

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา**  
**จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน 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

กลุ่มเป้าหมายมี 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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา
2. ทักษะการประกอบอาชีพ    จำนวน 5 ชั่วโมง
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - การเตรียมส่วนผสม
  - วิธีการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา
  - แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ    จำนวน 20 นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
  - ช่องทางการตลาด
  - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา                      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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา
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 การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยาได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยาได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา 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 การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา	2.1 บอกประวัติการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา 2.2 บอกอุปกรณ์การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา 2.3 บอกวิธีการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา <b>วัตถุดิบ</b> 1. ข้าวเหนียวแช่เยวุง 2. ปลาเค็มตากแห้ง 3. ใบเตย 4. น้ำตาลมะพร้าว 5. เกลือป่น 6. กะทิสด 7. น้ำตาลทราย 8. ไข่เป็ด 9. หอมแดง 10. น้ำมันพืช	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา 2.3 การทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยาและฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p><b>อุปกรณ์</b></p> <p>1. เต้าถ่าน/เต้าแก๊ส 2. กระทะ</p> <p>3. กะละมัง 4. ถาด</p> <p>5. หม้อ 6. มีด</p> <p>7. ถูสำหรับแพ็คขาย 9. ถูมือ</p> <p><b>2.2 ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา</b></p> <p>- ส่วนผสม หน้าปลาแห้ง</p> <p>1.ปลาช่อนเค็มตากแห้งย่าง (แกะเอาแต่เนื้อแล้วโขลกหยาบ ๆ) 150 กรัม</p> <p>2.น้ำตาลทราย</p> <p>3.เกลือป่น</p> <p>4.หอมเจียว</p> <p>5.น้ำมันพืช (สำหรับผัดปลาป่น)</p> <p><b>วิธีการทำหน้าปลาแห้ง</b></p> <p>1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป ใส่ปลาป่นลงไป ผัดจนแห้งกรอบ เติมน้ำตาลทรายกับเกลือลงไป ผัดจนเข้ากัน ใส่หอมเจียวลงไป ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง ปิดไฟ</p> <p>2. ตักข้าวเหนียวมูนใส่ภาชนะ โรยปลาแห้งลงไป พร้อมเสิร์ฟ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p><u>ส่วนผสมหน้าสังขยา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไข่เป็ด 2 ฟอง</li> <li>2. น้ำตาลมะพร้าว 65 กรัม</li> <li>3. หัวกะทิ 65 มิลลิลิตร</li> <li>4. ใบเตยมัด 2-3 มัด</li> <li>5. แป้งข้าวเจ้า 15 กรัม</li> </ol> <p><u>วิธีการทำหน้าสังขยา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ตอกไข่และใส่น้ำตาลมะพร้าวลงในชามผสม ใส่ใบเตยมัดลงไปขยำจนน้ำตาลละลายหมดและไข่ขึ้นฟู</li> <li>2. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิแล้วใส่ลงในไข่แล้วขยำต่ออีกเล็กน้อย</li> <li>3. ใช้กระชอนกรองเอาใบเตยออกแล้วนำไปนึ่งไฟอ่อน ๆ เป็นเวลา 25 นาทีหรือจนสุก</li> <li>4. ตักข้าวเหนียวมูนและสังขยาใส่ภาชนะสำหรับเสิร์ฟโดยโปะสังขยาไว้ด้านบน</li> </ol> <p><u>ส่วนผสม ข้าวเหนียวมูน</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 300 กรัม</li> <li>2. สารส้มสำหรับขัดข้าวเหนียว</li> <li>3. ใบเตย (มัดเป็นปม) 2-3 ใบ</li> <li>4. น้ำกะทิ 1+1/2 ถ้วยตวง</li> </ol>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>5.น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง</p> <p>6.เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p><u>วิธีทำข้าวเหนียวมูน</u></p> <p>1. แช่วข้าวเหนียวในน้ำกวนสารส้ม 5 นาที เทน้ำทิ้ง จากนั้นแช่ไว้ในน้ำทิ้งไว้อีก 3 ชั่วโมง หรือค้างคืน (หากอยากได้ข้าวเหนียวสีอื่นต่าง ๆ ให้ผสมสีผสมอาหาร หรือสีจากธรรมชาติลงไปใ้ในน้ำด้วย)</p> <p>2. เมื่อแช่วข้าวเหนียวจนครบเวลาให้เทน้ำออก แล้วนำข้าวเหนียวไปนึ่งด้วยไฟแรงจนสุกแล้วเทพักไว้</p> <p>3. ตั่งหม้อใส่กะทิ น้ำตาลทราย เกลือป่น และใบเตยลงไปต้มพอเดือด</p> <p>4. เทใส่ข้าวเหนียวแล้วคนกันให้ทั่ว ปิดฝาพักไว้สักประมาณ 10-15 นาที และคนข้าวเหนียวอีกครั้ง ตักข้าวเหนียวใส่จาน</p> <p><b>2.3 แพ้คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</b></p> <p>1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด <b>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</b> - การบรรจุในกล่องอาหารปิดให้สนิท ข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา จะคงความอร่อยได้นาน ตัวขนมจะไม่แห้งและแข็งเพราะโดนลมได้			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการ	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า	20 นาที	-



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>ของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทาง การตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้า เป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และ ทำให้ธุรกิจการจำหน่ายข้าวเหนียวมูน หน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>			
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา	<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 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร</p>	20 นาที	-