

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมบัวลอยแก้วและขนมสาकुไส้หมู)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงาน ว่างงาน ไม่มีงานทำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบอาชีพอย่างหลากหลายเช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่ทำง่ายต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จึงควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำสาकुไส้หมูเพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งยังเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และ สิ่งแวดล้อม
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|---|-----------------|
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| 1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมบัวลอยแก้วและขนมสาकुไส้หมู) | |
| 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย | |
| 2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย | จำนวน 4 ชั่วโมง |
| 1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการ ทำขนมบัวลอยแก้วและขนมสาकुไส้หมู | |
| 2. ขั้นตอนการทำขนมบัวลอยแก้ว | |
| 3. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู | |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| 3.1การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน | |

- 3.2การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
- 3.3การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- 3.4การขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- 1. การบรรยาย
- 2. การสาธิต ทดลอง
- 3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

- 1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำสาकुไส้หมู
- 2. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำขนมบัวลอยแก้ว
- 3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

- 1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมสาकुไส้หมูได้
- 3. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมบัวลอยแก้วได้

การจบหลักสูตร

- 1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 3. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมบัวลอยแก้วและขนมสาकुไส้หมู) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง -อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จัก วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ ได้	วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เรื่อง 1. ความสำคัญและ ประโยชน์การเรียนรู้การทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู 2. วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพได้	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง -การเตรียม วัตถุดิบ	1. สามารถบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู 2. สามารถกำหนด รูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู	1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู 2. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู 3. ขั้นตอนการทำบัวลอยแก้ว การนวดแป้งให้เข้ากัน	2.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและ อธิบาย เพิ่มเติม 2.2 วิทยาการสาธิตวิธีการทำเตรียมสาकुเลือกสาकु 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำตามการเลือกสาकुและคลุกเคล้าส่วนผสมให้ได้ตามสัดส่วน ตามที่กำหนด วิทยาการ สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผล การปฏิบัติ 2.4 วิทยาการบรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่อง วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู ผู้เรียนสังเกต สอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และทำกิจกรรม ตามที่กำหนด ผู้สอน สังเกต การมีส่วนร่วม ประเมินผลการปฏิบัติ 2.5 วิทยาการให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม	-	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.6 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง - ทำเลที่ตั้งร้าน	- สามารถสรุปขั้นตอนและ เทคนิคการทำงาน - เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียน การสอน	- การสรุปขั้นตอน และเทคนิคการทำงานได้ครบทุก ขั้นตอน	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่ม มูลค่าจากการขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมู วิทยากร อธิบายเพิ่มเติม 3.2 ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่าการทำขนมบัวลอยแก้วและการทำสาकुไส้หมูช่องทางการจัดจำหน่ายหรือรับงานวิธีการ ส่งเสริมการจำหน่าย หรือเพิ่มปริมาณการสั่งทำขนมบัวลอยแก้ว และการทำสาकुไส้หมูวิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะ	1 ชั่วโมง	-

