

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

น้ำพริกผัดหมูทรงเครื่อง เป็นเมนูที่สามารถมีติดไว้ในครัวเรือน หรือทำเพื่อจำหน่าย ผู้ที่สนใจควรศึกษาหาความรู้และฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ สามารถนำไปประกอบอาชีพให้แก่ตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน

จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ

2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มันจำนวน

5 ชั่วโมง

- ความเป็นมา/เหตุผลในการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน
- อุปกรณ์การทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน
- วิธีการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มันได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยาการผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มันได้ 2.2 อธิบายในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ	2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน ข้าวเหนียวใหม่ 500 กรัม (แช่น้ำ 4 ชั่วโมง) กล้วยน้ำว้า 10 ลูก น้ำตาลทราย 230 กรัม เกลือ 2 ช้อนชา งาขาวคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ ถั่วเขียวนึ่ง 1 ถ้วย กะทิ 500 มิลลิกรัม	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับสาเหตุความสำคัญในการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มันพร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ - แนะนำอุปกรณ์และวิธีการใช้ - แนะนำประเภทที่ใช้ในการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน 2.4 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	<u>อุปกรณ์ห่อข้าวต้ม</u> ใบตอง ดอก แขน้ำ 1 คื่น กาบกล้วย แขน้ำ 1 คื่น <u>2.2 อุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</u> 1.เริ่มจากกระทะใส่กะทิลงไป ใส่เกลือ รอให้เดือด ใส่ข้าวเหนียวลงไป กวนจนเกือบแห้ง ใส่น้ำตาลทรายลงไป คนไปในทางเดียวกัน เบาๆ จนแห้งดี เทใส่ชามที่รองด้วยใบตองพับไว้ให้เย็นก่อน 2.เตรียมกล้วยน้ำว้า ปอกกล้วยหั่นเป็นชิ้นๆ ขนาดตามต้องการ โรยเกลือนิดนึง เพื่อไม่ให้กล้วยดำ 3.เตรียมห่อข้าวต้ม ใช้ใบตอง 2 ใบ ประกบกัน เอาด้านที่เป็นนวนๆ หันเข้าหากัน เราจะใช้ด้านที่เป็นมันๆ ทั้งสองด้าน ตักข้าวเหนียววางลงไปก่อน ตามด้วยกล้วย 1 ชิ้น ใส่ถั่ว งาขาว และตักข้าวเหนียวโปะหน้านิดหน่อย แล้วห่อตามคลิป ทำ 2 ชิ้น ประกบกันมัดด้วยตอกหรือเชือกกล้วย ทำแบบนี้จนเสร็จ 4.นำข้าวต้มมัดเรียงใส่ซึ่งเตรียมไว้ก่อน ต้มน้ำให้เดือด เอาซึ่งข้าวต้มมัดไปนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมง <u>2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u>	- สาธิตวิธีการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน - ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติทำ 2.3 การออกแบบ		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ มีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ได้ <u>2.4 บรรจุภัณฑ์</u> 1. สิ่งที่ผลิตหรือสร้างมาเพื่อใช้ในการห่อหุ้ม ป้องกันสินค้าไม่ให้เกิดความเสียหายในระหว่างการขนส่ง หรือเพื่อจัดเก็บยืดอายุของสินค้า 2. บรรจุภัณฑ์มีหลากหลายรูปแบบที่นำมาใช้ รวมถึงเป็นการโฆษณารูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์จุดเด่นของสินค้า			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิต	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	แต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจาย	ชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	สินค้าได้				
4.โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดไส้กล้วยและการทำข้าวเหนียวปิ้งไส้มัน	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	