

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมชั้นแฟนซี,วันดอกไม้)จำนวน 10 ชั่วโมง  
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกงไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย  
 ~~~~~

### ความเป็นมา

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนม ในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิ้ม ประณีต วิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงามขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อ และลักษณะของขนมนั้นๆ งานศิริมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วน ใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยืดยาว มีอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกงไกรลาศ จึงได้จัดทำขนมไทย(ขนมชั้นแฟนซี,วันดอกไม้) สร้างรายได้ ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆที่สามารถนำความรู้ไปใช้ ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นต้น

### จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะการทำขนมไทย(ขนมชั้นแฟนซี,วันดอกไม้)
2. เพื่อให้สามารถออกแบบการทำขนมไทย(ขนมชั้นแฟนซี,วันดอกไม้)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

### เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้นแฟนซี,วันดอกไม้)มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบการทั่วไป

### ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                               | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                       |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| 1.  | ช่องทางการประกอบอาชีพ | 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้<br>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้) | 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)<br>1.2.1 ความต้องการของตลาด<br>1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์<br>1.2.3 การเลือกทำเลที่ตั้ง<br>1.3 แหล่งเรียนรู้<br>1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ | 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ประเทศ และโลก เพื่อนำข้อมูลมาคิดวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)ในชุมชน<br>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)ที่พบได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ<br>1.3 ศึกษาสถานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้) เพื่อรู้ทิศทางการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)<br>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด | 1 ชั่วโมง    | -         |
| 2.  | ทักษะการประกอบอาชีพ   | 2.1 เตรียมการประกอบอาชีพ ได้แก่<br>- เตรียมวัสดุ                                                                                                                    | 2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น                                                                                                                                                                                                                                        | 2.1 ศึกษาข้อมูล เรียนรู้ขอบข่ายการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 30 นาที      | 7 ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                        | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                        |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|     |                        | - วัตถุประสงค์<br>2.2 การทำขนมไทย (ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้) ได้แก่<br>- การออกแบบ<br>- ความสะอาด<br>เป็นต้น<br>2.3 การประชาสัมพันธ์เพื่อการบริการจำหน่าย                                                                                                      | แพนซี, วนดอกไม้)<br>2.2.1 การเตรียมวัสดุ<br>2.2.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)<br>2.2 เลือกการออกแบบการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)<br>2.3 ขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)เพื่อการจำหน่ายหรือบริการ                                               | ดอกไม้) จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ<br>2.2 ศึกษาแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพที่เลือกการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)<br>2.3 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)<br>2.4 ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามหลักสูตรเกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)<br>2.5 ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์<br>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้                                                 |              |         |
| 3   | การบริหารจัดการในอาชีพ | 3.1 สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้<br>3.2 สามารถคิดคำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุนได้<br>3.3 สามารถวางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิตได้<br>3.4 สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้<br>3.5 บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง | 3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)<br>- สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)<br>- การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)<br>- การคิดคำนวณต้นทุนการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี, วนดอกไม้)<br>- การวางแผนการผลิต | 3.1 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ประเทศและโลก จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ และแหล่งเรียนรู้<br>3.2 แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการความเสี่ยง<br>3.3 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร การจัดทำบัญชีฟาร์ม การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า<br>3.4 ร่วมกันอภิปราย / เสวนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน | 1 ชั่วโมง    | -       |

| ที่ | เรื่อง                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                             | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                       |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                     | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|     |                       |                                                                                                                                         | <p>3.2 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การวางแผนการตลาด</li> </ul> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความต้องการของลูกค้า</li> <li>- คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่ายการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)</li> </ul> <p>3.3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)</p> |                                                                                                                                                                                     |              |         |
| 4   | 4. โครงการประกอบอาชีพ | <p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)ได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพ อธิบายความหมายของ</p> | <p>4.1 ความหมายของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมชั้น แพนชี, วนดอกไม้)</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ | 30 นาที      | -       |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                    | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|     |        | องค์ประกอบของ<br>โครงการ อธิบาย<br>ลักษณะการเขียนที่ดี<br>ขององค์ประกอบของ<br>โครงการอาชีพการทำ<br>ขนมไทย(ขนมชั้น<br>แพนซี,วันดอกไม้)ได้<br>4.3 เขียนโครงการใน<br>แต่ละองค์ประกอบให้<br>เหมาะสมและถูกต้องได้<br>4.4 ตรวจสอบความ<br>เหมาะสมและสอดคล้อง<br>ของโครงการอาชีพการ<br>ทำขนมไทย(ขนมชั้น<br>แพนซี,วันดอกไม้)ได้ | การทำขนมไทย(ขนมชั้น<br>แพนซี,วันดอกไม้)<br>4.3 การเขียน<br>โครงการประกอบอาชีพ<br>การทำขนมไทย(ขนมชั้น<br>แพนซี,วันดอกไม้)<br>4.4 การตรวจสอบ<br>ความเป็นไปได้ของการ<br>ประกอบอาชีพการทำ<br>ขนมไทย(ขนมชั้น<br>แพนซี,วันดอกไม้) เพื่อ<br>การมีงานทำอย่างมั่นคง | 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระ<br>ข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่าง<br>การเขียนโครงการอาชีพที่ดี<br>เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมการ<br>จัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น<br>แนวทางในการเขียนโครงการ<br>อาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง<br>4.3 จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้ การ<br>เขียนโครงการอาชีพ<br>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกเรียนรู้<br>การประเมินความเหมาะสมและ<br>สอดคล้องของโครงการอาชีพ<br>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง<br>โครงการอาชีพ ให้มีความ<br>เหมาะสม และถูกต้อง<br>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียน<br>โครงการอาชีพของตนเองเพื่อ<br>เสนอขอรับการสนับสนุน<br>งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และ<br>ใช้ในการดำเนินการประกอบ<br>อาชีพต่อไป |              |         |

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายเรื่องการทำขนมไทย(ขนมชั้นแพนซี,วันดอกไม้)
2. รูปภาพ / แบบจำลอง / สภาพจริง
3. แหล่งเรียนรู้ในห้องอื่น
4. สื่ออินเตอร์เน็ต

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานเป็นที่พึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสุธาสินี สร้อยสน)

ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นายไพฑูรย์ โลวันทา)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ