

หลักสูตรการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาตินอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่จะต้องเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทองจากวัตถุดิบใกล้ตัวและหาง่าย ที่เหมาะสมในเทศกาลต่างๆ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. **ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง จำนวน 30 นาที**
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. **ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง จำนวน 4.30 ชั่วโมง**
 - ประวัติของการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง
 - วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง
 - วิธีการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
3. **การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที**
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรรศนกร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทองได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทองได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง	2.1 บอกประวัติของการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง 2.3 บอกวิธีการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง	2.1 บอกประวัติของการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง <u>วัตถุดิบหลัก</u> <u>วัตถุดิบเม็ดขนุน</u> 1. ถั่วเขียวเลาะเปลือกนี้้งและบด 250 กรัม	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง	30 นาที	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. น้ำตาลทราย 80 กรัม (สำหรับทำไส้ถั่ว) 3. กะทิ 150 มิลลิลิตร 4. ไข่แดงของไข่เป็ด 3 ฟอง 5. น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง 6. น้ำตาลทราย 3 ถ้วยตวง (สำหรับทำน้ำเชื่อม) 7. ใบเตยมัด 1 มัด 8. กลิ่นมะลิ ½ ช้อนชา <u>วัตถุดิบสังขยาฟักทอง</u> 1. ไข่ไก่ 2 ฟอง 2. ไข่เป็ด 2 ฟอง 3. ฟักทอง 1 ลูก 4. กะทิ 200 มิลลิลิตร 5. น้ำตาลปี๊บ 180 กรัม 6. เกลือ 1 ช้อนชา <u>อุปกรณ์</u> 1. กระทะทองเหลือง 2. กรวยใบตอง หรือกรวย โลหะ 3. ไม้แหลม ยาวประมาณ 1 ฟุต 4. ตะแกรง			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5. ถาดรองน้ำเชื่อม 2.3 บอกวิธีการทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง <u>วิธีทำการำขนมเม็ดขนุน</u> 1. เทถั่วเขียวนึ่งและบดเรียบร้อยแล้วลงในกระทะตามด้วยน้ำตาลทราย (สำหรับทำไส้ถั่ว) และกะทิลงไป ผัดด้วยไฟกลางจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันและแห้งดีแล้วปิดเตา 2. นวดขนมอีกครั้งให้เป็นก้อนแล้วพักไว้ร่อนให้อุ่น ๆ จากนั้นปั้นขนมเป็นก้อน ๆ ให้มีลักษณะเหมือนเม็ดขนุน 3. ใส่ น้ำ น้ำตาลทราย (สำหรับทำน้ำเชื่อม) ใบเตยมัด และกลิ่นมะลิลงในกระทะทองเหลือง หรือภาชนะก้นลึกที่สามารถตั้งไฟได้ เคี่ยว น้ำเชื่อมจนเหนียวเป็นยางมะตูมแล้วปิดไฟ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4.ตีไข่แดงให้พอแตก นำแป้งที่ปั้นเป็นเม็ดขนุนลงไปชุบไข่แดงให้ทั่ว แล้วหยอดลงไป ในหม้อน้ำเชื่อมจนหมด 5.เสร็จแล้วจึงนำน้ำเชื่อมกลับไปตั้งไฟ โดยใช้ไฟอ่อนอีกครั้ง ขั้นตอนนี้จะต้องให้น้ำเชื่อมนี้ไม่มีการเดือด <u>วิธีทำการทำสังขยา</u> <u>ฟักทอง</u> 1,นำฟักทองมาเจาะเปิดฝาออก คว้านเมล็ดฟักทองออก ให้เหลือแต่ใยข้างใน เพื่อเก็บไว้ยัดตัวสังขยาไม่ให้หลุดออกเวลานึ่งเสร็จ จากนั้นล้างทำความสะอาดทั้งข้างใน และเปลือกข้างนอก จากนั้นก็คว่ำไว้ให้แห้ง 2. เทไข่ลงในชาม ตามด้วยกะทิ น้ำตาลปีบ ใส่ใบเตยลงไปรวมกัน จากนั้นขยำส่วนผสมทั้งหมดในถ้วยให้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เข้ากัน จนน้ำตาลละลายหมด 3.กรองส่วนผสมด้วยกระชอนหรือผ้าขาวบาง เพื่อให้ส่วนผสมเนียนเข้ากัน 4.เทน้ำสังขยาลงไปในฟักทอง พยายามตักฟองออกให้หมดเพื่อให้สังขยาดูเนียนสวย 5.นำไปนึ่งโดยใช้เวลาประมาณ 45 นาที แล้วลองเช็คดูด้วยการนำไม้จิ้มลงไปตรงกลาง ถ้าไม่มีเนื้อสังขยาติดออกมาแสดงว่าสุกดีแล้ว แต่ถ้ามีติดออกมาให้นึ่งต่อประมาณ 15 นาที 6.เมื่อสังขยาฟักทองนึ่งเสร็จแล้ว ให้นำไปแช่ในตู้เย็นให้เซตตัว ก่อนนำมาตัดสังขยาฟักทองแบ่งเป็นชิ้น			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30 นาที	-
4.โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมเม็ดขนุนและสังขยาฟักทอง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	-