุภัณฑ์
- วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมตะโก้

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. การบริหารจัดการในการทำขนมตะโก้ถูกต้อง
๒. การจัดการบริหารการตลาดของแหล่งจำหน่าย
๓. สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุวัตถุดิบทุน
๔. การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม ศึกษาและวิเคราะห์การตลาด การประเมินผลงาน

๑. การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง
๒. การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการประเมินโครงการและปรับปรุงโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๕. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมตะโก้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ / เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

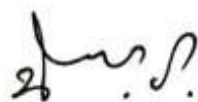
ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางจิราพร ศรีกุล)
ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์)
กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางนิตยา ภูพินนา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีนคร

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมตะโก้ จำนวน ๗ ชั่วโมง

เรื่อง	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	ชั่วโมง	
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้	<p>๑. ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพ การทำขนมตะโก้</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาการ การทำขนมตะโก้</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมตะโก้</p> <p>๔. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรสนทนา แลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้</p> <p>๒. แลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ศึกษาข้อมูลเอกสารและสื่อบุคคลจากสื่อต่างๆ</p>	๓ ชม.	
ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการใช้</p> <p>๒. ขั้นตอนกระบวนการทำ</p>	<p>๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ ข้อมูลจากการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทาง การประกอบอาชีพ</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้</p> <p>๒. วิทยากรอธิบาย สาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์การใช้</p> <p>๓. ผู้เรียนวิทยากรสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๕. วิทยากรประเมินผล</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเรียนรู้การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒. วิทยากรยกตัวอย่างการบรรจุภัณฑ์ และสาธิตการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกการปฏิบัติ</p>		๓ ชม.
การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๑. สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ</p> <p>๓. การลดต้นทุนคุณภาพการ</p>	<p>๑. สำรองศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพการผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p>	๑ ชม.	

	<p>ผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๔. การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและควบคุมความเสี่ยง</p>	<p>๑. ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและแนวทางการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๒. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการตลาดในชุมชน</p>		
--	---	--	--	--

