

หลักสูตร การทำขนมถ้วย จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ใน เหวที่โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทยให้ ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่ง คั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัด การศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เรา ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่ เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของ ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่งยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อ การอยู่รอดชนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ใน การประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษา
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

- 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ จำนวน 15 นาที
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 15 นาที
- 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 15 นาที
- 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย จำนวน 15 นาที

2. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

- 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย จำนวน 30 นาที
- 2.2 การฝึกปฏิบัติทำขนมถ้วย จำนวน 3 ชั่วโมงฯขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของ

สาระการประกอบอาชีพ

- 1.3 บรรจุภัณฑ์ขนมไทย จำนวน 30 นาที

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

- 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน จำนวน 15 นาที
- 3.2 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน จำนวน 15 นาที
- 3.3 การขาย จำนวน 15 นาที
- 3.5 การส่งเสริมการขาย จำนวน 15 นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น หนังสือการทำอาหาร - ขนมหวาน
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมถ้วย ขนมกล้วยได้อย่าง
ชำนาญ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย 2 ชนิด

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมถ้วย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของขนมไทย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้	15 นาที	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย -การวิเคราะห์ตนเอง -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด -ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น -ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน -ผู้ประสบความสำเร็จในการขายขนมถ้วย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด -ผู้ประกอบการธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	15 นาที	-

	เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำงานมัลแวร์	4.การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำงานมัลแวร์ที่ตนเองมีความถนัดและเป็นความต้องการของผู้บริโภค	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำงานมัลแวร์ 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
2.ทักษะในการประกอบอาชีพการทำงานมัลแวร์ - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานมัลแวร์ -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานมัลแวร์ -งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ -สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงานมัลแวร์ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	30 นาที
- การฝึกปฏิบัติทำงานมัลแวร์	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของงานมัลแวร์ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำงานมัลแวร์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำงานมัลแวร์ได้	2.การทำงานมัลแวร์ -ส่วนผสมของงานมัลแวร์ -ขั้นตอนการทำงานมัลแวร์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำงานมัลแวร์ 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำงานมัลแวร์ 3. วิทยากรประเมินผลการทำงานมัลแวร์ของผู้เรียน	-	3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การบรรจุภัณฑ์ขนมถ้วย	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมถ้วย</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมถ้วยได้</p>	<p>3.บรรจุภัณฑ์ขนมไทย</p> <p>-ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>-วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย</p> <p>-การบรรจุขนมถ้วย</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมถ้วย</p> <p>2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมถ้วย</p> <p>3. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมถ้วยของผู้เรียน</p>	-	30 นาที
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถ้วย - ทำเลที่ตั้งร้าน	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p>	<p>การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง</p> <p>2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>2. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	15 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
-การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมถ้วยได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนมไทย - ค่าส่วนผสมขนมไทย - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
-การขาย	-การขาย เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมถ้วยได้	การขายขนมถ้วย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการขายขนมถ้วย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขายขนมถ้วยได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-