

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมบ้าปิ่นมะพร้าวอ่อนและปุยฝ้ายนมสด
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

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

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

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมบ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมบ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมบ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมบ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด จำนวน 20 นาที
 - 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมบ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด
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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมบ้ำปิ่นมะพร้าวอ่อนและปุยฝ้ายนมสด จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมบ้ำปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบ้ำปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบ้ำปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมบ้ำปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมบ้ำปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบ้ำปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำขนมบ้ำปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนม บ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนม บ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด ได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมบ้าปิ่น มะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด ได้	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนม บ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด <u>ขนมบ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน</u> แป้งข้าวเหนียวขาว 315 กรัม แป้งข้าวเหนียวดำ 60 กรัม น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี 220 กรัม เกลือป่น 1/2 ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่เบอร์ 2 = 1 ฟอง น้ำเปล่า 200 ml. หัวกะทิ 250 ml. ผงฟู 1/2 + 1/4 ช้อนชา มะพร้าวขูดขาว 375 กรัม เนื้อมะพร้าวอ่อน 375 กรัม <u>ปุยฝ้ายนมสด</u> แป้งบัวแดง (แป้งเค้ก) 400 กรัม น้ำตาลทราย 350 กรัม ผงฟู 2 ช้อนชา ไข่ไก่ 2 ฟอง นมสด 400 มิลลิลิตร น้ำมะนาว 2/3 ช้อนโต๊ะ SP 15 กรัม กลิ่นมะลิ 1/2 ช้อนชา สีผสมอาหาร (สีชมพู) -เตา	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนม บ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		-หม้อ/ทัพพี/กะละมัง - ถาด/ถุงมือ 2.2วิธีการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด <u>ขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน</u> 1.ผสมแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย กะทิ และเกลือป่น ให้เข้ากันจนน้ำตาลทรายละลาย 2. ใส่เนื้อมะพร้าวขูดลงไปคนผสมให้เข้ากัน 3. นำกระทะขึ้นตั้งไฟกลาง ทาน้ำมันพืชที่กระทะบาง ๆ ใช้ช้อนตักส่วนผสมขนมลงจี๋ พอสุกให้กลับอีกด้านจนขนมสุกเหลืองสวย จัดใส่กระทงใบตองพร้อมเสิร์ฟ <u>ปุยฝ้ายนมสด</u> 1. นำแป้งเค้กมาร่อนในโถผสม ตามด้วยน้ำตาลทราย ไข่ไก่ นมสด กลิ่นมะลิ น้ำมะนาว(ช่วยให้ขนมฟูและหน้าแตกสวยงาม) และ SP (จะช่วยให้ขนมตีสั้นฟูได้ง่าย และขนมอยู่ตัว) 2. คนให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วเปิดเครื่องตีเริ่มจากสปีดต่ำ ให้ส่วนผสมเข้า			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		กันก่อน 3. เร่งความเร็วเครื่องดีเป็นความเร็วสูงแล้วตีประมาณ 10 นาที (พอเหลือ 2 นาทีสุดท้ายให้ลดสปีดลงเป็นสปีดต่ำเพื่อตีดีต์อากาศ) 4. เมื่อครบเวลานำขนมส่วนแรกมาตักหยอดใส่พิมพ์ ใส่จนเกือบเต็มถ้วย (ตามคลิป) 5. หยดสีผสมอาหาร ลงในแบ่งส่วนที่เหลือ แล้วคนให้เข้ากัน จากนั้นตักหยอดใส่พิมพ์ ใส่จนเกือบเต็มถ้วย (ตามคลิป) 6. เทคนิคทำให้หน้าขนมแตกสวย : ใช้ไม้จิ้มฟันจุ่มน้ำมะนาว แล้วกรีดที่หน้าขนม ให้เป็นรอบแต่ตามต้องการ (ตามคลิป) 7. ตั้งหม้อหนึ่ง ต้มน้ำให้เดือด จากนั้นนำขนมลงนึ่งด้วยไฟกลางค่อนข้างแรง ให้น้ำเดือดจัด ใช้เวลานึ่ง 12-15 นาที 8. เมื่อครบเวลา นำขนมออกจากพิมพ์ มาพักบนตะแกรงให้คลายร้อน พร้อมเสิร์ฟ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกวิธีการเตรียมบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาได้	2.3 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา <u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร</u> 1. มีช่องแยกอาหารให้ชัดเจน 2. ป้องกันการหกเลอะในกล่องใส่อาหาร 3. ถุงใส่หรือกล่องพลาสติกฝาใส โชว์ความน่าทาน 4. มีสายคาด สติกเกอร์โลโก้ เพื่อแสดงแบรนด์ให้ชัดเจน 5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารให้พร้อมทาน			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนม บ้าปิ่นมะพร้าว อ่อน และปุยฝ้าย นมสด	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.5 สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมบักปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสดแห้ง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมบักปิ่นมะพร้าวอ่อน และปุยฝ้ายนมสด	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 การวัดผลประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	