

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำอาหารชาวเหนียวหน้าปลาแห้ง 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 และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

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

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง 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
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 30 นาที
- ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง จำนวน 10 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ
 - ดำเนินการวัดและประเมินผล

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้งได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้งได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้งได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้งได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.2 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	10 นาที	- - - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง <u>อุปกรณ์</u> - หม้อนึ่ง - กะละมัง - กระทะ - เตาแก๊ส	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง		2 ชั่วโมง 30 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.2 บอกวิธีการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	<u>ส่วนผสมการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง</u> -ส่วนผสม ข้าวเหนียวมูน • ข้าวเหนียวแช่เยวุง 300 กรัม • สารส้มสำหรับขัดข้าวเหนียว • ใบเตย (มัดเป็นปม) 2-3 ใบ • น้ำกะทิ 1+1/2 ถ้วยตวง • น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง • เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ ส่วนผสม หน้าปลาแห้ง • ปลาช่อนเค็มตากแห้งย่าง (แกะเอาแต่เนื้อแล้วโขลกหยาบ ๆ) 150 กรัม • น้ำตาลทราย • เกลือป่น • หอมเจียว • น้ำมันพืช (สำหรับผัดปลาป่น) <u>วิธีทำ</u> วิธีทำข้าวเหนียวมูน 1. แช่ข้าวเหนียวในน้ำกวนสารส้ม 5 นาที เทน้ำทิ้ง จากนั้นแช่ไว้ในน้ำทิ้งไว้อีก 3 ชั่วโมง หรือค้างคืน (หากอยากได้ข้าวเหนียวสีอื่นต่าง ๆ ให้ผสมสีผสมอาหาร หรือสีจาก	2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์รู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	ธรรมชาติลงไปใต้น้ำด้วย) 2. เมื่อแช่ข้าวเหนียวจนครบเวลา ให้นำน้ำออก แล้วนำข้าวเหนียวไปนึ่งด้วยไฟแรงจนสุกแล้วเทพักไว้ วิธีการทำหน้าปลาแห้ง 1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป ใส่ปลาป่นลงไปผัดจนแห้งกรอบ เติมน้ำตาลทรายกับเกลือลงไป ผัดจนเข้ากัน ใส่หอมเจียวลงไป ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง ปิดไฟ 2. ตักข้าวเหนียวมาใส่ภาชนะ โรยปลาแห้งลงไป พร้อมเสิร์ฟ <u>2.3แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u> 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 2.3 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา	2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และยกตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมให้ผู้เรียนดูและวิธีการเก็บรักษา		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับ กล่องใส่อาหาร 1. มีช่องแยกอาหารให้ชัดเจน 2. ป้องกันการหกเลอะในกล่องใส่ อาหาร 3. กล่องพลาสติกฝาใส โชว์ความน่า ทาน 4. มีสายคาด สติกเกอร์โลโก้ เพื่อ แสดงแบรนด์ให้ชัดเจน 5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารให้ พร้อมทาน <u>วิธีการเก็บรักษา</u> ข้าวเหนียวมูนสามารถเก็บค้างคืน ได้โดยนำข้าวเหนียวมูนแบ่งใส่ถุงแกง กะพอกินในแต่ละครั้ง จากนั้นเรียงใส่ กล่องพลาสติกหรือใส่กล่องพลาสติก ทนความร้อน แล้วนำไปแช่ช่อง ธรรมดาถ้าต้องการกินภายใน 3-5 วัน หรือช่องฟรีซถ้าต้องการเก็บเป็น เดือนหรือเกินเดือน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	10 นาที	
4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 การวัดผลและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	

