

หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด
จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีณรงค์

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวง ศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่เข้าเรียนหรือผู้ที่มีอาชีพอิสระ ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะ จะเป็นการ พัฒนา ประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการ แก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2565 ภายใต้ กรอบ เวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาค หลักของโลก

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตาม มา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึง จำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม และเป็นของฝากสำหรับผู้รักใคร่ชอบคอ กันของคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมด้วยชาวจีน เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหา กิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมี
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสต จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ
 - การบรรจุภัณฑ์
 - การส่งเสริมการขายสินค้าทางออนไลน์

2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด จำนวน 5 ชั่วโมง
 - อุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด
 - วิธีการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด จำนวน 30 นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม
 - การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง
 - ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
 - การกระจายสินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมิน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบ อาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสดได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสดได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสดได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสดได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	30นาที	- - - -

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสดได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสดได้	2.1 อุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด 2.3 วิธีการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสดวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบ และฝึกปฏิบัติ		5 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	30 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้	3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการ ขาย การกระจายสินค้า	3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนม เปียกปูนแห้งและเปียกปูนกะทิสด 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		

ลงชื่อ



ผู้เสนอ

(นางสาวนารินทร์ สีดำ)

ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ



ผู้เห็นชอบ

(นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์)

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ



ผู้อนุมัติ

(นางนิตยา ภูพันทา)

ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอศรีณรงค์