

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณี จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมสาคุเม็ดบัวและขนมหยกมณี
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมสาคุเม็ดบัวและขนมหยกมณี
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมสาคุเม็ดบัวและขนมหยกมณี
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมสาคุเม็ดบัวและขนมหยกมณี
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมสาคุเม็ตบัวและขนมหยกมณี
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณี จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบ อาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณีได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยก มณีได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมสาकुเม็ตบัวและ ขนมหยกมณีได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณีได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนม หยกมณี 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนม หยกมณี 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพ การทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณี	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลใน ชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่ง เรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - -
2. ทักษะการประกอบ อาชีพวิธีการทำขนมสาकु เม็ตบัวและขนมหยกมณี	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมสาकुเม็ตบัว และขนมหยกมณีได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนม หยกมณีได้ 2.3บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 2.4 การเก็บรักษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนม สาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณี <u>วัสดุ</u> - สาकुเม็ตใหญ่ - น้ำตาลทราย - เม็ตบัว	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ใน การทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณีโดย วิทยากรอธิบายถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำ ขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณี 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและ ฝึกปฏิบัติ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4.30ชั่วโมง

	สำหรับกล่องใส่อาหาร - ใบเตย - ลูกชิด - กะทิ - เกลือ อุปกรณ์ 1. หม้อ 2. เตาแก๊ส 3. กะละมัง 4. ทัพพี 5. กล่องบรรจุภัณฑ์ 2.2 วิธีทำ วิธีทำขนมสาकुเม็ตบัว 1. คั้นกะทิด้วยน้ำเปล่า 13 ถ้วย ใส่ภาชนะพักไว้ก่อน 2. ลวกสาकुให้สุก ต้มเม็ตบัวให้เปื่อย 3. นำทั้ง 2 อย่างและลูกชิดลงผสมในหม้อกะทิ โรยเกลือลงไปคนให้เข้ากัน 4. นำน้ำตาลทรายผสมกับน้ำดอกไม้เทใส่กระทะทองเหลืองตั้งไฟเคี่ยวให้น้ำตาลละลายกรองด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นเทกลับลงที่เดิม แล้วเคี่ยวน้ำตาลให้เหนียว	ไปพร้อมๆกัน 2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ .4 วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา		
--	--	--	--	--

		5. เมื่อได้ที่แล้วพักไว้ให้เย็น เอา น้ำเชื่อมใส่กับกะทิและรับประทานกับ น้ำแข็ง วิธีทำขนมหยกมณี วัตถุดิบ สาคุเม็ดเล็ก 1 ถ้วยตวง น้ำใบเตย 1 ถ้วยตวง น้ำเปล่า (สำหรับต้มสาคุ) 1 ½ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย 1 ถ้วยตวง เกลือป่น ½ ช้อนชา อ่านต่อได้ที่ วิธีทำ 1.นำสาคุไปล้างน้ำและพักไว้ให้สะเด็ด น้ำ ประมาณ 10 - 15 นาที 2. นำมะพร้าวทึนทึกขูดฝอยมาคลุกกับ เกลือให้ทั่ว แล้วนำไปนึ่งประมาณ 5 นาที แล้วใส่ถาดพักไว้ 3. ต้มน้ำในกระทะให้เดือด ลดเป็นไฟ กลาง แล้วนำสาคุที่พักไว้ใส่ลงไป รับประทาน ให้เม็ดสาคุกระจายตัวไม่จับกันเป็นก้อน 4. คนไปสักพักสาคุจะเริ่มจับตัวเป็น ก้อน หรือมีลักษณะเป็นตากบ (มีสีขุ่น ตรงกลาง รอบนอกใส)			
--	--	--	--	--	--

		5. ใส่น้ำใบเตยตามลงไป คนให้เข้ากันดีกับเม็ดสาคุ หลังจากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงไป 6. กวนต่อจนสาคุหนืดและข้นขึ้น แต่ส่วนผสมจะไม่แห้งนะคะ แล้วนำไปพักในถาดเพื่อให้สาคุเย็นลง 7. นำซอ้นตักสาคุที่พักให้เย็นไว้เป็นชิ้นพอดีคำ นำมาคลุกกับมะพร้าวทึนทึกชุดฝอยที่พักไว้ เพื่อน ๆ สามารถจัดเสิร์ฟใส่กระทงใบเตยได้นะคะ เพียงเท่านี้ก็พร้อมกินแล้วค่า 2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด			
--	--	--	--	--	--

		2.4 การเก็บรักษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร - วิธีการเก็บรักษาขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณี - นำใส่กล่องบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ทำขายวันต่อวัน - ควรเก็บในตู้เย็น			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมสาकुเม็ตบัวและขนมหยกมณี	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับขนมสาकु	20 นาที	

		การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่าน ช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การ ทำ Social Media Marketing อย่าง การโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุม แล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งาน อยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการ จำหน่ายการทำขนมสาคุเม็ดบัวและ ขนมหยกมณี เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	เม็ดบัวและขนมหยกมณี 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมสาคุเม็ดบัว และขนมหยกมณี	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของ โครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัด ความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจาก วิทยากร	20 นาที	