

หลักสูตรการทำขนม(ขนมตุ้มและขนมเอ็นซ็อก)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทน โดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดหมายหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มกลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนม(ขนมตุ้มและขนมเอ็นซ็อก) จำนวน 1 ชั่วโมง
 1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนม(ขนมตุ้มและขนมเอ็นซ็อก)
 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพขนม(ขนมตุ้มและขนมเอ็นซ็อก)

2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจแหยม(แหยมตุ้มและแหยมเอ็นข้อไก่) จำนวน 4 ชั่วโมง
 1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการ ทำแหยม(แหยมตุ้มและแหยมเอ็นข้อไก่)
 2. ขั้นตอนการทำแหยม(แหยมตุ้มและแหยมเอ็นข้อไก่)
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจแหยม(แหยมตุ้มและแหยมเอ็นข้อไก่) จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำแหยมหมู
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ประชาชนชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำแหยม(แหยมตุ้มและแหยมเอ็นข้อไก่)ได้อย่าง

ชำนาญ

การจบหลักสูตร

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

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) จำนวน 1 ชั่วโมง -อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่)	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ แหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพได้	วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เรื่อง 1. ความสำคัญและประโยชน์การเรียนรู้การทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพได้	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) จำนวน 4 ชั่วโมง -การเตรียมวัตถุดิบ	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) 2. สามารถกำหนดรูปแบบในการประกอบอาชีพการทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่)	1. ขั้นตอนการทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) 1.1 ส่วนผสม 1.2 การทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) 1.3 การคลุกเคล้าให้เข้ากัน 1.4 การห่อใส่ถุงหรือใบตอง	2.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและอธิบายเพิ่มเติม 2.2 วิทยากรสาธิตวิธีการทำเตรียมจัดทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) ตามที่กำหนดวิทยากรสังเกตตรวจสอบประเมินผลการปฏิบัติ	-	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.4 วิเคราะห์บรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) ผู้เรียนสังเกต สอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และทำกิจกรรม ตามที่กำหนดผู้สอนสังเกตการมีส่วนร่วมประเมินผลการปฏิบัติ 2.5 วิเคราะห์ให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม 2.6 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่)		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจแหนม (แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) จำนวน 1 ชั่วโมง - ทำเลที่ตั้งร้าน	- สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน - เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน	- การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่ม มูลค่าจากการทำแหนม (แหนม ตุ้ม และ แหนม เอ็น ซ้อ ไก่) วิเคราะห์ อธิบายเพิ่มเติม 3.2 ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่า การทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) ช่องทางการจัดจำหน่ายหรือรับงานวิธีการส่งเสริมการขาย หรือเพิ่มปริมาณการสั่งการทำแหนม(แหนมตุ้มและแหนมเอ็นซ้อไก่) อธิบายเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะ	1 ชั่วโมง	-

