

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรข้าวเหนียวมนสังขยาและสังขยาฟักทอง
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

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

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา	จำนวน 6 ชั่วโมง
1. ภาคทฤษฎี	1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ	4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติของการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง
2. อุปกรณ์การทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง
3. วิธีการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ Logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง จำนวน 20 นาที

1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรรศการ อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า

4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพในการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทองได้ รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง ได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง ได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง	1 บอกประวัติของการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง ได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง ได้ 3 บอกการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง ได้	1. ประวัติของการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ <u>ข้าวเหนียวมูนสังขยา</u> วัตถุดิบสำหรับทำหน้าสังขยา 1. ไข่เป็ด 2 ฟอง 2. น้ำตาลมะพร้าว 65 กรัม 3. หัวกะทิ 65 มิลลิลิตร 4. ใบเตยมัด 2-3 มัด 5. แป้งข้าวเจ้า 15 กรัม <u>วัตถุดิบสำหรับทำข้าวเหนียวมูน</u>	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง	30 นาที.	4.30 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	4 บอกวิธีการและขั้นตอนการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง	1. ข้าวเหนียวเี้ยมู 120 กรัม 2. หัวกะทิ ¼ ถ้วยตวง 3. น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ 4. เกลือป่น ¼ ช้อนชา 5. ใบเตยแก่ <u>สังขยาฟักทองวัตถุดิบ</u> ไข่เป็ด 6 ฟอง ไข่ไก่ 6 ฟอง หัวกะทิ 500 มิลลิลิตร น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลปี๊บ 400 กรัม เกลือ 1 ช้อนชา ฟักทองแก่จัด 500 กรัม ใบเตย 10 ใบ วิธีการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง <u>ทำข้าวเหนียวมูนสังขยา</u> 1. นำข้าวเหนียวที่แฉ่งสารส้ม ไปแช่น้ำคั้นคั้นและล้างจนสะอาดดีแล้ว นำไปนึ่งเป็นเวลา 25 นาที 2. เทหัวกะทิ น้ำตาล และใส่ใบเตยลงในภาชนะเดียวกัน ใช้ใบเตยขยำน้ำตาลจนละลายเข้ากับกะทิ ใช้กระชอนหรือผ้าขาวบางกรองเอาแต่น้ำกะทิที่ไม่มีใบเตยและเศษต่าง ๆ ทิ้งไป นำกะทิขึ้นตั้งไฟกลางจนเดือดแล้วปิดเตา 3. ราดกะทิลงบนข้าวเหนียวหนึ่งที่ยังอุ่น ๆ และใช้ไม้พายคนให้ส่วนผสมเข้ากันดี แล้ววางทิ้งไว้สักครู เพื่อให้ข้าวเหนียวดูดซึ่มกะทิได้หมด <u>ทำหน้าสังขยา</u> 4. ตอกไข่และใส่น้ำตาลมะพร้าวลงในชามผสม ใส่ใบเตยมัดลงไปขยำน้ำตาลละลายหมดและไข่ขึ้นฟู	3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง และฝึกปฏิบัติการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิแล้วใส่ลงในไข่แล้วขยำต่ออีกเล็กน้อย 6. ใช้กระชอนกรองเอาใบเตยออกแล้วนำไปนึ่งไฟอ่อน ๆ เป็นเวลา 25 นาทีหรือจนสุก <u>สังขยาฟักทอง</u> 1. ปอกเปลือกฟักทอง ใช้ช้อนขูดเมล็ดให้เกลี้ยง ล้างให้สะอาดแล้วซอยเป็นเส้นเล็กบาง ๆ เตรียมไว้ 2. ตอกไข่ใส่อ่างผสม ใส่น้ำตาลมะพร้าว เติมเกลือและกะทิ ใช้ใบเตยขยำให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน ไข่ขึ้นฟูและมีกลิ่นหอมของใบเตย นำใบเตยขึ้นมา เตรียมไว้ 3. ใส่ฟักทองลงไปในถาด เกลี่ยให้ทั่ว ใช้ตะแกรงกรองส่วนผสมสังขยาลงไป นำไปนึ่งในซึ้งที่มีน้ำเดือด ใช้ไฟอ่อนนึ่งประมาณ 30 นาที หรือจนสุก สังเกตการสุกด้วยการเอาไม้แหลมจิ้มลงไปตรงกลาง ระหว่างนึ่งคอยดูเป็นระยะว่าสุกหรือยัง ถ้าสุกดีแล้วจะไม่มีน้ำเหลวติดขึ้นมา ปิดเตา นำขึ้นมาพักให้เย็น ตัดใส่กล่อง 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ผลิตภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง	1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ได้ 4. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้	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 และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทองเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขายการทำข้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพการทําช้าวเหนียวมูนสังขยาและสังขยาฟักทอง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	