

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำขนม โป่งเหน่ง 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ย้อนวัยไปกับขนมโป่งเหน่ง..ขนมหลายชื่อขนมแห่งความทรงจำของใครหลายๆคน ขนมโป่งเหน่ง หรือบางคนเรียกว่า ขนมลูกตุ้ม,ขนมไมโครโฟน หรือ สกายแล็บ ฯลฯ ชื่อพวกนี้ไม่มีใครรู้ว่าได้มาจากไหน อาจจะเพี้ยนมาจากที่เด็ก ๆ เรียกกัน หรือสมัยนั้นคนไทยเรามาก่ออกเสียงไม่ถูก เรียกกันไม่ได้ ต่างก็เรียกกันไปต่าง ๆ นานา*ลักษณะของขนมโป่งเหน่ง* จะมีไส้กรอกชิ้นเล็กๆ อยู่ตรงกลาง ชุบแป้งสามครั้งจนหนาเป็นลูกกลมๆ กัดเข้าไปที่ละนิดทีละนิด พอดีคำก็จะไปเจอไส้กรอก เรียกว่าเป็นขนมที่ถูกใจเด็กๆทุกยุคทุกสมัยกันเลยทีเดียวได้.

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาระบบการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 2.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของขนมโป่งแห้ง

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมโป่งแห้ง

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมโป่งแห้ง
 - แพคเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับ

ผู้บริโภค

- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมโป่งแห้ง จำนวน 3 ชั่วโมง
 - 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมปังเน่ง
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำทำขนมโป่งแห้ง จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโป่งแห้ง 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมโป่งแห้ง 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโป่งแห้ง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	10 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมโป่งแห้ง	2.1 บอกประวัติการทำขนมโป่งแห้ง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมโป่งแห้ง 2.3 บอกวิธีการทำขนมโป่งแห้ง 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมโป่งแห้ง วัสดุ 1.ไส้กรอก 2.แป้งสาลีเนกประสงค์ 3.แป้งข้าวเจ้า 4.ผงฟู 5.เกลือ 6.น้ำตาลทราย 7.ไข่ไก่ 8.นมจืด 9.กลิ่นวานิลลา	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมโป่งแห้ง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมโป่งแห้ง 2.3 การทำขนมโป่งแห้ง และฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์		2.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		10.น้ำมันพืช <u>อุปกรณ์</u> 1. เตาถ่าน/เตาแก๊ส 2. กระทะ 3. กะละมัง 4. ถาด 5. ตะเกียบ 6. ทัพพี 7. กระชอนสแตนเลส 8. ถังสำหรับแพ็คขาย 9. ถังมือ 2.2 ขั้นตอนการทำขนมโป่งเหน่ง - การทำโป่งเหน่ง 1.ส่วนผสมไส้ลาวาไข่เค็ม ไข่แดงเค็ม 105 กรัม เนยสดจืดละลาย 60 กรัม น้ำตาล 15 กรัม นมข้นหวาน 30 กรัม นมข้นจืด 60 มิลลิลิตร นมผง 30 กรัม ผงคัสตาร์ด 20 กรัม			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วิธีทำ 1 : ทำไส้ลวาชั้เค้ม นำส่วนผสมไส้ลวาชั้เค้มผสมลงในเครื่องปั่นทั้งหมดปั่นจนส่วนผสมเข้ากันดี แล้วจึงเทใส่ชามนำไปแช่แข็งในช่องแช่แข็งเมื่อแข็งได้ที่แล้ว แบ่งไส้ลวาชั้เค้มเป็นก้อน ๆ นวลด้วยแป้ง แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ นำไปแช่แข็งอีกรอบจนแข็งดี 2 : แบ่งไส้ลวาชั้เค้มเป็นก้อน และผสมแป้งดีไซ้ไ้กับน้ำตาลจนมีสีขาวขึ้น ผสมกลิ่นวนิลาลงไปร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือ ลงในกะละมังแยกไว้ นำแป้งที่ร่อนมาผสมกับไข่สลับกับน้ำเปล่า โดยแบ่งผสมสองรอบ ผสมจนเข้ากันดีแล้วนำแป้งไปพัก 15 นาที ก่อนนำมาชุบทอด 3 : เตรียมทอด ตั้งน้ำมันไฟปานกลางนำไส้เค้มลวาชั้เค้มที่แช่แข็งแล้วมาเสียบไม้แล้วนำไปจุ่มแป้งที่ผสมไว้ โดยพยายามให้แป้งคลุมตัวไส้เค้มให้ทั่ว แล้วจึงนำลงทอดเมื่อทอดจนขึ้นสีแล้ว			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		นำมาพักให้หายร้อนแล้วจุ่มแป้งอีก หนึ่งครั้ง ก่อนจะนำไปทอดจนมีสี น้ำตาลอ่อน พร้อมเสิร์ฟ 4. ตักขึ้นผึ่งในถาดให้เย็น แล้วบรรจุลง ในถุงซิลิโคนให้สนิท 2.3 แพ็คเคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม กับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์ สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่ จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่ง สินค้า 5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้ มากที่สุด 2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ - บรรจุลงในถุงซิลิโคนให้สนิท ทำขนม โป่งแห้ง จะกรอบอร่อยได้นาน ไม่มี ความชื้น			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหาร จัดการใน การ ประกอบอาชีพ	3.1สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2สามารถกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการได้ 3.3สามารถลดต้นทุนการ ผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงและการ จัดการความเสี่ยงได้ 3.5สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการ ผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำทำขนมโป่งแห้ง 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการ ขาย ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	10 นาที่	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำขนมโป่งแห้ง	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	10 นาที	-