หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม 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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย
   - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
   - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
   - การเตรียมส่วนผสม
   - วิธีการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย
   - แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
   - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
   - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
   - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
   - ช่องทางการตลาด
   - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
   - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย
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 การทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตยได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตยได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย	2.1 บอกประวัติการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย **<u>วัตถุดิบการทำวุ้นมะพร้าว</u>** 1. น้ำมะพร้าวน้ำหอม 1 ลิตร 2. ผงวุ้น 1 ½ ช้อนโต๊ะ 3. น้ำตาลทราย 160 กรัม 4. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา 5. เนื้อมะพร้าวอ่อนตามชอบ 6. ใบเตยมัด 2-3 ใบ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย 2.3 การทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตยและฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.2 บอกอุปกรณ์การทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย 2.3 บอกวิธีการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย	**<u>อุปกรณ์การทำวุ้นมะพร้าว</u>** 1. เตาถ่าน/เตาแก๊ส 2. หม้อ 3. กะละมัง 4. ถาดหรือพิมพ์ 5. มีด 6. กล่องใส่ 7. ถุงมือ 8. กระชอน **2.2 ขั้นตอนการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย** <u>วิธีการทำวุ้นมะพร้าว</u> 1. เตรียมชามผสม ใส่น้ำมะพร้าวน้ำหอมลงไป ตามด้วย ผงวุ้น ปล่อยให้ผงวุ้นอิ่มตัว เป็นเวลา 10 – 15 นาที 2. พอครบเวลาแล้ว ให้นำขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟกลาง ใส่ใบเตยมัดลงไป เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม แล้วใช้ทัพพีคนให้ผงวุ้นละลายเข้ากันกับน้ำมะพร้าวน้ำหอม คนไปเรื่อย ๆ จนกว่าผงวุ้นจะละลายหมด 3. ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น คนให้ละลายเข้ากัน จากนั้น ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไป 4. เทใส่พิมพ์รูปแบบต่าง ๆ ตามชอบ จะใส่ถาดสี่เหลี่ยมใหญ่ ถ้วยพลาสติกกลมเล็ก ๆ หรือ ลูกมะพร้าวก็ได้ เสร็จแล้วพักทิ้งไว้ให้วุ้นเซ็ตตัว เป็นเวลา 1 – 2			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ชั่วโมง เป็นอันเสร็จ **<u>วัตถุดิบขนมเปียกปูนใบเตย</u>** 1. แป้งข้าวเจ้า 80 กรัม 2. แป้งเท้ายายม่อม 40 กรัม 3. น้ำตาลทราย 200 กรัม 4. น้ำปูนใส 600 มิลลิลิตร 5. น้ำใบเตยคั้นสด 200 มิลลิลิตร 6. กะทิ 200 มิลิลิตร 7. เกลือป่น 1 ช้อนชา 8. เนื้อมะพร้าวขูด 1 ถ้วย 9. น้ำมันสำหรับทาพิมพ์ **<u>อุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนใบเตย</u>** 1. เตาถ่าน/เตาแก๊ส 2. กระทะทองเหลือง 3. กะละมัง 4. ถาดหรือพิมพ์ 5. มีด 6. กล่องใส่ 7. ถุงมือ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<u>วิธีการทำขนมเปียกปูนใบเตย</u> 1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งเท้ายายม่อม กับน้ำปูนใสคนให้เข้ากัน แล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือ คือ น้ำตาลทราย น้ำใบเตยคั้น กะทิ เกลือป่น ลงไป คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย 2.นำไปกรองใส่กระทะทองเหลือง (หรือหม้อ) เพื่อกรองเศษแป้ง และเศษใบเตย 3.นำกระทะตั้งไฟอ่อน ถ้าไฟแรงแป้งอาจจะสุกทำให้เป็นลิ่มได้ กวนแป้งไปเรื่อย ๆ ไปในทิศทางเดียวกัน ด้วยความเร็วสม่ำเสมอ ใช้เวลาประมาณ 30-40 นาที หรือจนกว่าตัวแป้งจะสุกเป็นมันวาวนะคะ ย้ำว่าต้องมันวาว ชิมรสแล้วแป้งไม่มีกลิ่นแป้งจึงใช้ได้ 4.นำส่วนผสมไปเทใส่พิมพ์ที่ทาน้ำมันไว้แล้ว เกลี่ยหน้าให้เรียบ ๆ หลังจากนั้นจึงนำไปพักจนเย็น 5.เมื่อ “ขนมเปียกปูนใบเตย” ของเราเย็นสนิทแล้ว นำมีดมาตัดเป็นทรงที่ต้องการได้เลยค่ะ เสิร์ฟพร้อมกับมะพร้าวขูดด้านบน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	**2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์** 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องบอกรายละเอียดต่าง ๆ 4.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด **2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์** - การบรรจุในกล่องอาหารปิดให้สนิท วุ้น มะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย จะคงความอร่อยได้นาน ตัวขนมจะไม่แห้งและแข็งเพราะโดนลมได้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และ	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
		ทำให้ธุรกิจการจำหน่ายข้าวเหนียวมูน หน้าปลาแห้งและหน้าสังขยา เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวและขนมเปียกปูนใบเตย	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	-