

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธาราม ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำอาหารขนม (การขนมเบี๊องญวน, การทำทับทิมกรอบ, การตะโก้เผือก) ๒๕ ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบ ฝึกอบรมประชาชน ได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธาราม ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมฝึกอบรมประชาชนต่อไป

ลงชื่อ..... .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสุนิดา สุวรรณพัฒนา)

(ครู กศน.ตำบล)

ลงชื่อ..... .....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางมนตาทิพย์ เสยยงคะ)

(ผอ. สกร.อำเภอโพธาราม)

ลงชื่อ..... .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายพิทยา บริจาค)

(ประธานกรรมการสถานศึกษา)

**หลักสูตร “การทำอาหารขนม”**  
**(การทำขนมเบื่อง้วน,การทำทับทิมกรอบ,การทำตะโก้เผือก)**  
**หลักสูตร 25 ชั่วโมง กลุ่มวิชา พาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธาราม จังหวัดหนองคาย**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาที่มุ่งพัฒนาทักษะทางอาชีพ ส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพและรายได้ รวมทั้งเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และส่งเสริมให้เกิด (Re-skills Up-skills และNew Skills) หรือการปรับปรุงทักษะ (Re-skills) หรือ Retrain การเพิ่มทักษะ (Up-skills) และการสร้างทักษะใหม่ (New Skills) ให้แก่ประชาชนใน 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนการจัดการศึกษา

สกร. อำเภอโพธาราม เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ จำนวน 3 ภารกิจ คือ 1) การเรียนรู้ตลอดชีวิต 2) การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และ 3) การเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพ รูปแบบ วิชาชีพแบบกลุ่มสนใจ “การทำอาหารขนม” เพื่อสนองตอบต่อนโยบายรัฐบาลที่รณรงค์ เรื่องการสร้างมูลค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นสินค้าออกทางวัฒนธรรม (Soft Power) ที่มุ่งเน้น THAI 5F SOFT POWER นำเสนอเสน่ห์ของวัฒนธรรม 5F ได้แก่ F-Food อาหาร, F-Film ภาพยนตร์ และวีดิทัศน์, F-Fashion การออกแบบแฟชั่นไทย, F-Fighting ศิลปะการป้องกันตัวแบบไทย และ F-Festival เทศกาลประเพณีไทย ซึ่งหลักสูตร “การทำอาหารขนม” (การทำขนมเบื่อง้วน,การทำทับทิมกรอบ,การทำตะโก้เผือก) ” เป็น Soft Power ด้าน F-Food อาหาร ซึ่งเป็นการถ่ายทอดพลังวัฒนธรรมออกมาผ่านอาหารไทย ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ รสชาติหลากหลาย มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และมีความพิถีพิถัน นำไปสู่การรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ต่อไปในอนาคต

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรกลุ่มสนใจ โดยให้มีความยืดหยุ่นในด้านการจัดกระบวนการเรียนรู้และการวัดผลประเมินผล
2. ส่งเสริมด้านการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพในรูปแบบกลุ่มสนใจ ตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเพื่อการทำงานทำของประชาชน
3. ส่งเสริมการสร้างมูลค่าสูตรอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นสินค้าออกทางวัฒนธรรม (Soft Power) โดยเป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับภาคีเครือข่าย และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อประโยชน์ของประชาชนในพื้นที่

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาได้มีทักษะด้านการทำอาหารขนม (การทำขนมเบี๋องญวน,การทำทับทิมกรอบ,การทำตะโก้เผือก) สามารถทำรับประทานในครัวเรือนได้ และสร้างรายได้เสริมภายในครอบครัวได้
2. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจศึกษาสามารถนำไปใช้ขยายผลสร้างเป็นธุรกิจของตนเองได้

### กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

ดำเนินการระหว่าง วันที่ 27 พฤศจิกายน 2566 ถึงวันที่ 5 ธันวาคม 2566

จำนวน .....25..... ชั่วโมง

- ทฤษฎี .....10..... ชั่วโมง

- ปฏิบัติ .....15.. ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บอกความสำคัญของอาชีพ</li> <li>2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</li> <li>3. บอกการตัดสินใจในการเลือกอาชีพได้</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญและประโยชน์</li> <li>- การประกอบอาชีพ “การทำอาหารขนม” (การทำขนมเบี๋องญวน,การทำทับทิมกรอบ,การทำตะโก้เผือก) คุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพ “การทำอาหารขนม” (การทำขนมเบี๋องญวน,การทำทับทิมกรอบ,การทำตะโก้เผือก) - ความรู้เบื้องต้น</li> <li>- ลักษณะประเภทของ “การทำอาหารขนม” (การทำขนมเบี๋องญวน,การทำทับทิมกรอบ,การทำตะโก้เผือก) - วัสดุและอัตราส่วนผสม</li> <li>- เครื่องมือ และวิธีใช้และเก็บรักษา</li> <li>- ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลความคิด วิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้</li> <li>2.วิเคราะห์อาชีพว่าจะสามารถเลือกประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้หรือไม่</li> </ol>	3	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1.มีทักษะสามารถทักษะการประกอบอาชีพได้ 2.สามารถบอกเทคนิคและวิธีการทักษะการประกอบอาชีพได้	- การเตรียมพื้นที่ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - วิธีการทำ - วิธีการตรวจคุณภาพของอาหาร - วิธีการเก็บรายละเอียดของอาหาร	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ในทักษะการประกอบอาชีพ 2.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ “การทำอาหารขนม” (“การทำขนมเบื้องญวน, การทำทับทิมกรอบ,การทำตะโก้เผือก)	3	10
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. บอกต้นทุนและการกำหนดราคาได้ 2. สามารถทำบัญชีรับจ่ายได้	- การคำนวณพื้นที่ และคำนวณราคาได้ - การประชาสัมพันธ์ และการหาลูกค้า - การควบคุมมาตรฐานของการบริการ - การเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา การทำบัญชีรับจ่าย	3	3
4	โครงการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 2.ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพได้ 3.เขียนโครงการประกอบอาชีพได้	- ความสำคัญของโครงการ - ประโยชน์ของโครงการ - องค์ประกอบของโครงการ - การเขียนโครงการ - การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ	ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลความคิด วิเคราะห์	1	2

### กระบวนการจัดการเรียนรู้

1. บรรยาย
2. สาธิต
3. ฝึกปฏิบัติ
4. ซักถาม
5. สรุป และรายงานผล

### สื่อการเรียนรู้

1. แผ่นพับ/ใบความรู้
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

5. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ และ ตัวอย่าง/ตัวอย่างผลิตภัณฑ์
6. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/Online

#### **การวัดและประเมินผล**

1. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติจากชิ้นงานหลังจบหลักสูตร
3. แบบสอบถามความพึงพอใจ

#### **การจบหลักสูตร**

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 %
2. มีผลงานที่มีคุณภาพเอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

#### **เอกสารหลักฐานการศึกษา**

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

#### **การเทียบโอน**

-