


## หนังสือรับรองหลักสูตร

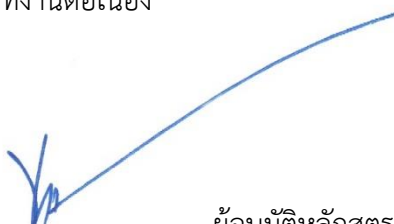
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 12 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรไม่เกิน 30 ชั่วโมง ได้แก่ หลักสูตรวิชาการทำขนมเป็๊อง (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน\*)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้อย่างดียิ่ง ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูทัศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวบุษกร โคตรชมพู)

เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางจามรี ภูเมฆ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดร.คำดี จันทะเกษ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

## ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมเบี๊อง จำนวน 12 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตามยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 2.1 เร่งปรับหลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ ศกร. เพื่อยกระดับทักษะด้านอาชีพของประชาชนให้เป็นอาชีพที่รองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ (First S - curve และ New S-curve) โดยบูรณาการความร่วมมือในการพัฒนาและเสริมทักษะใหม่ด้านอาชีพ (Upskill & Reskill) รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำงานอย่างยั่งยืน

ขนมเบี๊อง เป็นขนมไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย และถือเป็นขนมที่ใช้ในพระราชพิธี 12 เดือน ในสมัยอยุธยา มีส่วนผสมหลัก คือ แป้งข้าวเจ้า ไข่แดง น้ำปูนใส และน้ำตาลปี๊บ โดยมักทำเป็นหน้าฝอยทองหรือหน้ากุ้ง ขนมเบี๊องที่ทำจำหน่ายในปัจจุบันมักเป็นสูตรที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษหรือการทำซื้อสูตรจากร้านต่างๆ แต่บางครั้งก็ยังมีปัญหาขนมเบี๊องที่ไม่มีคุณภาพ อาทิ เมื่อปล่อยให้ไว้นานจะไม่มีลมกรอบ หรือ ทำแล้วไม่ค่อยกรอบ เป็นต้น ซึ่งปัญหาเหล่านี้จะเกิดจากส่วนผสมที่ไม่ได้สัดส่วนเป็นสำคัญ ทั้งนี้ ขนมเบี๊องที่ทำในปัจจุบันมีความแตกต่างอย่างในส่วนของไส้หรือหน้าที่ทำบนแผ่นขนมเบี๊อง อาทิ การเติมครีม การเติมหมูหยอง หรือเครื่องผสมอื่นๆ เพื่อให้หน้ารับประทาน และเพิ่มรสอร่อยให้มากขึ้น

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพผู้เรียนตามกรอบการจัดตั้งของสำนักงาน ศกร.
2. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในเขตอำเภอท่าบ่อ ได้รับการพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้โดยไม่ต้องเป็นภาระค่าใช้จ่าย
3. นำมาประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 12 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนม เบื้อง	1.1 บอก ความสำคัญการเห็น ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนม เบื้องได้ 1.2 บอกความ เป็นไปได้ในประกอบอาชีพการทำขนม เบื้อง 1.3 บอกและหา แหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนม เบื้อง	1.1 ความสำคัญการ เห็นช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมเบื้องต้น 1.2 ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำขนม เบื้อง - การวางแผนและ บริหารจัดการ - แหล่งเงินทุนและการ จัดหาเงินทุน - ความต้องการของ ตลาด - ช่องทางการจัด จำหน่าย 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมเบื้องต้น	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูล มาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนม เบื้อง ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วม ทุน ฯลฯ โดยคำนึงถึงความ เสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความ คุ่มค่า และความต้องการของ ตลาด	1	1

2	<p>สามารถอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเบี๋องได้</p> <p>2.2 สามารถอธิบายวิธีการเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบในการทำขนมเบี๋องได้</p> <p>2.3 สามารถอธิบายความรู้เกี่ยวกับสูตรการทำขนมเบี๋องได้</p> <p>2.4 สามารถอธิบายและสาธิตการทำขนมเบี๋องได้</p>	<p>2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเบี๋อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเบี๋อง</li> <li>- กระบวนการและรูปแบบการทำขนมเบี๋อง</li> <li>- ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำขนมเบี๋อง</li> </ul> <p>2.2 การเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ</li> <li>- ขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบ</li> <li>- วัตถุดิบและส่วนประกอบ</li> </ul> <p>2.3 ความรู้เกี่ยวกับสูตรการทำขนมเบี๋อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกชื่อวัตถุดิบที่ใช้</li> <li>- สูตรขนมเบี๋อง</li> </ul> <p>2.4 การฝึกปฏิบัติการทำขนมเบี๋อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมต่างๆ ของขนมเบี๋อง</li> <li>- ขั้นตอนการทำขนมเบี๋อง</li> <li>- การบรรจุหีบห่อ</li> </ul>	<p>2.1 ทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้ความเข้าใจ และพื้นฐานของผู้เรียน</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมเบี๋อง</p> <p>2.3 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>2.4 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก</p> <p>2.5 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเบี๋อง</p> <p>2.6 วิทยากรบรรยายและสาธิต</p> <p>2.7 ฝึกปฏิบัติจริง ทดสอบหลังเรียน</p> <p>2.8 ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองหลังเรียนอย่างต่อเนื่อง</p> <p>2.9 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด จดบันทึกผลเรียนรู้</p>	<p>2.1 สามารถอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเบี๋องได้</p> <p>2.2 สามารถอธิบายวิธีการเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบในการทำขนมเบี๋องได้</p> <p>2.3 สามารถอธิบายความรู้เกี่ยวกับสูตรการทำขนมเบี๋องได้</p> <p>2.4 สามารถอธิบายและสาธิตการทำขนมเบี๋องได้</p>	-	2
---	--	---	---	--	---	---

3	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเบ๊อง</p>	<p>3.1 สามารถอธิบายการบริหารจัดการอาชีพการทำขนมเบ๊องได้</p> <p>3.2 สามารถอธิบายการจัดการการตลาดได้</p> <p>3.3 สามารถอธิบายการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 สามารถอธิบายการวางแผนการดำเนินงาน</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการอาชีพการทำขนมเบ๊อง</p> <p>1 การดูแลรักษาคุณภาพของสินค้า</p> <p>2 การลดต้นทุนในการผลิต</p> <p>3 การเพิ่มมูลค่าสินค้า เช่น การแปรรูป การออกแบบการประยุกต์ใช้</p> <p>3.2 จัดการการตลาด</p> <p>1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่งทางการตลาด</p> <p>2 การประชาสัมพันธ์</p> <p>3 การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมเบ๊อง</p> <p>2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมเบ๊อง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงาน</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการการผลิตจัดให้ผู้เรียน</p> <p>1 สสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ</p> <p>2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>4 ศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>1 ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>2 กำหนดทิศทาง เป้าหมายและแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมเบ๊อง</p> <p>3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายจำหน่ายสินค้า ฯลฯ</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>1 ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง</p> <p>2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p>	1	1
---	---	--	--	---	---	---

				3.4 การวางแผนการดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับ เรื่องการวางแผนการดำเนินงาน ในแบบตารางการ ปฏิบัติงาน (Gantt Chart)		
4	4. โครงการ ประกอบอาชีพ การทำขนม เบื่อง	4.1 บอกความสำคัญ ของโครงการอาชีพ การทำขนมเบื่องได้ 4.2. บอกประโยชน์ ของโครงการอาชีพ การทำขนมเบื่องได้ 4.3 บอก องค์ประกอบของ โครงการอาชีพการ ทำขนมเบื่องได้ 4.4 อธิบายลักษณะ การเขียนที่ดีของ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพการ ทำขนมเบื่องได้ 4.6 เขียนโครงการ ในแต่ละ องค์ประกอบให้ เหมาะสมและถูกต้อง ได้ 4.7 ตรวจสอบความ เหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการอาชีพการ ทำขนมเบื่องได้	4.1 ความสำคัญของ โครงการอาชีพการทำ ขนมเบื่อง 4.2 ประโยชน์ของ โครงการอาชีพการทำ ขนมเบื่อง 4.3 องค์ประกอบของ โครงการอาชีพการทำ ขนมเบื่อง 4.4 การเขียนโครงการ อาชีพการทำขนมเบื่อง 4.5 การประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพการ ทำขนมเบื่อง	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญ ของโครงการอาชีพ ประโยชน์ ของโครงการอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระ ข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางใน การเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง โครงการอาชีพ ให้มีความ เหมาะสมและถูกต้อง 4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียน โครงการอาชีพของตนเอง เพื่อ เสนอขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงานอาชีพ	1	1

5	4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเบี๊อง	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊องได้</p> <p>4.2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊องได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊องได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊องได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊องได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊องได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊อง</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊อง</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊อง</p> <p>4.4 การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊อง</p> <p>4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมเบี๊อง</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ</p>	1	1
---	-------------------------------------	--	--	---	---	---

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำขนม เบื่อง  โครงการประกอบ อาชีพการทำขนม เบื่อง	1. เพื่อทราบถึง จุดประสงค์การบริหาร จัดการในการประกอบ อาชีพ 2. เพื่อทราบถึง คุณสมบัติของการ บริหารจัดการที่ดี  เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจการใน โครงการประกอบ อาชีพ	1.การบริหาร จัดการ 2.ประโยชน์ ของการ บริหารจัดการ  วิธีการการ บริหารจัดการ ที่ดี	ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 1. การกำหนดและการควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 2. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม 3. ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความ เสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมี แนวทางในการจัดการความ เสี่ยง 4. การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษาศึกษาสาระ ข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย	1	1

### สื่อการเรียนรู้

1. อินเทอร์เน็ต
2. แผ่นพับ

### การวัดและประเมินผล

1.ภาคทฤษฎี : ภาคปฏิบัติ เท่ากับ 20 : 80 โดยต้องได้คะแนนการประเมินภาคทฤษฎี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของคะแนนภาคทฤษฎี หรือ 12 คะแนน และต้องได้คะแนนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของคะแนนภาคปฏิบัติ หรือ 60 คะแนน

2. การประเมินผลการฝึกอาชีพให้ประเมินชิ้นงาน และทักษะตามเกณฑ์

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด
2. ผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ที่กำหนด

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรผู้ผ่านหลักสูตรการทำขนมเบื่อง จำนวน 20 ชั่วโมง