

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร เค้าหุ้มมสด จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร
๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหนึ่งหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่ไม่มีอาชีพแต่ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนา ประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและ ส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎี หลักสูตรตาม แนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนธรรมชาติการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์การ เรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็ต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ ที่เหมาะสมกับผู้เรียน การศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่ม บุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริม พัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพที่สอดคล้อง ศักยภาพของบุคคลและชุมชน

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำ นโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการ ประกอบอาชีพ ธุรกิจค้าหุ้มมสด ซึ่งเป็นอาหารที่คนทุกภาคนิยมรับประทาน เป็นอาหารหลัก อาหารว่าง ถือเป็น อาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มี ความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขาย ได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้างอาชีพโดย สร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนและภาคส่วนอื่นๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้มากขึ้น ตลอดจนประชาสัมพันธ์ ผ่านสื่อต่างๆ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา เค้าหุ้มมสด เพื่อฝึกทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัวและเป็นการนำทรัพยากรในพื้นที่ มาใช้ประโยชน์ได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา เต้าหู้นมสด มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา เต้าหู้นมสด มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา เต้าหู้นมสด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา เต้าหู้นมสด และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร เค้าหุ้มมสด ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ เค้าหุ้มมสด	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเค้าหุ้มมสด ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจเค้าหุ้มมสด	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพเค้าหุ้มมสด ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเค้าหุ้มมสด ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพเค้าหุ้มมสด	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพเค้าหุ้มมสด ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	๑ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ เต้าหู้นมสด	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพเต้าหู้นมสด ได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีเต้าหู้นมสด ได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในเต้าหู้นมสด ได้	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำเต้าหู้นมสด ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในเต้าหู้นมสดเพื่อการค้า ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพเต้าหู้นมสด ๒.๒ ขั้นตอนการผลิตเต้าหู้นมสด ๒.๒.๑ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เต้าหู้นมสด ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานที่ประกอบกิจการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๕ ฝึกทักษะเต้าหู้นมสด ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ๑. การคัดสรรวัตถุดิบ ๒. การทำความสะอาด ๓. ส่วนผสม ๔. สาธิต/ปฏิบัติ ๕. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๖. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย ๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๗ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิตเต้าหู้นมสด - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้ - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายผลิตภัณฑ์ไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - จัดทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย - วางแผนการตลาด ๓.๓ ประเมินความพึงพอใจเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพได้ สามารถถอดบทเรียนตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการผลิตเต้าหู้นมสด ๓.๑.๑ การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพเต้าหู้นมสด ชนิดต่าง ๆ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในเต้าหู้นมสด - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า ๓.๒.๓ เทคนิคการขาย ๓.๒.๔ เทคนิคการตกแต่งร้าน ๓.๒.๕ การทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญหรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ ๓.๑.๑ กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - ความคุ้มค่า ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔		๑ ชั่วโมง

