

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมต้ม จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง 30 นาที
- ปฏิบัติ 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมต้ม
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีในการทำขนมต้ม
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม
 - 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมต้ม
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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมต้ม จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำขนมต้ม	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	10 นาที	- - - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพวิธีการทำขนมต้ม	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมต้มได้	2.1 อุปกรณ์ในการทำขนมต้ม <u>อุปกรณ์</u> 1. เตาถ่าน/เตาแก๊ส 2. หม้อสำหรับใช้ต้ม 3. ทัพพี 4. กระทะเคียวไส้ 5. กะละมัง 6. ถาด	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมต้ม โดยวิทยากรอธิบายถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมต้ม		2 ชั่วโมง 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.2 บอกวิธีการทำขนมต้มได้	7. ถูมือ <u>ส่วนผสม</u> ส่วนผสมการทำขนมต้ม มะพร้าวชูด 300 กรัม น้ำตาลปีบ 200 กรัม น้ำเปล่า แป้งข้าวเหนียว 300 กรัม หัวกะทิ มะพร้าว มะพร้าวชูด (สำหรับโรย) 100 กรัม เกลือป่น 2.2 วิธีทำ 1.ให้นำมะพร้าวชูด น้ำตาลปีบ และน้ำเปล่า ใส่ลงไปลงในกระทะ และเคี่ยวด้วยไฟกลาง กระทงอ่อน โดยเคี่ยวจนน้ำตาลปีบละลาย ให้หมดหลังจากน้ำตาลปีบละลายหมดแล้ว ให้ปรับใช้ไฟอ่อน 2.ผัดไส้ให้แห้ง เมื่อส่วนไส้แห้งแล้วให้ยกลงมาจากเตา และพักไว้ให้อุ่นหลังจากที่ไส้ขนมเย็นลงแล้ว ให้นำไส้มาปั้นเป็นก้อนกลมตามความต้องการ (ถ้าหากว่าต้องการจะให้ขนม นั้นมีความหอมเพิ่มมากขึ้น ก็สามารถนำไป	2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติจัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ ไปพร้อมๆกัน		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		อบเทียนได้)สำหรับการทำแป้งห่อไส้ ให้ใช้แป้งข้าวเหนียวโดยทยอยใส่น้ำเปล่า ลงไป 3.นำหัวกะทิมาคนเข้าด้วยกัน เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว ให้นำวุ้นไปเรื่อย ๆ และเพิ่มหัวกะทิเข้าไป วิธีนี้จะทำให้ตัวขนมนี้หอมมากกว่าเดิม และยังทำให้แป้งเหนียวนุ่มน่าทานมากขึ้นอีกด้วยนำถุงพลาสติก หรือผ้าขาวบางมารอง เพื่อคลุมตัวแป้ง และทิ้งไว้ประมาณ 5-10 นาที 4.ขูดมะพร้าวพร้อมกับนึ่งให้สุก จากนั้นนำมาคลุกกับเกล็ดเล็กน้อย เพื่อเตรียมตกแต่งหน้าขนมทำการห่อขนมกับไส้ และปั้นให้เป็นก้อนกลม และต้มให้สุก ด้วยไฟกลาง จากนั้นให้ใส่ใบเตยลงไปเรื่อย ๆ เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมให้กับขนมต้ม เมื่อน้ำเดือดแล้ว ให้ใส่ตัวขนมต้มลงไปให้น้ำเดือด รอจนน้ำเดือดจนขนมลอยขึ้นมาบนผิวน้ำเมื่อขนมสุกจะมีการลอยตัวขึ้นมา จากนั้นให้ตักขนมต้มขึ้นมา และสะเด็ดน้ำให้แห้ง			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา	5.นำตัวแบ่งไปคลุกกับมะพร้าวขูดที่เราได้เตรียมไว้ ทำแบบนี้ซ้ำ ๆ ไปจนหมด เป็นอันเสร็จ และพร้อมรับประทานได้ 2.3 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา <u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร</u> - มีช่องแยกอาหารให้ชัดเจน - ป้องกันการหกเลอะในกล่องใส่อาหาร - กล่องพลาสติกฝาใส โชว์ความน่าทาน - มีสายคาด สติกเกอร์โลโก้ เพื่อแสดงแบรนด์ให้ชัดเจน - ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารให้พร้อมทาน <u>การเก็บรักษา</u> วิธีการเก็บรักษาขนมต้ม เมื่อทานไม่หมด หากกล่องสะอาดใส่ ปิดฝากล่องให้สนิท เก็บไว้อุ่นหรือนึ่งมือต่อไป(ไม่ควรเก็บเกิน 3 วัน เพราะไม่ได้ใส่สารกันบูด)และควรเก็บไว้ในตู้เย็น	2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และยกตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมให้ผู้เรียนดูและวิธีการเก็บรักษา		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำขนมต้ม	3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความ เสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิต ที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและ การจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมต้ม 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	10 นาที	
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกต ทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	10 นาที	

