

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตร การทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน จำนวน 6 ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
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

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติของการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน
2. อุปกรณ์การทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน
3. วิธีการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน จำนวน 20 นาที

1. การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
2. การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
3. ช่องทางการตลาด
4. การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
5. คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

เรื่องที่ 4 โครงการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
2. องค์ประกอบของโครงการ
3. ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการในการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน ได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน ได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที่	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน	1 บอกประวัติของการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน ได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน ได้ 3 บอกการการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน ได้ 4 บอกวิธีการและขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน	1. ประวัติของการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ วัตถุดิบ ข้าวเหนียวมูล 1. ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 1 กิโลกรัม (แช่น้ำอย่างน้อย 3-6 ชม.) 2. หัวกะทิ 500 มล.	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำ การทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน	30 นาที่	4.30 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. น้ำตาลทราย 250 กรัม 4. เกลือป่น 1 ช้อนชา สังขยา 1. ไข่ไก่ 4 ฟอง 2. น้ำตาลปี๊บ 200 กรัม 3. หัวกะทิ 300 มล. 4. แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ 5. ใบเตย 4-5 ใบ (ตัดเป็นท่อนและ ขยำให้หอม) น้ำกะทิทุเรียน 1. ทุเรียนสุก 200-300 กรัม (เฉพาะ เนื้อ) 2. หัวกะทิ 500 มล. 3. น้ำตาลปี๊บ 150-200 กรัม (ปรับ ตามหวานของทุเรียน) 4. เกลือป่น ½ ช้อนชา 5. ใบเตย 2 ใบ (เพิ่มความหอม) 1. ข้าวเหนียวสังขยา วิธีทำ 1. ข้าวเหนียวมูล 1. นึ่งข้าวเหนียวให้สุก ประมาณ 25- 30 นาที 2. ระหว่างนั้น ผสมกะทิ + น้ำตาล + เกลือ ตั้งไฟพออุ่น (ไม่ต้องให้เดือด)	3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียว สังขยาและกะทิทุเรียน และฝึกปฏิบัติการทำข้าว เหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบ บรรจุ ภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึก ปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำข้าวเหนียว สังขยาและกะทิทุเรียน		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		คนให้ละลาย 3. เมื่อข้าวเหนียวสุก เทใส่อ่าง แล้ว ราดด้วยน้ำกะทิ คนเบา ๆ ให้ทั่ว พักไว้ให้ดูซึม 30-45 นาที 2. ทำสังขยา 1. ตีไข่กับน้ำตาลปืบให้เข้ากัน 2. เติมหั้วกะทิ + แป้งข้าวเจ้า + ใบเตยลงไป คนจนเข้ากันดี 3. กรองด้วยกระชอนละเอียด 4. เทใส่ถ้วยหรือพิมพ์ (ทาน้ำมันบาง ๆ) นึ่งในลังถึง 20-25 นาที หรือจน สุก (ใช้ไม้จิ้มดูถ้าไม่มีเศษติดแสดง ว่าสุก) กะทิทุเรียน วิธีทำ 1. ทำน้ำกะทิทุเรียน 1. ตั้งหั่วกะทิกับใบเตยบนไฟกลาง เติมน้ำตาลปืบ และเกลือ คนให้ ละลาย 2. เมื่อเดือดอ่อน ๆ ให้ใส่น้ำทุเรียน ลงไป คนเบา ๆ ให้เนื้อทุเรียนแตก และเข้ากันกับน้ำกะทิ 3. เคี่ยวต่อเบา ๆ จนข้นเล็กน้อย และ มีกลิ่นหอม			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ / logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึง	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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1 ชม.	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาและกะทิทุเรียน	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	