

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
ชื่อหลักสูตร หลักสูตรการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สัปดาห์  
จำนวน ๖ ชั่วโมง

ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สัปดาห์ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม  
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## เป้าหมาย


เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**ชื่อหลักสูตร การทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สัปดาห์ จำนวน ๖ ชั่วโมง**  


เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา	๑.๑ บอกความสำคัญในประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้ ๑.๔ บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการทำข้าวเหนียวสังขยา	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยาได้ ๒.๒ บอกวิธีการทำข้าวเหนียวสังขยา	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๒ วิธีการทำข้าวเหนียวสังขยา <u>ส่วนผสมข้าวเหนียวสังขยา</u> - น้ำมัน - น้ำตาลทราย - เกลือป่น - ข้าวเหนียว - กะทิ - น้ำตาลมะพร้าว - ไข่ <u>สีของข้าวเหนียวสังขยา</u> - สีแดง ได้จาก กระจับแดง - สีเขียว ได้จาก ใบเตย - สีส้ม ได้จาก แครอท - สีเหลือง ได้จาก ขมิ้น - สีฟ้า ได้จาก ดอกอัญชัน - สีดำ ได้จาก ข้าวเหนียวดำ - สีขาว ได้จาก ข้าวเหนียวขาว <u>วิธีคั้นน้ำของสีต่าง ๆ</u> - สีแดง นำชากระเจี๊ยบแดง ๑ ชองชงน้ำร้อน - สีเขียว หั่นใบเตย ๓ ใบแล้วปั่นกับน้ำ ๑๐๐ มล. และคั้นน้ำ - สีส้ม หั่นแครอท ๑ หัวแล้วปั่นกับน้ำ ๑๐๐ มล. และคั้นน้ำ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยาพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการทำข้าวเหนียวสังขยาและฝึกปฏิบัติ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวสังขยา	-	๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- สีเหลือง นำไขมันผงไปละลายในน้ำกะทิได้เลย</p> <p>- สีฟ้า เด็ดข้าวดอกอัญชัน ๒๐ ดอกแล้วปั่นกับน้ำ ๑๐๐ มล. และคั้นน้ำ</p> <p><u>วิธีการทำข้าวเหนียวสังขยา</u></p> <p>๑. ซาวข้าวเหนียวด้วยสารส้มหลาย ๆ ครั้ง จนน้ำใส ล้างด้วยน้ำสะอาด ๑-๒ ครั้ง แช่วข้าวเหนียวในน้ำค้ำคืนหรืออย่างน้อย ๓ ชั่วโมง</p> <p>๒. นึ่งข้าวเหนียว</p> <p>๓. ผสมสีต่าง ๆ น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำมันพืช หัวกะทิเข้าด้วยกัน นำขึ้นตั้งเตาไฟอ่อน ๆ พอให้น้ำตาลและเกลือละลายหมด ระวังอย่าให้เดือดจนทำให้กะทิแตกมัน</p> <p>*เราจะทำน้ำกะทิสำหรับนึ่งข้าวเหนียวในช่วง ๑๕ นาทีสุดท้ายของการนึ่งข้าวเหนียว เพราะน้ำกะทิที่ร้อนจะทำให้ข้าวเหนียวดูดซึมน้ำกะทิได้ดี</p> <p>๔. เปิดฝาและคลี่ผ้าขาวบาง เขย่าหวดพลิกข้าวเหนียว นึ่งต่อ ๑๕ นาที</p> <p>๕. นำข้าวเหนียวที่สุกแล้วใส่ในชามใหญ่ เทส่วนผสมหัวกะทิ ๓/๔ ถ้วย ให้พอท่วมข้าวเหนียวคนเบา ๆ ให้ทั่วปิดฝาให้ระอุและดูคน้ำกะทิประมาณ ๑ ชั่วโมง</p> <p>*อย่าคนแรง เม็ดข้าวเหนียวจะหัก ไม่น่าทาน</p> <p>๖. ตอกไข่และใส่น้ำตาลมะพร้าวลงในชามผสม ใส่ใบเตยมัดลงไปขยำจนน้ำตาลละลายหมดและไข่ขึ้นฟู</p> <p>๗. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิแล้วใส่ลงในไข่แล้วขยำต่ออีกเล็กน้อย</p> <p>๘. ใช้กระชอนกรองเอาใบเตยออกแล้วนำไปนึ่งไฟอ่อน ๆ เป็นเวลา ๒๕ นาทีหรือจนสุก</p> <p>๙. ตอกไข่และใส่น้ำตาลมะพร้าวลงในชามผสม ใส่ใบเตยมัดลงไปขยำจนน้ำตาลละลายหมดและไข่ขึ้นฟู</p> <p>๑๐. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิแล้วใส่ลงในไข่แล้วขยำต่ออีกเล็กน้อย</p> <p>๑๑. ใช้กระชอนกรองเอาใบเตยออกแล้วนำไปนึ่งไฟอ่อน ๆ เป็นเวลา ๒๕ นาทีหรือจนสุก</p> <p>๑๒. ตักข้าวเหนียวนึ่งและสังขยาใส่ภาชนะโดยวางสังขยาไว้ด้านบน</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา</p>	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุม</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p> <p>๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้ ๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ ๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๒๐ นาที	-

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

\*\*หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม