

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การทำแบ่งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวπίง**  
**จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถ สร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตใน รูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่ เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมี สิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทน โดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม อย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำแปงข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวπίง
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแปงข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวπίง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - การเตรียมส่วนผสม
  - วิธีการทำแปงข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวπίง
  - แพ้คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
  - ช่องทางการตลาด
  - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำแปงข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวπίง 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง
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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้งได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้งได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง	2.1 บอกประวัติการทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง 2.3 บอกวิธีการทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 ประวัติของแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง 2.2 อุปกรณ์ในการทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง ส่วนผสม ข้าวหมาก 1. ข้าวเหนียว 2 กิโลกรัม 2. ลูกแป้งข้าวหมาก 1-2 เม็ด 3. ใบเตย	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้ง 2.3 การทำแป้งข้าวหมากและการทำข้าวเหนียวปิ้งและฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>วิธีทำ ข้าวหมาก</p> <p>1.นำข้าวเหนียวมาซาวน้ำจนน้ำใสดี จากนั้นแช่น้ำไว้ 3-4 ชั่วโมง แล้วจึงเทน้ำออก พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>2. เตรียมซึ่งนึ่งข้าวเหนียว และผ้าขาวบางชุบน้ำให้หมาด วางบนซึ่ง จากนั้นเทข้าวเหนียวใส่ตรงกลาง ทำหลุมตรงกลาง เพื่อให้ไอน้ำระเหยขึ้นมา และข้าวเหนียวสุกทั่วถึง</p> <p>3.ต้มน้ำให้เดือด ใส่ใบเตยลงไปในหม้อ นำซึ่งข้าวเหนียวมานึ่งประมาณ 20-30 นาที จากนั้นนำน้ำร้อนราดข้าวเหนียวให้ทั่ว แล้วจึงยกผ้าขาวบางขึ้นให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นกลับด้านนึ่งต่ออีก 10-15 นาที หรือดูจนกว่าจะสุกดี เป็นอันใช้ได้</p> <p>4. นำข้าวเหนียวที่นึ่งจนสุกแล้ว ใส่ถาดกระจายให้ทั่วๆ แล้วนำผึ่งลมไว้ให้เย็นสนิท โดยต้องคอยพลิกกลับด้านให้ข้าวเหนียวเย็นสนิทจากนั้นนำไปล้างน้ำให้</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>เรียงเป็นเม็ดสวยแล้วพักทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>5. นำข้าวเหนียวที่พักไว้จนสะเด็ดน้ำ ใส่ชามผสมใบใหญ่ไว้ นำลูกแป้งมาบดให้ละเอียด จากนั้นโรยบนข้าวเหนียวให้ทั่ว ใช้มือคลุกเคล้าผสมให้เข้ากันดี</p> <p>6. เตรียมใบตองหรือถ้วยพลาสติก ตักข้าวเหนียวใส่ลงไป ปิดฝาให้เรียบร้อย พักทิ้งไว้ 2-3 วัน ในอุณหภูมิห้อง ไม่ต้องแช่เย็น (หากอากาศร้อนจะเป็นข้าวหมากเร็ว แต่ถ้าหากอากาศเย็นก็จะช้าหน่อย)</p> <p>7. เมื่อข้าวหมากหวานแล้วให้แช่ต่อในตู้เย็น ไม่ควรวางไว้ในอุณหภูมิห้อง เพราะจะทำให้มีกลิ่นฉุนเกินไปหรือเป็นสาโทได้</p> <p><b>ส่วนผสมข้าวเหนียวปิ้งไส้กล้วย</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ข้าวเหนียวขาว 1 กิโลกรัม</li> <li>2. กะทิ 3 ถ้วย</li> <li>3. น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย</li> <li>4. เกลือป่น 1 ช้อนชา</li> <li>5. กล้วยน้ำว้าสุก ฝักครึ่งตามยาว 5 ลูก</li> </ol>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>6. ใบตองสำหรับห่อขนม</p> <p>7. ไม้จิ้มฟัน สำหรับกลัดใบตอง</p> <p>ส่วนผสมข้าวเหนียวปิ้งใส่เฝือก</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เฝือกนึ่งสุกบดละเอียด 1 หัว</li> <li>2. น้ำตาลปีบ 1 ถ้วย</li> <li>3. กะทิ 1/4 ถ้วย</li> <li>4. เกลือป่น เล็กน้อย</li> </ol> <p>วิธีทำใส่เฝือก</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใส่เฝือกบด น้ำตาลปีบ กะทิ และเกลือป่นลงในกระทะ ตั้งไฟปานกลาง กวนจนส่วนผสมเหนียว พักทิ้งไว้จนเย็น เตรียมไว้สำหรับทำเป็นไส้ขนม</li> </ol> <p>วิธีทำข้าวเหนียวปิ้งใส่กล้วยใส่เฝือก</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ล้างข้าวเหนียวให้สะอาด จากนั้นแช่น้ำทิ้งไว้ 1 น</li> <li>2. ผสมกะทิกับน้ำตาลทราย และเกลือป่น คนผสมจนน้ำตาลทรายละลาย เตรียมไว้</li> <li>3. นำข้าวเหนียวที่แช่ไว้ไปนึ่งจนสุก จากนั้นใส่ส่วนผสมกะทิลงไป มูนส่วนผสม</li> </ol>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที</p> <p>4. ตักข้าวเหนียวมูน 2 ช้อนโต๊ะ วางลงบนใบตอง ตามด้วยกล้วย 1 ชิ้น หรือ ส่วนผสมไส้เผือก 1 ช้อนโต๊ะ แล้วทับด้วยข้าวเหนียวอีก 1 ช้อนโต๊ะ ม้วนหรือพับใบตองเข้าหากันให้สวยงาม ไข่มั้จิ้มฟันกลัดหัวและท้าย เตรียมไว้</p> <p>5. นำข้าวเหนียวไปย่างบนเตา ด้วยไฟอ่อนจนสุกหอมและเนื้อขนมเป็นสีเหลือง ยกออกจากเตา แกะออกจากใบตอง พร้อมรับประทาน</p>			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า</p>	20 นาที	-



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>เสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทาง การตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบน แพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้า เป้าหมายที่ใช้งานในโลกออนไลน์และ ทำให้ธุรกิจการจำหน่ายแบ่งขั้วหมาก และการทำข้าวเหนียวπίง เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>			
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำแบ่งขั้วหมากและการทำข้าวเหนียวπίง	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.3 ประโยชน์ของโครงการ</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัด</p>	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจาก วิทยากร		